

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Наименование дисциплины	Организация ресторанного бизнеса
Краткое содержание	Организация ресторанного бизнеса: структура и функции. Создание эффективной команды в ресторане. Мотивация команды в ресторанном бизнесе. Организационный климат. Конфликты в общественном питании.
Результаты освоения дисциплины	Способен проектировать команды, планируя все этапы командной работы, формируя стратегию действий. На основе своих знаний осуществляет отбор членов команды для достижения поставленных целей. Решает спорные вопросы и разрешает конфликтные ситуации в общественном питании. Организовывает мероприятия, направленные на обучения членов команды. Способен конструктивно делегировать полномочия, распределять поручения и принимать ответственность.
Трудоемкость, з.е.	3
Формы отчетности	Экзамен
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	- Милл, Р.К. Управление рестораном : учебник / Р.К. Милл ; под ред. Г.А. Клебче. - 3-е изд. - М. : Юнити-Дана, 2015. - 536 с. - Крюков, Р.В. Ресторанное дело : учебное пособие / Р.В. Крюков. - Москва : А-Приор, 2009. - 107 с.
Дополнительная литература	- Кабушкин, Н.И. Управление гостиницами и ресторанами: учеб. пособие/ Н. И. Кабушкин - Минск: БГЭУ, 2009. – 416 с. - Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса: учеб. пособие. 2-е изд. – М.: Дашков и К, 2010. – 248 с.