

АНОТАЦІЯ

навчальної дисципліни

«Основи підприємницької та управлінської діяльності»

Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 "Харчові технології"
Статус:	вибіркова (дисципліна вільного вибору здобувача освіти)
Курс	ІУ
Семестр	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 підприємницької та управлінської діяльності.

Основні завдання навчальної дисципліни управління підприємницькою діяльністю підприємств за допомогою методів і засобів раціональної організації, планування, мотивування і контролю трудових, матеріальних та інших ресурсних складових сучасного підприємства, їх використання з метою підвищення ефективності його діяльності.

Зміст навчальної дисципліни: Соціально-економічні основи підприємництва в Україні. Державне регулювання підприємницької діяльності. Організаційні форми підприємництва. Менеджмент підприємницької діяльності. Планування підприємницької діяльності. Організація підприємницької діяльності. Мотивація персоналу та контроль діяльності. Управління персоналом. Механізм створення власної справи. Підприємницька діяльність у сфері ресторанного бізнесу. Конкуренція в системі підприємництва. Підприємницький ризик та страхування в бізнесі.

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

Загальні:	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.
------------------	--

Спеціальні предмети:	<p>Здатність здійснювати діяльність у сфері ресторанного бізнесу із дотриманням вимог нормативно-правових документів.</p> <p>Здатність впроваджувати основи підприємництва та менеджменту в діяльність закладів ресторанного господарства для підвищення ефективності в умовах постійно змінюваного середовища.</p> <p>Здатність до професійної комунікації та роботи в команді.</p> <p>Здатність мотивувати до професійного розвитку працівників виробничої ділянки (підрозділу).</p>
Результати навчання:	<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>

Форма підсумкового контролю - залік.