

**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;

		<ul style="list-style-type: none"> <li>-использовать инновационные технологии в процессе предоставления услуг предприятиями питания с учётом международного опыта;</li> <li>-организовывать контактные зоны предприятия сервиса с учетом требований потребителей, а также их национальных, религиозных особенностей, традиций и культуры питания;</li> </ul>
	владеет	<ul style="list-style-type: none"> <li>-навыками формирования стандартов обслуживания на предприятии с учетом международного опыта;</li> <li>-навыками оценки работы персонала заведения, функционирования служб предприятия;</li> <li>-навыками определения эффективности применяемых информационных и коммуникационных технологий;</li> <li>-навыками организации сервисного процесса на предприятии на основе международного опыта с использованием знаний о традициях и культуре питания.</li> </ul>
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>-принципы построения организационных структур и распределение функций управления зарубежных предприятий питания;</li> <li>-экономические аспекты предпринимательства в сервисной деятельности предприятий питания за рубежом;</li> <li>- информационно-техническую базу управления рестораном за рубежом.</li> </ul>
	умеет	<ul style="list-style-type: none"> <li>-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.</li> </ul>
	владеет	<ul style="list-style-type: none"> <li>-приёмами предоставления услуг потребителю, в том числе, с учетом социальной политики государства на основе международного опыта;</li> <li>-приёмами планирования деятельности международного предприятия сервиса, навыками международного менеджмента в сервисе.</li> </ul>

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.