

## (ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2025 17:55:15

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e0937e5b2358486412a1c8ef9

**Аннотация дисциплины**

|                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Наименование дисциплины:</b>                | <b>Ресторанная деятельность в гостиничном бизнесе</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Содержание</b>                              | <b>Характеристика и классификация предприятий общественного питания. Виды меню. Планирование и мерчендайзинг меню. Философия и методы ценообразования в меню. Методы и формы обслуживания в общественном питании. Организация банкетов. Организация закупки, приемки и хранения продуктов. Санитария и безопасность питания. Система ХАССП.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Реализуемые компетенции</b>                 | <p><b>УК-8.</b> Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p> <p><b>ПК-4-</b>способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиентоориентированных технологий;</p> <p><b>ПК-7-</b>способен разрабатывать бизнес-планы создания и развития существующих и новых предприятий (направлений деятельности, продуктов) и оценивать их эффективность</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Результаты освоения дисциплины (модуля)</b> | <p><b>Код компетенции</b></p> <p><b>УК-8 Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- возможные угрозы для жизни и здоровья в повседневной деятельности;</li> <li>- возможные угрозы для жизни и здоровья в повседневной и профессиональной деятельности;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять некоторые причины нарушения экологической безопасности;</li> <li>- выявлять возможные причины нарушения экологической безопасности;</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основными методами анализа причины и хода развития возможных чрезвычайных ситуаций;</li> <li>-методами анализа причины и хода развития возможных чрезвычайных ситуаций;</li> </ul> <p><b>Код компетенции</b></p> <p><b>ПК-4 Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные критерии качества оказания туристских услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон;</li> <li>- критерии качества оказания туристских услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивать требуемое качество процессов оказания туристских услуг в соответствии с национальными стандартами;</li> <li>-обеспечивать требуемое качество процессов оказания туристских услуг в соответствии с международными и национальными стандартами;</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективным взаимодействием с клиентами с целью выявления мотивов и потребностей;</li> <li>- эффективным взаимодействием с клиентами с целью выявления мотивов и потребностей;</li> </ul> |

|                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                 | <p><b>Код компетенции</b><br/> <b>ПК-7 Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- главные факторы, определяющие развитие ресторанной индустрии;</li> <li>- принципы организации производственного и управленческого процесса в ресторане;</li> <li>- главные факторы, формирующие финансовый успех ресторана;</li> <li>- этапы процесса продвижения ресторана.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать деятельность ресторана;</li> <li>- сопоставить существующие методы оценки эффективности меню и выявить их различия;</li> <li>- сопоставить и выявить особенности разных методов ценообразования, описать разные методы указания цен в меню;</li> <li>- дать конкретные рекомендации по составлению ассортимента, оформлению меню и ценообразованию, которые будут способствовать повышению средней суммы чека и одновременно стимулировать продажи;</li> <li>- определить критерии отбора медиасредств для рекламы ресторана;</li> <li>- определить ключевые компоненты успешного стимулирования продаж: мерчандайзинг и PR-кампанию.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенностями документооборота на предприятии общественного питания;</li> <li>- представлением о финансовом состоянии ресторанного бизнеса;</li> <li>- понятиями закупочные спецификации, выход продукта, нормативные рецепты, порционный контроль в системе контроля затрат;</li> <li>- способами улучшения существующей планировки ресторанного зала;</li> <li>- способен разрабатывать бизнес-планы создания и развития существующих и новых предприятий (направлений деятельности, продуктов) и оценивать их эффективность</li> </ul> |
| Трудоемкость, з.е.                                                                                              | 4 з.е.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Форма отчетности                                                                                                | Зачет с оценкой– 7 семестр                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <p align="center"><b>Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины</b></p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Основная литература                                                                                             | <p>1. Милл, Р.К. Управление рестораном : учебник / Р.К. Милл ; под ред. Г.А. Клебче. - 3-е изд. - Москва : Юнити-Дана, 2015. - 536 с. : табл., граф., ил., схемы - (Зарубежный учебник). - ISBN 978-5-238-01589-7 ;</p> <p>То же [Электронный ресурс]. - URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=117538">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=117538</a> (16.04.2018).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Дополнительная литература                                                                                       | <p>2. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В.Г. Федцов. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 248 с. : ил. - Библиогр.: с. 214-215. - ISBN 978-5-394-02782-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=450740">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=450740</a> (16.04.2018).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

