

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Технология и организация ресторанного бизнеса**

: 19.04.04

, :

: 2, : 3

		3
1	, .	8
2	, .	32
3	, .	0
4	, .	0
5	,	
6	, .	40
7	, .	18
8	, .	
9	, .	
10	, , ,	
11	, . ,	
12	(),	18
13		108
14	()	3

Компетенция ФГОС: ОПК.5 способность создавать и поддерживать имидж предприятия; <i>в части следующих результатов обучения:</i>
1.
Компетенция ФГОС: ПК.15 готовность организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания; <i>в части следующих результатов обучения:</i>
1.
Компетенция ФГОС: ПК.6 готовность контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж; <i>в части следующих результатов обучения:</i>
2.
3.

Компетенция ФГОС: ПК.8 способность устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности; в части следующих результатов обучения:

1.

(, , ,)

.5. 1

1.о разработке эффективной стратегии и формировании политики предприятия на рынке ресторанных услуг ;

.6. 2

2.об установке приоритетов в области управления производственным процессом ;

.8. 1

3.о методах оценки эффективности затрат на функционирование предприятия и системы качества безопасности продукции ;

.6. 2

4.о стратегии развития финансовой и логистической деятельности предприятия

.15. 1

5.о принципах и методах управления и контроля деятельности предприятия питания ;

.5. 1

6.существующие формы организации предприятий общественного питания ;

.6. 2

7.организацию производства кулинарной продукции и обслуживания потребителей на предприятии ;

.15. 1

8.методы формирования профессиональной команды и "командного духа"

.6. 3

9.технику обслуживания потребителей ;

.8. 1

10.методы оценки результативности экономической деятельности предприятия

.5. 1

11.обосновать класс ресторана, формат и нейминг; обосновать месторасположения ресторана

.8. 1

12.рассчитать материально-техническую базу предприятия, анализировать состав помещений, их площади и компоновочные решения ;

.5. 1

13. выстроить схему организации производства и организовать обслуживание потребителей ;

.15. 1	
14. определять способы, методы и направления повышения квалификации персонала и культуры обслуживания	
.5. 1	
15.разработки конкурентоспособной концепции предприятия питания	
.8. 1	
16. разрабатывать направления маркетинговой деятельности предприятия, PR - компаний, поддержания связи с потребителями (CRM - система) и внедрения инновационных технологий	
.15. 1	
17.разработки кадровой структуры ресторана	
.8. 1	
18. организации мероприятий по реагированию на изменение конъюнктуры рынка и конкурентной среды	;

1. Главчева С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : [учебное пособие для вузов по направлению подготовки дипломированных специалистов 260501 "Технология продуктов общественного питания" и направлению подготовки бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания"] / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2011. - 204 с., [4] л. ил. : табл., рис.

2. Главчева С. И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : [учебное пособие для вузов по направлению 260501 "Технология продуктов общественного питания" и 260800.62 "Технология продукции и организации общественного питания"] / С. И. Главчева, Е. И. Коваленко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2011. - 402, [1] с. : схемы, табл.

1. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания : [учебник для вузов] / Т. Т. Никуленкова, Г. М. Ястина ; под ред. Т. Т. Никуленковой. - М., 2007. - 246, [1] с. : табл., ил.

2. Главчева С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2007. - 204 с., [2] л. цв. вкл. : ил., табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000075473

3. Волкова И. В. Ресторанный бизнес в России: с чего начать и как преуспеть / И. В. Волкова, Я. И. Миропольский, Г. М. Мумрикова. - М., 2004. - 184 с., [8] л. ил.

4. Богушева В. И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания / В. И. Богушева. - Ростов н/Д, 1999. - 351 с. : ил.

5. Кабушкин Н. И. Менеджмент гостиниц и ресторанов : учебное пособие для вузов по экономическим специальностям и направлениям / Н. И. Кабушкин. - Минск, 2000. - 215 с.

6. Лоусан Ф. Рестораны. Клубы. Бары. Планирование, дизайн, управление / Фред Лоусан. - М., 2004. - [V], 385 с. : ил.

7. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / В. В. Усов. - Москва, 2004. - 414, [1] с. : ил.

1. Электронно-библиотечная система НГТУ [Электронный ресурс] : электронно-библиотечная система. – [Россия], 2011. – Режим доступа: <http://elibrary.nstu.ru/>. – Загл. с экрана.
2. Издательство «Лань» [Электронный ресурс] : электронно-библиотечная система. - [Россия], 2010. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com>. - Загл. с экрана.
3. Руконт [Электронный ресурс] : электронная библиотека. – [Россия], 2014. – Режим доступа: <http://rucont.ru/default.aspx>. – Загл. с экрана.

1. Чередниченко Л. Е. Технология и организация ресторанного бизнеса [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Л. Е. Чередниченко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2015]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000214148. - Загл. с экрана.

- 1 Microsoft Office 2007
- 2 Microsoft Visio
- 3 Excel

-

1	(- , ,)	

1		Internet