

Аннотация к рабочей программе дисциплины
«International Hospitality Operations Management (Международный
опыт управления предприятиями питания)»

Учебный курс «International Hospitality Operations Management (Международный опыт управления предприятиями питания)» предназначен для студентов направления подготовки 43.03.01 Сервис.

Дисциплина «International Hospitality Operations Management (Международный опыт управления предприятиями питания)» включена в состав обязательных дисциплин вариативной части блока «Дисциплины (модули)».

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), практические занятия (36 часов, в том числе с использованием МАО 18 часов), самостоятельная работа (54 часов, в том числе 36 часов контроль). Дисциплина реализуется на 3 курсе в 5 семестре.

Дисциплина «International Hospitality Operations Management (Международный опыт управления предприятиями питания)» основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате изучения дисциплин «Управленческое мышление», «Сервисная деятельность», «Технология и организация гостиничной деятельности» и позволяет подготовить студента к освоению ряда таких дисциплин, как «Менеджмент ресторанных предприятий», «Организация ресторанной деятельности», «Организация планирования и развития гостиничного хозяйства», 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 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 – 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;
- 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 предприятия сервиса	знает	-теоретические основы организации, управления и планирования деятельности предприятий питания за рубежом; -общие принципы организации производства и сервиса зарубежных предприятий питания; -технологии и структуру обслуживания посетителей с учетом требований потребителей, а также их национальных, религиозных особенностей, традиций и культуры питания; -алгоритм разработки процесса предоставления услуг предприятиями питания на основе международного опыта.
	умеет	-анализировать учебную, научно- техническую литературу; -управлять работой коллектива и работать в команде; - планировать, разрабатывать и осуществлять контроль за реализацией услуг предприятий питания с учётом международного опыта;

		-использовать инновационные технологии в процессе предоставления услуг предприятиями питания с учётом международного опыта; -организовывать контактные зоны предприятия сервиса с учетом требований потребителей, а также их национальных, религиозных особенностей, традиций и культуры питания;
	владеет	-навыками формирования стандартов обслуживания на предприятии с учетом международного опыта; -навыками оценки работы персонала заведения, функционирования служб предприятия; -навыками определения эффективности применяемых информационных и коммуникационных технологий; -навыками организации сервисного процесса на предприятии на основе международного опыта 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 государства	знает	-принципы построения организационных структур и распределение функций управления зарубежных предприятий питания; -экономические аспекты предпринимательства в сервисной деятельности предприятий питания за рубежом; - информационно-техническую базу управления рестораном за рубежом.
	умеет	-производить расчеты производственного цикла предприятия питания, финансовых и других экономических показателей деятельности ресторана для организации полного цикла сервисного процесса с учетом требований потребителя и на основе современных технологий с учётом международного опыта.
	владеет	-приёмами предоставления услуг потребителю, в том числе, с учетом социальной политики государства на основе международного опыта; -приёмами планирования деятельности международного предприятия сервиса, навыками международного менеджмента в сервисе.

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «International Hospitality Operations Management (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.