

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Управление предприятием общественного питания»

Учебный курс «Управление предприятием общественного питания» предназначен для студентов направления подготовки 43.03.02 Туризм, профиль «Технология и организация туроператорских и турагентских услуг».

Дисциплина «Управление предприятием общественного питания» включена в состав вариативной части блока «Дисциплины (модули)».

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6/6 зачетных единиц, 216/216 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36/10 часов), практические занятия (36/12 часов), самостоятельная работа (144/194 часа, в том числе 27/9 часов контроль). Дисциплина реализуется на 3 курсе в 5 семестре/4 курсе в 8 семестре.

Дисциплина «Управление предприятием общественного питания» основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате изучения дисциплин «Управление административно-хозяйственной службой гостиницы», «Основы управления персоналом», «Управление службой приема и размещения», «Индустрия гостеприимства» и позволяет подготовить студентов к освоению ряда таких дисциплин, как «Предпринимательская деятельность в индустрии туризма и гостеприимства», «Лидерство и управление в индустрии гостеприимства», «Менеджмент и обслуживание в конгрессном бизнесе», подготовить к прохождению учебной и производственной практик.

Содержание дисциплины состоит из нескольких разделов и охватывает следующий круг вопросов:

формирование теоретических знаний, приобретение практических умений и навыков управления предприятием питания и обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания различных типов с учётом контингента питающихся, его национальных, религиозных особенностей;

обеспечения стандартов качества и норм безопасности комплексного обслуживания на предприятиях питания индустрии туризма и гостеприимства, выстроенных на международных стандартах качества производства и реализации сервисных услуг с применением и возможностью апробирования наработок в объекте научного исследования (ресторан, сеть ресторанов, бар, кафе, ночной клуб с разветвлённой системой предприятий общественного питания, служба общественного питания полносервисного отеля).

Цель дисциплины – получение студентами теоретических знаний и формирование практических навыков в области технологии, организации и менеджмента процесса предоставления услуг питания на предприятиях различных типов на примере международной и отечественной практики, а также, разработки, продвижения и реализации услуг предприятий сферы питания в индустрии туризма и гостеприимства с учётом национальных, религиозных особенностей, традиций и культуры питания народов мира.

Задачи:

- изучить правила предоставления услуг питания на территории РФ и за рубежом;
- принципы деления предприятий общественного питания на различные типы и классы;
- изучить организационно-производственные и управленческие структуры предприятий питания, формы и методы организации услуг питания на предприятиях различных типов, а также маркетинговые методы продвижения услуг питания;
- познакомиться с современными методами и формами обслуживания различных контингентов потребителей на предприятиях питания;
- познакомиться с национальными, религиозными особенностями, традициями и культурой питания народов мира.

Для успешного изучения дисциплины «Управление предприятием общественного питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность к логическому мышлению, анализу, систематизации, обобщению, критическому осмыслению информации, постановке исследовательских задач и выбору путей их решения;

- способность осуществлять сбор, анализ, систематизацию, оценку и интерпретацию данных, необходимых для решения профессиональных задач;

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;

- умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовность к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов;

- готовность к организации и выполнению проектов в туристской и гостиничной индустрии.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие общекультурные и профессиональные компетенции (элементы компетенций):

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК- 3 готовность к реализации проектов в туристской индустрии	знает	<ul style="list-style-type: none"> -принципы построения организационных структур и распределение функций управления; -теоретические основы организации предприятия общественного питания; -нормативно-правовую и информационно-техническую базы управления рестораном; -общие принципы организации производства и сервиса на предприятии; -принципы проектирования и размещения общедоступных предприятий общественного питания. -технологии и структуру обслуживания посетителей с учетом требований потребителей, контингента питающихся, его национальных, религиозных особенностей, традиций и культуры питания; -алгоритм разработки процесса предоставления услуг предприятия общественного питания на основе инновационных технологий.

	умеет	<ul style="list-style-type: none"> -управлять работой коллектива и работать в команде; -анализировать учебную, научно- техническую литературу; - планировать, разрабатывать и осуществлять контроль за реализацией услуг предприятия общественного питания; -использовать инновационные технологии в процессе предоставления услуги предприятием общественного питания; - осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания; -производить расчеты производственного цикла предприятия общественного питания, финансовых и других экономических показателей деятельности ресторана для организации полного цикла сервисного процесса с учетом требований потребителя и на основе современных технологий.
	владеет	<ul style="list-style-type: none"> -навыками оценки удовлетворенности посетителей заведения; -навыками оценки работы персонала заведения, функционирования служб предприятия; -навыками анализа и составления договорной, первичной бухгалтерской и финансовой документации; -навыками формирования стандартов обслуживания на предприятии; -методами и приемами проектирования и размещения общедоступных предприятий общественного питания; -навыками определения эффективности применяемых информационных и коммуникационных технологий; -навыками организации сервисного процесса на предприятии на основе инновационных технологий с учётом контингента питающихся, его национальных, религиозных особенностей, традиций и культуры питания..

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Управление предприятием общественного питания» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: лекция-презентация, лекция с разбором конкретных ситуаций, лекция-дискуссия, разработка индивидуального проекта, мастер-класс.