

# АНОТАЦІЯ

навчальної дисципліни

## «Управління в закладах ресторанного господарства»

<b>Галузь знань</b>	18 Виробництво та технології
<b>Спеціальність</b>	181 "Харчові технології"
<b>Статус:</b>	<b>вибіркова</b> (дисципліна вільного вибору здобувача освіти)
<b>Курс</b>	ІУ
<b>Семестр</b>	7

**Загальний обсяг дисципліни:** 81 год, 2,25 кредитів ЕКТС.

**Мета вивчення навчальної дисципліни:** формування у майбутніх фахівців знань, здібностей та практичних навичок з організації управління закладом ресторанного господарства в сучасних умовах.

**Основні завдання навчальної дисципліни** набуття студентами знань з механізму створення власної справи та управління ЗРГ за допомогою методів і засобів раціональної організації, планування, мотивування і контролю трудових, матеріальних та інших ресурсних складових сучасного підприємства ресторанного бізнесу для підвищення ефективності його діяльності в сучасних умовах.

**Зміст навчальної дисципліни:** Менеджмент ЗРГ. Управління персоналом. Механізм створення власної справи. Конкуренція в ресторанному бізнесі. Організація маркетингових досліджень.

**У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів освіти будуть сформовані наступні компетентності:**

<b>Загальні:</b>	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.
<b>Спеціальні предметні:</b>	Здатність здійснювати діяльність у сфері ресторанного бізнесу із дотриманням вимог нормативно-правових документів. Здатність впроваджувати основи маркетингу та менеджменту в діяльність закладів ресторанного господарства для підвищення ефективності в умовах постійно змінюваного середовища.

	<p>Здатність до професійної комунікації та роботи в команді.</p> <p>Здатність мотивувати до професійного розвитку працівників виробничої дільниці (підрозділу).</p>
<b>Результати навчання:</b>	<p>Знаходити рішення конкретних проблем шляхом аналізу інформації отриманої з різних джерел та застосовувати її для вирішення професійних завдань.</p> <p>Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>Розуміти основи сучасних систем менеджменту та маркетингу в галузі харчових технологій.</p> <p>Мати навички організації роботи окремих виробничих дільниць (підрозділів) підприємства та координувати їх діяльність.</p>

**Форма підсумкового контролю - залік.**