

Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Международный опыт управления предприятиями питания»

Учебный курс «Международный опыт управления предприятиями питания» предназначен для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

Дисциплина «Международный опыт управления предприятиями питания» 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 контроль). Дисциплина реализуется на 3 курсе в 5 семестре.

Дисциплина «Международный опыт управления предприятиями питания» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Управленческое мышление», «Сервисная деятельность», «Технология и организация гостиничной деятельности», «Менеджмент ресторанных предприятий», «Организация ресторанной деятельности», «Организация планирования и развития гостиничного хозяйства» и позволяет подготовить к прохождению производственной практики.

Содержание дисциплины состоит из нескольких разделов и 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 на основе международного опыта; 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 и менеджмента процесса предоставления услуг питания на предприятиях различных типов на примере международной 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:

- сформировать знания об основных направлениях развития сферы питания за рубежом, международных стандартах и нормах в области технологии питания;
- изучить международный опыт управления предприятиями питания, правила предоставления услуг питания за рубежом, принципы деления предприятий 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 за рубежом;
- познакомиться с национальными, религиозными особенностями, традициями и культурой питания народов мира.

Для успешного изучения дисциплины «Международный опыт управления предприятиями 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;
- 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 (элементы компетенций):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК–1 способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	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 с учётом международного опыта управления предприятием питания; ОПК-1.2-грамотно выбирает технологии и структуру обслуживания посетителей с учетом требований потребителей, а также их национальных, религиозных особенностей, традиций и культуры питания, используя международный опыты управления предприятием 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, основываясь на международный опыты управления предприятием питания.

<p>ПК – 9 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, современного программного обеспечения и международного опыта управления предприятием питания; ПК–9.3-грамотно подбирает и использует принципы построения организационных структур и распределение функций управления предприятием питания, учитывая международный опыты управления предприятием питания; ПК–9.4-использует новационные методы стимулирования и повышения мотивации подчиненных, обеспечивая их лояльность, основываясь на международный опыты управления предприятием питания.</p>
---	--

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Международный опыт управления предприятиями питания» 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).