Аннотация рабочей программы дисциплины

*Б1.Б.12«Менеджмент предприятий питания»*

Направление подготовки

*19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*

Профиль подготовки: «Технология и организация ресторанного дела»

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

Дисциплина относится к базовой части дисциплин учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

**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 дисциплины:**

* 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.

Для успешного освоения дисциплины «Менеджмент предприятий питания», студент должен:

1. Знать особенности системы контроля деятельности производства.
2. Уметь осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.
3. Владеть навыками участия во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

## Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

**ОК-4** - способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции.

**ОПК-1** - способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

**ОПК-5** - готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

вид деятельности: организационно-управленческая

**ПК-7 –** способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.

**ПК-11** - способность осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства.

**ПК-12 -** способность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды.

**ПК-13** способность планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.

**ПК-20** способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения.

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

**ПК-23** способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.

**Содержание разделов дисциплины**

**Раздел 1. Теоретические основы менеджмента**

Тема 1. Введение в менеджмент

Тема 2. Эволюция управленческой мысли

Тема 3. Модели менеджмента

**Раздел 2. Организация как объект управления**

Тема 4. Организация как система управления

Тема 5. Организационная культура

**Раздел 3. Процесс и методы управления**

Тема 6. Функции менеджмента

Тема 7. Процесс принятия управленческих решений

Тема 8. Методы менеджмента

Тема 9. Менеджер в организации, его имидж и стили управления

Тема 10. Управление конфликтами и изменениями

Тема 11. Эффективность менеджмента

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

Объем дисциплины 5 з.е./180 часа, контактные часы 58, в том числе аудиторных часов 56, самостоятельная работа – 86 часа, 2 часа электронное обучение.

Форма промежуточного контроля: 6 сем. – экзамен.

Семестр – 6.

Разработчик: к.т.н, ст. преподаватель кафедры менеджмента и права М.Ю. Вышенский