

Б1.В.10 Современный ресторанный бизнес

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 час.

Форма промежуточного контроля – зачет с оценкой.

Цель дисциплины формирование у бакалавров компетенций в области организационной деятельности в ресторанном бизнесе.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ПК - 4 Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов

ИД-1ПК – 4 – Организует технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья

ИД-2ПК – 4 - Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: специфику развития индустрии питания, основные понятия, цели и задачи обслуживания; способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления ресторанного бизнеса; технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка услуг ресторанного бизнеса.

уметь: ориентироваться в особенностях организации обслуживания в ресторанах различных классов и специализаций, определять перспективные направления развития ресторанного бизнеса в современных условиях и формировать хозяйственную стратегию ресторанного предприятия; формировать на основе принципов планирования и прогнозирования программы развития ресторанного бизнеса;

владеть: навыком организации процесса поиска, анализа, синтеза и отбора необходимой информации, обеспечения разработки и реализации бизнеспланов, применения программных продуктов и баз данных для реализации бизнеспланов.