

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)/ПРАКТИКИ

Б1.В.07 ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРОДУКТА И ПРОЦЕССОВ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ

наименование дисциплин (модуля)/практики

Автор: к.э.н. Ломакина О.К., к.арх. Насонов И.

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 к организации современного ресторанного и барного хозяйствования, построенного в соответствии с международными стандартами качества производства и реализации услуг гостеприимства и научить применять маркетинговые исследования в практической деятельности предприятий.

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.07 «Проектирование продукта и процессов 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, эссе, практические задания;

- при проведении промежуточной аттестации:

ответ на вопросы билета и практическое задание.

Экзамен проводится в виде устного опроса.

Основная литература:

1. Баумгартен Л.В. Маркетинг гостиничного предприятия: учебник для академического бакалавриата / Л.В. Баумгартен. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 338 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-00581-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/432906>
2. Графический дизайн. Современные концепции: учебное пособие для вузов / Е.Э. Павловская [и др.]; ответственный редактор Е.Э. Павловская. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 119 с. — (Университеты России). — ISBN 978-5-534-11169-9. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/444790>