

Приложение к рабочей программе дисциплины
«Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания»

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Бакалавриат

Технологии ресторанного дела

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания
части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений
заочная

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3 / 108
Цель изучения дисциплины	Целью освоения дисциплины «Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания» является приобретение теоретических знаний и практических навыков в области современных процессов стратегического планирования производства продукции общественного питания и методов организации предприятий общественного питания.
Содержание дисциплины	Введение. Цели и задачи дисциплины. Состояние и тенденции развития предприятий Сущность стратегического управления и планирования Виды стратегического управления Этапы стратегического управления Типы стратегий Критерии эффективности стратегии планирования и управления предприятием
Формируемые компетенции (коды)	УК-2, УК-10, ПКУВ-2

Коды и наименование индикатора достижения компетенции	УК-2.1 Демонстрирует способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; УК-2.2 Анализирует альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывает план, определяет целевые этапы и основные направления работ; УК-2.3 Использует различные методики для разработки целей и задач проекта; руководствуется методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также может рассчитать ресурсные затраты; УК-10.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике; УК-10.2 Использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски; УК-10.3 Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей; ПКУВ-2.1 Управляет материальными ресурсами и персоналом предприятия общественного питания; ПКУВ-2.2 Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Кухни народов мира; Организационно-управленческая практика; Сервисная деятельность; Технология и организация диетического питания; Физико-химические процессы в технологии приготовления блюд; Экономика предприятий общественного питания; Анализ и диагностика финансово- хозяйственной деятельности на предприятиях общественного питания; Индустриальные технологии и инновации в общественном питании; Правоведение; Технологическая практика; Экономика и управление социальным питанием; Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; Товароведение продовольственных товаров; Основы проектной деятельности; Экономическая культура и финансовая грамотность
Образовательные технологии	Лекционные занятия, Практические занятия, срс
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой