

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
(МОДУЛЯ)/ПРАКТИКИ**

**Б1.В.ДВ.2.1 ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ НА АНГЛИЙСКОМ
ЯЗЫКЕ "FOOD AND BEVERAGE"**

наименование дисциплин (модуля)/практики

Автор: Байбурова О.Р., Заворина Е.Г., Фадеева А.Б.

Код и наименование направления подготовки, профиля: 38.03.02 – Менеджмент
направленность (профиль) "Гостиничное и ресторанное дело"

Квалификация (степень) выпускника: Бакалавр
Форма обучения: Очная

Цель освоения дисциплины:

Научить владеть различными способами разрешения конфликтных ситуаций при проектировании межличностных, групповых и организационных коммуникаций на основе современных технологий управления персоналом, в том числе, в межкультурной среде.

План курса:

Тема 1. Сущность и тенденции современной социокультурной среды.

Методы анализа причинно-следственных связей социально-политических процессов и явлений, Национальное и мировое культурное наследие в профессиональной деятельности и личностном развитии. Основные коммуникативные техники общения с потребителем и в коллективе. Применение в профессиональной деятельности базовых понятий, знания истории в профессиональной деятельности.

Тема 2. Характеристика ресторана, бара и их специализация.

Классификационная основа предприятий общественного питания. Характеристика ресторана, бара и их специализация. Методы и стили управления; виды мотивации и методы стимулирования персонала предприятия. Состав помещений для организации производства и обслуживания на предприятиях питания ресторанного типа.

Тема 3. Технология формирования и основные требования к составлению меню.

Анализ технологических процессов в ресторанах и барах.

Назначение меню, карты вин и напитков. Отличительные особенности различных видов меню. Требования к составлению меню.

Обеспечение эффективной организации функциональных процессов; Адаптация и развитие современных технологий ресторанного обслуживания. Организация,

регламентация и контроль технологических процессов обслуживания;

Тема 4. Обслуживающий персонал зала ресторана.

Виды иерархии подчинённости на предприятиях питания ресторанного типа. Должностные инструкции: назначение, правила составления, организация контроля за выполнением. Методы организации труда официантов. Техника безопасности.

Тема 5. Обслуживание гостей в зале ресторана.

«Шаги сервиса». Основные элементы обслуживания гостей в зале ресторана и их характеристики. Способы подачи блюд и напитков. Эстетические требования к оформлению блюд и сервировке стола.

Барное искусство. Технология приготовления алкогольных напитков.

Принципы составления и формирования карты вин и напитков.

Тема 6. Культура межличностного общения.

Культура межличностного общения на предприятиях питания ресторанного типа.

Отличительные особенности уровня качества потребительских ценностей в ресторане. Международная идеология приоритетности клиентурного контингента.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации:

В ходе реализации дисциплины Б1.В.ДВ.2.1 «Профессиональный модуль на английском языке "Food and Beverage"» используются следующие методы текущего контроля успеваемости обучающихся:

– при проведении занятий лекционного типа:

при чтении лекций используется объяснительно-иллюстративный метод с элементами проблемного изложения учебной информации (монологической, диалогической или эвристической);

– при проведении занятий семинарского типа:

опрос, тестирование, эссе, практические задания;

- при проведении промежуточной аттестации:

ответ на вопросы билета и практическое задание.

Зачет проводится в виде устного опроса.

Основная литература:

1. Матвеева Н.В. Английский язык. Менеджмент гостинично-ресторанных предприятий [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.В. Матвеева. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 152 с. — 978-5-4486-0228-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/72797.html>
2. Uvarova A.K. Food and Beverage Management [Электронный ресурс] : textbook / A.K. Uvarova. — Электрон. текстовые данные. — Алматы: Казахский национальный университет им. аль-Фараби, 2014. — 246 с. — 978-601-04-0348-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/59732.html>