

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий

Дата подписания: 21.06.2023 13:30:54

Уникальный программный ключ:

201699675851b0171691a6608afb772ced7757

Аннотация дисциплины

Наименование дисциплины (модуля)	Организация производства и обслуживания в ресторанном и пекарском деле
Содержание	Ресторанный бизнес, пекарское дело – современная ситуация и перспективы развития. Прогрессивные технологии обслуживания. Разработка концепции предприятий. Виды франчайзинга. Организация производственной и торговой деятельности. Управление персоналом.
Результаты обучения по дисциплине	Знать основы организации, планирования, контролирования и мотивации деятельности подчиненных Уметь применять методы стратегического и тактического анализа потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, специализированные компьютерные программы Владеть современными формами развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания Знать особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей Уметь вести деловые переговоры, совещания, формировать системы бизнес-процессы, регламенты и стандарты предприятия питания Владеть основными международными терминами в ресторанном и пекарском деле для взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами
Трудоемкость, з.е.	6
Формы отчетности	Зачет Экзамен Контрольная работа
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1. Чернова, Е. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Е. В. Чернова, Т. С. Баженова, Н. П. Котова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2021. — 260 с. — ISBN 978-5-6044302-2-4. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/99733.html 2. Главчева С. И. , Чередниченко Л. Е. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие Новосибирск: НГТУ, 2011, 204 с http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=229007&sr=1
Дополнительная литература	1. Родионова Н. С., Субботина Е. В. , Агаева Н. Ю. Современное состояние ресторанного бизнеса: учебное пособие Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013, 223с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=255937&sr=1 2. Крюков, Р.В. Ресторанное дело: учебное пособие / Р.В. Крюков. - Москва :А-Приор, 2009. - 107 с. - (Конспект лекций.В помощь студенту). http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=56369 .