АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)/ПРАКТИКИ

Б1.В.18.03 ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ

Автор: О.К.Ломакина, к.э.н., доцент кафедры

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

Квалификация (степень) выпускника: Бакалавр

Форма обучения: Очная

Цель освоения дисциплины:
Сформировать способность к организации современного ресторанного и барного хозяйствования, построенного в соответствии с международными стандартами качества производства и реализации услуг гостеприимства

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.18.03 «Проектирование предприятия питания» 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. Анурова Н.И. Персонал в ресторане. Как создать профессиональную команду. − М.: Современные розничные и ресторанные технологии, 2012.
2. Браймер А. Роберт. Основы управления в индустрии гостеприимства.: Пер. с англ./Под ред. Цыганова Е.Б. – М.: Аспект-Пресс, 2011.
3. Венделин А.Г. Подготовка и принятие управленческого решения. – М.: Экономика, 2011.
4. Венделин А.Г. Процесс принятия решений. – Талин: Валгус, 2010