

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Ашмарина Светлана Игоревна

Должность: Ректор ФГБОУ ВО «Самарский государственный экономический университет»

Дата подписания: 03.02.2021 09:45:33

Уникальный программный ключ:

59650034d6e3a6baac49b7bd0f8e79fea1433ff3e82f1fc7e9279a031181baba

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный экономический университет»

Институт экономики предприятий

Кафедра Коммерции, сервиса и туризма

АННОТАЦИЯ

Наименование дисциплины Б1.В.01.02 Ресторанное дело

Основная профессиональная образовательная программа 43.03.01 Сервис программа Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе

Соответствует РПД

« 14 » 04 2020 г.

_____/УМУ СГЭУ/

Зав. кафедрой  / Д.В. Ралык /

Целью изучения дисциплины является формирование результатов обучения, обеспечивающих достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

1. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина Ресторанное дело входит в часть, формируемая участниками образовательных отношений блока Б1.Дисциплины (модули)

Предшествующие дисциплины по связям компетенций: Товароведение потребительских товаров, Теоретические основы товароведения, Статистика

Последующие дисциплины по связям компетенций: Основы предпринимательской деятельности в сервисе, Экономика предприятий сервиса, Бухгалтерский учет и налогообложение предприятий сервиса, Современные технологии продажи гостиничных и ресторанных услуг, Исследования рынка гостиничных и ресторанных услуг, Логистика в сервисе, Организация культурно-массовых мероприятий, Анимационные услуги

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие достижение планируемых результатов обучения по программе

Изучение дисциплины Ресторанное дело в образовательной программе направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК УВ-1 - Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничных комплексов и предприятий питания

Планируемые результаты обучения по дисциплине			
Описание ИДК	Знать	Уметь	Владеть (иметь навыки)
ПК УВ-1_ИДК1 Использует принципы и основные функции управления ресурсами департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.	ПК УВ1з1: Законодательство РФ, регулирующее деятельность гостиничных комплексов и предприятий питания. Основы организации, планирования и контроля деятельности гостиниц и предприятий питания.	ПК УВ1у1: Осуществлять организацию деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.	ПК УВ1в1: Навыками планирования текущей деятельности департаментов гостиничного комплекса и предприятий питания, проведения оценки потребности предприятия в материальных и трудовых ресурсах.
ПК УВ-1_ИДК2 Осуществляет анализ, планирование, контроль и организацию деятельности департаментов гостиничных комплексов.	ПК УВ1з2: Стратегические и тактические методы управления деятельностью сотрудников гостиниц и предприятий питания, включая организацию, планирование, контроль, анализ и мотивацию персонала. Основы управленческого учета в сфере гостиничного и ресторанного сервиса.	ПК УВ1у2: Анализировать потребности гостиничного комплекса и предприятий питания в материальных, трудовых, финансовых, организационных и иных ресурсах . Использовать современные формы развития руководящего состава и	ПК УВ1в2: Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.

		персонала, включая наставничество, делегирование, коучинг.	
<p>ПК УВ-1_ИДК3</p> <p>Использует принципы и основные функции управления ресурсами департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.</p> <p>Осуществляет анализ, планирование, контроль и организацию деятельности департаментов гостиничных комплексов.</p>	<p>ПК УВ1з3: Законодательство РФ, регулирующее деятельность гостиничных комплексов и предприятий питания. Основы организации, планирования и контроля деятельности гостиниц и предприятий питания.</p> <p>Стратегические и тактические методы управления деятельностью сотрудников гостиниц и предприятий питания, включая организацию, планирование, контроль, анализ и мотивацию персонала. Основы управленческого учета в сфере гостиничного и ресторанного сервиса.</p>	<p>ПК УВ1у3: Осуществлять организацию деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.</p> <p>Анализировать потребности гостиничного комплекса и предприятий питания в материальных, трудовых, финансовых, организационных и иных ресурсах .</p> <p>Использовать современные формы развития руководящего состава и персонала, включая наставничество, делегирование, коучинг.</p>	<p>ПК УВ1в3: Навыками планирования текущей деятельности департаментов гостиничного комплекса и предприятий питания, проведения оценки потребности предприятия в материальных и трудовых ресурсах.</p> <p>Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.</p>

ПК УВ-2 - Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятий питания

Планируемые результаты обучения по дисциплине			
Описание ИДК	Знать	Уметь	Владеть (иметь навыки)
<p>ПК УВ-2_ИДК1</p> <p>Использует подходы и методы контроля деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.</p>	<p>ПК УВ2з1: Принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничных комплексов и предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и</p>	<p>ПК УВ2у1: Использовать методики создания системы контроля в гостиничных комплексах и на предприятиях питания.</p>	<p>ПК УВ2в1: Организацией контроля функционирования системы внутреннего распорядка, исполнения персоналом принятых решений, соблюдения технических и санитарных требований, выполнения сотрудниками стандартов</p>

	стандартам.		обслуживания и обеспечения качества услуг.
<p>ПК УВ-2_ИДК2</p> <p>Проводит оценку эффективности деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.</p>	<p>ПК УВ2з2: Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов гостиничного комплекса и предприятия питания. Методику оценки соответствия гостиничных комплексов и предприятий питания принятой системе классификации.</p>	<p>ПК УВ2у2:</p> <p>Анализировать проблемы функционирования системы контроля, прогнозировать последствия и принимать меры по их исправлению. Организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса или предприятия питания действующей системе классификации или системе менеджмента качества.</p>	<p>ПК УВ2в2:</p> <p>Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания. Выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.</p>
<p>ПК УВ-2_ИДК3</p> <p>Использует подходы и методы контроля деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.</p> <p>Проводит оценку эффективности деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.</p>	<p>ПК УВ2з3: Принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничных комплексов и предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.</p> <p>Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов гостиничного комплекса и предприятия питания. Методику оценки соответствия гостиничных комплексов и предприятий питания</p>	<p>ПК УВ2у3:</p> <p>Использовать методики создания системы контроля в гостиничных комплексах и на предприятиях питания.</p> <p>Анализировать проблемы функционирования системы контроля, прогнозировать последствия и принимать меры по их исправлению. Организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса или предприятия</p>	<p>ПК УВ2в3:</p> <p>Организацией контроля функционирования системы внутреннего распорядка, исполнения персоналом принятых решений, соблюдения технических и санитарных требований, выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг.</p> <p>Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания. Выявление проблем в системе контроля и</p>

	принятой системе классификации.	питания действующей системе классификации или системе менеджмента качества.	определение уровня эффективности деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.
--	---------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------

3. Объем и виды учебной работы

Учебным планом предусматриваются следующие виды учебной работы по дисциплине:

Очная форма обучения

Виды учебной работы	Всего час/ з.е.	
	Сем 5	Сем 6
Контактная работа, в том числе:	73.15/2.0 3	58.4/1.62
Занятия лекционного типа	36/1	28/0.78
Занятия семинарского типа	36/1	28/0.78
Индивидуальная контактная работа (ИКР)	0.15/0	0.4/0.01
Групповая контактная работа (ГКР)	1/0.03	2/0.06
Самостоятельная работа, в том числе:	31.85/0.8 8	47.6/1.32
Промежуточная аттестация	39/1.08	38/1.06
Вид промежуточной аттестации: Экзамен, Зачет	Зач	Экз
Общая трудоемкость (объем части образовательной программы): Часы	144	144
Зачетные единицы	4	4

заочная форма

Виды учебной работы	Всего час/ з.е.	
	Сем 6	Сем 7
Контактная работа, в том числе:	13.15/0.3 7	22.4/0.62
Занятия лекционного типа	4/0.11	4/0.11
Занятия семинарского типа	8/0.22	16/0.44
Индивидуальная контактная работа (ИКР)	0.15/0	0.4/0.01
Групповая контактная работа (ГКР)	1/0.03	2/0.06
Самостоятельная работа, в том числе:	92.85/2.5 8	150.6/4.1 8
Промежуточная аттестация	2/0.06	7/0.19
Вид промежуточной аттестации: Экзамен, Зачет	Зач	Экз
Общая трудоемкость (объем части образовательной программы): Часы	108	180
Зачетные единицы	3	5