

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
БАКАЛАВРИАТ

Технологии ресторанного дела
профиль (специализация), программа

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

«Управление ресторанным бизнесом»

Дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений
статус дисциплины - базовая, вариативная, по выбору

заочная

форма обучения - очная, заочная, очно-заочная

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ/час.)	4 ЗЕТ /144 часа
Цель изучения дисциплины	Целью освоения дисциплины «Управление ресторанным бизнесом» является приобретение теоретических знаний и практических навыков в области современных процессов управления производством продукции общественного питания и методов управления рестораном.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	Введение. Цели и задачи дисциплины. Состояние и тенденции развития ресторанного бизнеса Функции управления рестораном Идентификация процессов управления в ресторане Операционные процессы и их роль в управлении рестораном Формирование системы управления рестораном Критерии эффективности системы управления рестораном
Формируемые компетенции (коды)	ПКУВ-2 УК-2 УК-10
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	УК-2.1 Демонстрирует способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; УК-2.2 Анализирует альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывает план, определяет целевые этапы и основные направления работ; УК-2.3 Использует различные методики для разработки целей и задач проекта; руководствуется методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также может рассчитать ресурсные затраты; УК-10.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике; УК-10.2 Использует финансовые инструменты для управления

	личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски; УК-10.3 Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей; ПКУВ-2.1 Управляет материальными ресурсами и персоналом предприятия общественного питания; ПКУВ-2.2 Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Кухни народов мира; Организационно-управленческая практика; Сервисная деятельность; Технология и организация диетического питания; Физико-химические процессы в технологии приготовления блюд; Экономика предприятий общественного питания; Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях общественного питания; Индустриальные технологии и инновации в общественном питании; Правоведение; Технологическая практика; Экономика и управление социальным питанием; Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; Товароведение продовольственных товаров; Основы проектной деятельности; Экономическая культура и финансовая грамотность
Образовательные технологии	Лекционные занятия, практические занятия, срс, выполнение контрольной работы
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой