Аннотация рабочей программы дисциплины *«Менеджмент на предприятии общественного питания»*

Направление подготовки

*19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению *19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*

1. **Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина относится к базовой части дисциплин ФГОС ВО.

1. **Цель и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины.**

**Цели дисциплины**: приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков в управлении организациями (предприятиями) общественного питания, которые позволят принимать эффективные управленческие решения в профессиональной деятельности бакалавров по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания».

**Задачи курса:**

* обучить студентов основам теоретического и практического менеджмента; функциям и методам управления; процессу принятия управленческих решений; особенностям управления организацией общественного питания и ее функциональными подсистемами;
* развить самостоятельность мышления и творческий подход при анализе и оценке конкретных ситуаций в различных видах управленческой деятельности в сфере общественного питания.
* изучить организационные основы функционирования организаций (предприятий) общественного питания, как объектов управления с учетом их места и роли на потребительском рынке товаров и услуг, особенностей их внешней и внутренней среды;
* выявить особенности формирования основных направлений деятельности организации (предприятия) общественного питания; управление товарной, сбытовой, технической, инвестиционной политикой и т.д.;
* развить практические навыки анализа направлений деятельности организации (предприятия) общественного питания, оценки ее результатов и оптимизации для повышения эффективности и конкурентоспособности.

**Место дисциплины в структуре ОПОП:**

Дисциплина «Менеджмент на предприятии общественного питания» включена в базовую (общепрофессиональную) часть профессионального цикла ФГОС ВО по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» (квалификация «бакалавр»). Изучение «Менеджмента на предприятии общественного питания» базируется на сумме знаний и навыков, полученных студентами в ходе изучения таких дисциплин, как «Право», «Микроэкономика», «Экономическая информатика», «Основы социального государства», «Математический анализ».

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

**ПК-21** готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации.

**ПК-22** способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия.

**ПК-29** готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

**ПК-31** способность планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, способность творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой.

1. **Содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий)**

**Раздел I. Концептуальные основы управления предприятиями общественного питания**

Тема 1.1. Роль общественного питания в формировании потребительского рынка

Тема 1.2. Роль государства и органов местного самоуправления в регулировании общественного питания и обслуживания населения

**Раздел II. Организация и управление предприятием общественного питания**

Тема 2.1. Предприятие общественного питания и его структура и функции

Тема 2.2. Предприятия общественного питания и принци­пы управления их деятельностью

Тема 2.3. Виды предприятий общепита на рынке услуг: принципы организации и управления их деятельностью

Тема 2.4. Организаторы общественного питания и их роль в формировании хозяйственных связей на потребительском рынке товаров и услуг

Тема 2.5. Особенности управления ассортиментом предприятия общественного питания

Тема 2.6. Организация и управление закупкой и поставкой товаров в общепите.

Тема 2.7. Организация и управление товародвижением и предоставлением услуг в общепите

Тема 2.8. Склады и их роль в системе общественного питания

Тема 2.9. Формирование складской сети в крупной организации общественного питания

Тема 2.10. Управление технологическим процессом в общепите

**Раздел Ш. Организация и управление персоналом предприятия общественного питания**

Тема 3.1. Выбор структуры организации (предприятия) общественного питания с учетом типа обслуживания

Тема 3.2. Кадровая политика и формирование конкурентоспособной модели

Тема 3.3. Управление кадровым потенциалом организации (предприятии)

Тема 3.4. Формирование эффективной системы эффективной системы мотивации в организации (предприятии)

Тема 3.5. Оптимальные управленческие решения в организации сервиса в организациях (предприятиях) общественного питания

Тема 3.6. Управление кадровым процессом в организациях (предприятиях)

Тема 3.7. Формы и методы активизации персонала в организации (предприятии) общественного питания

Тема 3.8. Коммуникационная политика в организациях (предприятиях) общественного питания

Освоение данной дисциплины необходимо как предшествующий этап для подготовки к сдаче итоговой государственной аттестации.

1. **Объем дисциплины**: 108/3 з.е. (в том числе ауд. - 54, см. р. - 54).
2. **Форма промежуточного контроля**: зачет с оценкой.
3. **Семестр**: 8.

Разработчик:

Доцент кафедры Менеджмента и права ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова Вышенский М.Ю.