

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Организация ресторанной деятельности»

Учебный курс «Организация ресторанной деятельности» предназначен для студентов направления подготовки 43.03.01 «Сервис».

Дисциплина «Организация ресторанной деятельности» включена в состав вариативной части блока «Дисциплины (модули)».

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), практические занятия (36 часов, в том числе 18 часов с использованием МАО), самостоятельная работа (72 часа, в том числе 36 часов контроль). Дисциплина реализуется на 3 курсе в 5 семестре.

Дисциплина «Организация ресторанной деятельности» основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате изучения дисциплин «Организация сервисных услуг», «Основы управления персоналом» и позволяет подготовить студентов к освоению ряда таких дисциплин, как «Организация дополнительных услуг в средствах размещения», «Проектирование предприятий питания», «Организация, планирование и развитие предприятий сервиса», подготовить к прохождению учебной и производственной практик.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов: формирование теоретических знаний, приобретение практических умений и навыков оказания услуг по организации потребления продукции 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 – получение студентами теоретических знаний и формирование практических навыков в области организации производства, менеджмента и обслуживания в ресторанах на примере международной и отечественной практики, а также, разработки, продвижения и реализации услуг предприятий сферы ресторанного бизнеса с учётом национальных, религиозных особенностей, традиций и культуры питания народов мира.

Задачи:

- формирование знаний об основных направлениях развития ресторанного сервиса в условиях рыночных отношений;
- изучение вопросов концептуальных основ организации производственных и трудовых процессов на предприятиях ресторанного бизнеса;
- изучение существующих требований и норм для разных типов и классов предприятий питания, приёмов планирования деятельности предприятия сервиса, навыками менеджмента в сервисе;
- знакомство с правилами и формами предоставления услуг питания на территории РФ и за рубежом;
- изучение особенности организации производственно-технологического процесса в ресторане;
- знакомство с современными методами и формами обслуживания различных контингентов потребителей в гостинично-ресторанной индустрии;
- формирование знаний об организационно-производственных и управленческих структурах предприятий питания, формах и методах организации услуг питания на предприятиях различных типов, а также маркетинговых методах продвижения услуг питания;
- знакомство с основными направлениями инновационной деятельности в сервисной сфере;

- приобретение знаний в области развития индустрии питания и осуществления поиска, выбора и использования новой информации для улучшения деятельности предприятия ресторанного бизнеса;

- знакомство с национальными особенностями, традициями и культурой питания народов мира.

Для успешного изучения дисциплины «Организация ресторанной деятельности» 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– 1 готовность к организации контактной зоны	знает	-теоретические основы организации и планирования деятельности предприятия общественного питания (ресторана); -общие принципы организации производства и сервиса

предприятия сервиса		<p>на предприятиях питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> -технологию и структуру обслуживания посетителей с учетом требований потребителей, а также их национальных, религиозных особенностей, традиций и культуры питания; -алгоритм разработки процесса предоставления услуг предприятия питания на основе инновационных технологий.
	умеет	<ul style="list-style-type: none"> -анализировать учебную, научно-техническую литературу; -управлять работой коллектива и работать в команде; - планировать, разрабатывать и осуществлять контроль за реализацией услуг предприятия общественного питания; -использовать инновационные технологии в процессе предоставления услуги предприятием общественного питания; -организовывать контактные зоны предприятия сервиса с учетом требований потребителей, а также их национальных, религиозных особенностей, традиций и культуры питания.
	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; -навыками определения эффективности применяемых информационных и коммуникационных технологий; -навыками организации сервисного процесса на предприятии на основе инновационных, религиозных технологий с использованием знаний о традициях и культуре питания.
ПК – 2 готовность к планированию производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики	знает	<ul style="list-style-type: none"> -принципы построения организационных структур и распределение функций управления предприятий питания; -экономические аспекты предпринимательства в сервисной деятельности; - нормативно-правовую и информационно-техническую базы управления рестораном.
	умеет	<ul style="list-style-type: none"> -прогнозировать спрос и предложения на услуги питания; -планировать издержки и финансовые результаты деятельности предприятий питания (ресторана); -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"> -приёмами предоставления услуг потребителю, в том

государства		числе, с учетом социальной политики государства; -приёмами планирования деятельности предприятия сервиса, навыками менеджмента в сервисе.
-------------	--	--

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