

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.4.2 Ресторанное дело

Авторы: Кириленко Марина Владимировна, ст. преподаватель

Код и наименование направления подготовки, профиля:

38.04.02 – Менеджмент

направленность (профиль) " Международный и национальный туризм "

Квалификация выпускника: Бакалавр

Форма обучения: очная

Цель освоения дисциплины:

План курса:

№№ пп	Наименование раздела дисциплины (темы)	Содержание
1	Ресторан. Классификация ресторанов. Концепция и профиль ресторана.	Ресторан. Классификация ресторанов. Концепция и профиль ресторана. Классификация предприятий общественного питания. Требования и нормы для разных типов и классов предприятий общественного питания. Основные типы предприятий общественного питания: ресторан, кафе, бар, кофейня, столовая и др. Полносервисные рестораны, их характеристика. Специализированные рестораны, их виды. Рестораны быстрого обслуживания. Рестораны национальной кухни. Семейные рестораны. Тематические рестораны. Концепция ресторанного сервиса. Факторы, определяющие возможность эффективной работы ресторана. Выбор места расположения. Оценка и формирование спроса на услуги ресторанного бизнеса. Бизнес-география: наличие конкурирующих предприятий общественного питания.
2	Формирование и оформление меню ресторана. Технологический	Меню как основа, определяющая всю деятельность ресторана. Типы меню. Порядок расположения блюд в меню. Классификация блюд: «звезды», «загадки», «рабочие лошадки», «собачки». Определение цен. Факторы, которые должны быть учтены при

	процесс в ресторане	составлении меню. Оформление меню. Организация производственно-технологического процесса в ресторане. Цеховая структура производства в ресторане. Технологическое оборудование помещений ресторана. Комплекс оборудования цехов ресторана на основе взаимосвязанных модульных элементов. Подбор технологического оборудования. Посуда и приборы. Мебель.
3	Трудовой коллектив ресторана и его структура. Подготовка и процесс обслуживания гостей.	Организационная структура ресторана. Организация подбора персонала. Группа «Офис или администрация». Группа «Сервис». Группа «Кухня». «Техническая» группа. Метрдотель как главный распорядитель и организатор работы по подготовке и обслуживанию гостей в ресторане. Требования, предъявляемые к метрдотелю зала. Методы организации труда официантов. Кадровая политика ресторана. Менеджмент ресторанного сервиса. Подготовка ресторана к приему посетителей. Основные правила сервировки. Встреча гостей. Последовательность подачи блюд и напитков. Расчет с гостями.
4	Основные типы и формы ресторанного обслуживания	Французский, английский, американский, немецкий, русский типы ресторанного обслуживания. Основные виды специального обслуживания. Банкеты с полным и частичным обслуживанием. Тематические мероприятия. Новые формы обслуживания. Кейтеринг. Мерчендайзинг
5	Корпоративная культура ресторана. Профессиональная этика работника ресторана	Содержание понятия «корпоративная культура ресторана». Функции, система ценностей и показатели корпоративной культуры ресторана. Культура общения работника ресторана с гостями. Жалобы и конфликты с гостями ресторана. Управление конфликтами в ресторане. Морально-психологический климат в трудовом коллективе ресторана. Этическая культура ресторанного сервиса. Профессиональная этика работника ресторана. Кодекс профессиональной этики. Особенности профессионального поведения работника ресторана.
6	Маркетинговая политика ресторана	Маркетинг ресторана, его основные функции. Маркетинговая среда ресторана. Организация маркетинговых исследований услуг ресторана. Маркетинговая стратегия.

7	Фирменный стиль и имиджевая политика ресторана. Атмосфера и дизайн ресторана.	Корпоративная философия как инструмент создания фирменного стиля. Имидж ресторана. Сайт ресторана. Организация рекламы и паблик рилейшнз в ресторанном сервисе. Продвижение ресторанных услуг. Презентация ресторана. Дизайн и техническая эстетика в ресторане. Свет и цвет в интерьере. Музыка как элемент формирования фирменного стиля. Шоу-программы.
8	Бизнес-план открытия ресторана	План работ по открытию ресторана. Оценка финансовых вложений. Содержание и основные разделы бизнес-плана. Производственный план. План маркетинговой и рекламной деятельности. Инвестиционный план
9	Современные тенденции развития ресторанного бизнеса	Востребованность сервисных услуг ресторанного бизнеса. Отличительные особенности российского ресторанного бизнеса. Развитие этнических ресторанов и ресторанов быстрого обслуживания. Увеличение количества и размеров сети ресторанов как основная тенденция развития ресторанного бизнеса.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации:

Текущий контроль: доклад, опрос, реферат

Промежуточная аттестация проводится в форме: зачета по билетам (устно).

Основная литература:

1.Н.А.Зайцева. Менеджмент в сфере услуг туризма и гостиничное дело: Учебное пособие.- М.: Академия, 2013, 288с

2.Ю.Н.Абабков, И.Г.Филипова: Особенности конкурентоспособности предприятия туризма. Учебник – М.; ИНФРА-М, 2011. 141с.

3.Т.Ю.Сивчикова, Н.С.Носова. Индустрия гостеприимства: Учебное пособие. - М.: ИТК Дашкова, 2014, 272с.