АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)/ПРАКТИКИ

Б1.В.ДВ.05.02 АКТУАЛЬНЫЕ ПРОБЛЕМЫ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ

Авторы: декан факультета Бухаров И.О., ст.преподаватель Миронов С.К.

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 выявлять тенденции потребительского рынка, проводить мониторинг конкурентной среды, оценивать реакцию рынка и гостей на концепцию предприятия питания

План курса:

Тема 1. Особенности управления ресторанным предприятием в современных условиях.

Тенденции развития современного управления. Проблемы управления ресторанным предприятием. Переизбыток управленческого персонала на ресторанном предприятии. Профессионализм управленческого состава. Влияние национальной культуры сотрудников на управление. Формирование конкурентных преимуществ компании. Основные источники инноваций, их особенности на предприятиях менеджмента гостиничной индустрии.

Тема 2. Совершенствование продукция и снабжение сырьём в индустрии гостеприимства.

Построение связей с поставщиками продукции и услуг как возможность развития взаимовыгодного сотрудничества с внешней средой. Работа с поставщиками на их территории и территории ресторана. Коллаборация с другими предприятиями для продвижения своих услуг (гастрономические фестивали и т.п.) Горизонт гастрономических предложений: неожиданные формы, неожиданные продукты. Традиционное и инновационное оборудование Производственные издержки, которые съедают прибыль.

Тема 3. Специфика современного управления персоналом в индустрии гостеприимства.

Основные стратегии найма управленческого, обслуживающего персонала, персонала кухни. Управление знаниями в организации, создание базы знаний, автоматизация и игрофикация обучения. Определение индивидуальных мотиваторов сотрудника. Внедрение мотивационной системы отождествления работника и заведения.

Тема 4. Обеспечение безопасности предприятия.

Неблагонадежность персонала. Качества, свидетельствующие о неблагонадежности. Риск, вызванный увольнением персонала. Достижение лояльности сотрудников. Современные способы обеспечения сохранности имущества в индустрии гостеприимства.

Тема 5. Правовые проблемы в индустрии гостеприимства.

Законодательство в области выездной торговли: организация работы фуд-траков. Организация работы летних веранд. Изменения в порядке получения алкогольной лицензии. Внедрение кассовых аппаратов с функцией передачи данных в онлайн режиме.

Тема 6. Репутация гостиничного и ресторанного предприятия.

Специфика коммуникационного процесса в социальных сетях. Формальные и неформальные коммуникации с посетителями предприятия. Негативные отзывы посетителей о качестве продукции и услуг в сети интернет и правила работы с негативом. Ведение личных страниц социальных сетей руководства предприятия.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации:

В ходе реализации дисциплины Б1.В.ДВ.05.02 «Актуальные проблемы 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 и практическое задание.

Экзамен проводится в виде устного опроса.

Основная литература:

1. Милл Роберт Кристи Управление рестораном (3-е издание) [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом» / Роберт Кристи Милл. — Электрон. текстовые данные. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2015. — 536 с. — 978-5-238-01589-7. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/52582.html