

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебная дисциплина М.1.В.10. Специальные и инновационные виды обслуживания на предприятиях

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине:

Цель: сформировать у студентов представление о понятиях инновация, инновационная деятельность, инновационные процессы, определить место данных понятий в ресторанном бизнесе; формирование у студентов комплекса знаний по вопросам инновационных технологий в сфере ресторанного хозяйства в современных условиях; расширение и углубление у студентов знаний об организации работы ресторана и процесса обслуживания, необходимых для их практической работы; ввести студентов в круг наиболее фундаментальных понятий и проблем теории и практики сервисной деятельности в ресторане; создание системы знаний об особенностях и динамике трансформации форматов предприятий ресторанного хозяйства в соответствии с изменениями ресторанного бизнеса.

Задачи:

- теоретическая и практическая подготовка специалистов по вопросам организации ресторанного хозяйства; практическая подготовка студентов по обслуживанию потребителей в разноформатных типах предприятий;

- научить решать проблемные ситуации в процессе выполнения функции обслуживания; ознакомление с инновационными формами обслуживания и формами предоставления профессиональных услуг в заведениях ресторанного хозяйства.

В результате изучения дисциплины студент должен -
знать:

- особенности новейших форматов обслуживания и группировки заведений ресторанного хозяйства;

современные направления использования пространственных ресурсов производственных помещений и торговых помещений;

- описание мер формата «гала-ивент» и опыт их внедрения в мировой и отечественной практике ресторанного хозяйства;

- особенности обслуживания при организации данного современного формата;

- перечень консалтинговых услуг кейтеринговой компании для заведений.

уметь:

- пользоваться нормативной документацией;

- анализировать организацию работы кейтеринг-бара;

- разрабатывать карту коктейлей в соответствии с концепцией заведения;

- составлять эксклюзивного меню коктейлей;

- рассчитывать потребность в видах и объемах питания потребителей в фан-зонах.

обладать компетенциями:

- способностью создавать и поддерживать имидж предприятия (ОПК-5);

- готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность (ПК-1);

- готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж (ПК-6);

- способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях (ПК-7);

- готовностью определять приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания и управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания (ПК-25).

Наименование тем учебной дисциплины:

Смысловой модуль 1. Сущность инновационного развития и планирования инноваций.

Тема 1. Сущностная характеристика инноваций, инновационных продуктов и услуг.

Тема 2. Прогнозирование и планирование нововведений на уровне предприятий ресторанного хозяйства.

Тема 3. Понятие жизненного цикла инновации и инновационного процесса.

Смысловой модуль 2. Современное развитие форматов предприятий ресторанного хозяйства.

Тема 4. Современные форматы предприятий ресторанного хозяйства.

Тема 5. Особенности создания меню для предприятий ресторанного хозяйства современных форматов.

Тема 6. Характеристика мероприятий формата «гала-ивент» и опыт их внедрения в отечественной и мировой практике ресторанного хозяйства.

Смысловой модуль 3. Инновационные формы обслуживания в ресторанном хозяйстве

Тема 7. Особенности организации выездных услуг барменов (кейтеринг-бар).

Тема 8. Инновационные стандарты обслуживания.

Тема 9. Современные профессии в сфере ресторанного бизнеса.

Виды учебных занятий по дисциплине: лекции- 18 часов, практические занятия – 18 часов.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

Разработчик

Журавка И.В.

(ФИО, ученая степень, ученое звание научн-педагогического работника)

Журавка И.В.

(подпись)

Заведующий кафедрой:

Зарецкая Т.А., д.э.н., проф.

(ФИО, ученая степень, ученое звание заведующего кафедрой)



(подпись)