

(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 17:39:45

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e0937e5b2358486412a1c8ef9

Аннотация дисциплины

Наименование дисциплины:	Ресторанная деятельность в гостиничном бизнесе
Содержание:	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.
Реализуемые компетенции	УК-8. 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 ПК-4-способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиентоориентированных технологий; ПК-7-способен разрабатывать бизнес-планы создания и развития существующих и новых предприятий (направлений деятельности, продуктов) и оценивать их эффективность
Результаты освоения дисциплины (модуля)	Код компетенции УК-8 Знать: - возможные угрозы для жизни и здоровья в повседневной деятельности; - возможные угрозы для жизни и здоровья в повседневной и профессиональной деятельности; Уметь: - выявлять некоторые причины нарушения экологической безопасности; - выявлять возможные причины нарушения экологической безопасности; Владеть: - основными методами анализа причины и хода развития возможных чрезвычайных ситуаций; -методамианализа причины и хода развития возможных чрезвычайных ситуаций; Код компетенции ПК-4 Знать: - основные критерии качества оказания туристских услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон; - критерии качества оказания туристских услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон; Уметь: - обеспечивать требуемое качество процессов оказания туристских услуг в соответствии с национальными стандартами; -обеспечивать требуемое качество процессов оказания туристских услуг в соответствии с международными и национальными стандартами; Владеть: - эффективным взаимодействием с клиентами с целью выявления мотивов и потребностей; - эффективным взаимодействием с клиентами с целью выявления мотивов и потребностей;

	Код компетенции ПК-7 Знать: - главные факторы, определяющие развитие ресторанной индустрии; - принципы организации производственного и управленческого процесса в ресторане; - главные факторы, формирующие финансовый успех ресторана; - этапы процесса продвижения ресторана. Уметь: - планировать деятельность ресторана; - сопоставить существующие методы оценки эффективности меню и выявить их различия; - сопоставить и выявить особенности разных методов ценообразования, описать разные методы указания цен в меню; - дать конкретные рекомендации по составлению ассортимента, оформлению меню и ценообразованию, которые будут способствовать повышению средней суммы чека и одновременно стимулировать продажи; - определить критерии отбора медиасредств для рекламы ресторана; - определить ключевые компоненты успешного стимулирования продаж: мерчандайзинг и PR-кампанию. Владеть: - особенностями документооборота на предприятии общественного питания; - представлением о финансовом состоянии ресторанного бизнеса; - понятиями закупочные спецификации, выход продукта, нормативные рецепты, порционный контроль в системе контроля затрат; - способами улучшения существующей планировки ресторанного зала; - способен разрабатывать бизнес-планы создания и развития существующих и новых предприятий (направлений деятельности, продуктов) и оценивать их эффективность
Трудоемкость, з.е.	4 з.е.
Форма отчетности	Зачет с оценкой– 7 семестр
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	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 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=117538 (16.04.2018).
Дополнительная литература	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: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=450740 (16.04.2018).

