

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины «Организация ресторанной деятельности»**

Учебный курс «Организация ресторанной деятельности» предназначен для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

Дисциплина «Организация ресторанной деятельности» включена в состав вариативной части как дисциплина по выбору студента.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов, в том числе с использованием МАО 9 часов), практические занятия (36 часов, в том числе с использованием МАО 9 часов), самостоятельная работа (108 часов, в том числе 36 часов подготовка к экзамену). Дисциплина реализуется на 3 курсе в 5 семестре.

Дисциплина «Организация ресторанной деятельности» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Управленческое мышление», «Технологии и организация гостиничной деятельности», «Сервисная деятельность», «Организация дополнительных услуг в средствах размещения», «Проектирование предприятий питания», «Менеджмент ресторанных предприятий», «Гостиничный менеджмент» и позволяет подготовить к прохождению производственной практики.

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 дисциплины** – 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 бизнеса в условиях рыночных отношений;
- изучение вопросов концептуальных основ организации производственных и трудовых процессов на предприятиях ресторанного бизнеса;
- 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 гостинечно-ресторанной индустрии;
- изучение существующих требований и норм для разных типов и классов предприятий питания;
- 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 сфере ресторанного бизнеса;

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

- знакомство с национальными, религиозными 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;

- владение теоретическими основами проектирования, готовностью к применению основных методов проектирования в туристской и гостиничной индустрии.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие общекультурные и профессиональные компетенции:

<b>Код и наименование компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения компетенции</b>
---------------------------------------	---

<p><b>ОПК–1</b> способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ОПК-1.1-анализирует и применяет современные новационные технологии в сфере общественного питания и гостеприимства; общие принципы организации производства, стандартов обслуживания и сервиса на предприятиях питания гостинично-туристской индустрии;  ОПК-1.2-грамотно выбирает принципы построения организационных структур и распределение функций управления предприятием питания, технологии и структуру обслуживания посетителей с учетом требований потребителей, а также их национальных, религиозных особенностей, традиций и культуры питания;  ОПК-1.3 использует современные технологические новации и современное программное обеспечение в процессе организации работы предприятия, сервисного обслуживания и предоставления услуг предприятием питания гостинично-туристской индустрии.</p>
<p><b>ПК – 9</b> владеет методами стимулирования и повышения мотивации подчиненных, обеспечивая их лояльность</p>	<p>ПК–9.1- способен работать в команде и управлять работой коллектива;  ПК–9.2-анализирует и применяет современные информационные и коммуникационные технологий, организуя сервисные процессы на предприятии с учётом новационных технологий и современного программного обеспечения;  ПК–9.3-грамотно подбирает и использует принципы построения организационных структур и распределение функций управления предприятием питания;  ПК–9.4-использует новационные методы стимулирования и повышения мотивации подчиненных, обеспечивая их лояльность.</p>

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, командная работа (работа в малых группах).