

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ОД.6 МЕНЕДЖМЕНТ ПРЕДПРИЯТИЙ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 з.е./81 астр.ч./108 акад.ч.**  
**Место дисциплины в структуре образовательной программы:** вариативная часть.  
**Форма промежуточной аттестации – экзамен.**

**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

<i>Код</i>	<i>Содержание компетенции</i>
<b>ОПК-3</b>	готовность применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность
<b>ПК-4</b>	готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы

**Целью** освоения дисциплины является приобретение обучающимися теоретических знаний и практических навыков в управлении организациями (предприятиями) общественного питания, которые позволят принимать эффективные управленческие решения в профессиональной деятельности.

**Задачи** изучения дисциплины:

- анализ структуры и принципов функционирования предприятий общественного питания;
- ознакомление с технологией и организацией процессов снабжения предприятий общественного питания;
- формирование понимания системы обучения персонала на предприятиях общественного питания;
- выработка у обучающихся практического навыка самостоятельного принятия решения по управлению предприятиями питания.

**Содержание дисциплины**

- Тема 1. Индустрия предприятий питания.
- Тема 2. Нормативное регулирование сферы общественного питания.
- Тема 3. Оборудование и организация работы предприятия питания.
- Тема 4. Эффективное управление предприятием общественного питания.
- Тема 5. Персонал предприятия питания.
- Тема 6. Организация труда на предприятии питания.