

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

## **Б1.В.ДВ.06.02 START-UP В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ**

---

*наименование дисциплин (модуля)/практики*

**Автор:** Миронов С.К., ст.преподаватель

**Код и наименование направления подготовки, профиля:** 38.04.02 – Менеджмент, направленность (профиль) "Управление предпринимательской деятельностью в индустрии гостеприимства"

**Квалификация (степень) выпускника:** Магистр

**Форма обучения:** Очная

### **Цель освоения дисциплины:**

Сформировать у студентов способность планировать, анализировать и оценивать результаты деятельности предприятий ресторанного бизнеса, принимать стратегические и тактические решения в ресторанной деятельности; готовность к совершенствованию деятельности и формированию клиентурных отношений.

### **План курса:**

**Тема 1. Тенденции развития индустрии гостеприимства. Общие положения проектирования общественных зданий и сооружений: гостиницы и рестораны.**

Состояние и тенденции развития сферы гостеприимства в России, развитых странах, в Москве. Цели и задачи дисциплины. Техническая политика в области проектирования и строительства предприятий отрасли. Задачи проектирования от бизнес-идеи до реализации. Типы и виды гостиничных и ресторанных предприятий, их классификация. Этапы проектирования и управления проектами открытия предприятия. Техническое задание, ТЭО проекта. Предпроектный маркетинговый анализ и анализ рисков. Системы автоматизации проектирования. Документационное сопровождение проектной деятельности.

**Тема 2. Нормативно-технические и концептуальные основы организации и проектирования гостиниц и ресторанов.**

Нормативная и творческая составляющие проектирования. Основы организации и проектно-предпринимательской деятельности предприятий. Нормативные документы при проектировании и строительстве, гостиниц и ресторанов, объектов, досуга, развлечений и т.п., связанные с формированием и реализацией гостиничного продукта: СНиПы МГСН, ГОСТы, СанПиН СП и др. Концепция гостиничного и ресторанного продукта как комплекс организационных, технических, и сервисных возможностей услуг гостеприимства. Обзор современных концепций гостиниц и ресторанов.

**Тема 3. Функциональные основы организации и проектирования подразделений гостиниц.**

Требования к зданиям гостиничных и ресторанных предприятий. Функциональные группы помещений гостиничного предприятия. Основные требования к проектированию общественной, жилой части гостиниц для создания комфорта и безопасности гостей. Инновационные проектные решения. Требования к проектированию, материалам отделки,

цветовым решениям, освещению жилых этажей. Примеры стилевых решений номеров (минимализм, этнический, модернизм и др.). Требования к проектированию номеров: состав помещений, минимальная площадь, размещение в зависимости от категории номера, класса и назначения гостиницы. Основы фирменного стиля и дизайна интерьера. Требования к созданию доступной среды

#### **Тема 4. Технологические основы организации и проектирования предприятий питания.**

Основы бизнес-моделирования процессов ресторана. Понятие бизнес-системы «Ресторан». Инфраструктура современного ресторанного предприятия. Требования к размещению предприятий питания в гостиничном комплексе. Состав и размещение различных предприятий питания в структуре гостиницы. Функциональные группы помещений. Понятие производственной программы. Виды меню. Основные технологические расчеты ресторана. Основы организации и проектирования производственных цехов ресторана. Классификация и назначение, рекомендации по размещению оборудования на плане производственного помещения. Методы расчета площадей помещений. Организация раздаточных систем: самообслуживание, метод «шведского стола» и др. Организация планировочного пространства залов при обслуживании официантами, самообслуживании, организации питания по принципу «шведского стола».

#### **Тема 5. Экспертная оценка проектов действующих предприятий. Создание концептуальной модели проектируемого предприятия по выбору студента.**

Понятие экспертизы проекта действующего предприятия. Анализ планировок подразделений гостиниц и ресторанов, баров, ПБО. Многофункциональные комплексы с гостиничной и ресторанной составляющей. Проблемы повышения комфортности, качества услуг, задачи проектирования. Специфика проектирования малых, мини-отелей и хостелов, многоформатных предприятий питания, ПБО. Основы классификации, организации и проектирования баров. Практические аспекты проектной деятельности. Создание модели проектируемого предприятия. Задачи курсового проектирования

#### **Формы текущего контроля и промежуточной аттестации**

В ходе реализации дисциплины Б1.В.ДВ.06.02 «Start-up в ресторанном бизнесе» 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, практические задания;
- при проведении промежуточной аттестации:  
ответ на вопросы билета.

Зачет с оценкой проводится в виде устного опроса.

#### **Основная литература:**

1. Пасько О.В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: учебное пособие для прикладного бакалавриата / О.В. Пасько, О.В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт,

2019. — 231 с. — (Университеты России). — ISBN 978-5-534-07510-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/437674>