

АННОТАЦИЯ

142

учебной дисциплины РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО

Направление подготовки бакалавров 43.03.03. - «Гостиничное дело»

Кафедра «Коммерция и гостеприимство»

Цель изучения дисциплины	приобретение знаний, связанных с организацией и управлением ресторанными комплексами, особенностями функционирования индустрии общественного питания.
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки, темы)	1. Общие основы и система понятий ресторанных дела. 2. Индустрия предприятий питания в России и за рубежом. 3. Службы ресторана. 4. Менеджмент ресторана. 5. Правила и стандарты ресторанных обслуживания. 6. Методы подачи блюд или виды сервиса в России и за рубежом. 7. Кухня и зал: операции взаимодействия 8. Эстетическая функция ресторана
Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины	ПК-5 способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения; ПК-6 готовность к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений; ПК-8 готовность использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя.
Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной учебной дисциплины	«Управление персоналом гостиничного и ресторанных предприятий», «Дополнительные услуги гостиничных предприятий», «Сервисная деятельность».
Знания, умения, навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины:	Знать: - современное состояние и тенденции развития ресторанных бизнесов; - определение, классификации предприятий общественного питания, структуру управления рестораном - структуру производства, требования к производственным цехам, назначение и размещение производственных цехов (ПК-5); - квалификационные требования к персоналу предприятий общественного питания; - отечественный и зарубежный опыт работы предприятий в сфере ресторанных бизнесов; - нормативную, техническую и технологическую документацию, используемую в условиях производства продукции питания; - методы и формы организации стандартов качества на

Уд р 14

	<p>предприятия (ПК-5).</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологию и структуру обслуживания посетителей (ПК-6). <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - идентифицировать по материально-технической базе, объему, уровню предоставляемых услуг класс предприятия; - составлять схемы организации технологических процессов в цехах (ПК-5); - обеспечивать координацию действий персонала предприятия питания (ПК-5); - оказывать услуги с учетом запросов разных категорий потребителей (ПК-6); - использовать средства информации для повышения эффективности предлагаемых услуг (ПК-8); - осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства; - разрабатывать должностные инструкции и критерии оценки профессионального уровня персонала; - использовать нормативно-правовые документы, регламентирующие профессиональную деятельность специалиста ресторанных бизнеса. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками организации обслуживания потребителей (ПК-6); - навыками оценки удовлетворенности посетителей заведения (ПК-6); - навыками оценки работы персонала заведения, функционирования служб предприятия (ПК-5) - навыками разработки концептуальных вопросов и практических советов улучшения бизнеса и основных акцентов увеличения прибыли работающих заведений (ПК-8); - навыками организации эффективной работы трудового коллектива, проведения аттестации работников предприятия.
Используемые инструментальные и программные средства:	презентации (Power Point), электронные учебные материалы на CD и в Интернет, электронные рассылки по E-mail.
Формы текущего контроля:	устные и письменные опросы, самостоятельные работы, кейсы, тесты, доклады.
Формы промежуточного контроля:	зачет.

Составитель

Л. В. Ведерникова

Заведующая кафедрой КиГ

О. Б. Яресь.

Председатель учебно-методической комиссии
направления 43.03.03.

О. П. Полоцкая

