**АННОТАЦИЯ**

**Рабочей программы дисциплины**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Дисциплина*** | **Управление ресторанным бизнесом** |
| ***Направление подготовки*** | 19.03.04  | Технология продукции и организация общественного питания |
| ***Направленность (профиль)*** | Технологии продукции и организация ресторанного бизнеса |
| ***Объем дисциплины*** | 7 з.е. |
| ***Формы промежуточной аттестации*** | Экзамен |
| ***Кафедра*** | *Технологии питания* |
| ***Краткое содержание дисциплины***  |
| Тема 1. Введение. Цели и задачи дисциплины. Состояние и тенденции развития ресторанного бизнеса |
| Тема 2. Функции управления рестораном |
| Тема 3. Идентификация процессов управления в ресторане |
| Тема 4. Процесс взаимодействия ресторана с органами управления |
| Тема 5. Формирование системы управления рестораном |
| Тема 6. Критерии эффективности системы управления рестораном |
| ***Список литературы***  |
| **Основная литература** 1. Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», 43.03.03 «Гостиничное дело», 43.03.01 «Сервис» (квалификация (степень) «бакалавр») / С. А. Быстров. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 536 с. <https://new.znanium.com/catalog/product/999911>
2. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания" и 100100.62 "Сервис" / Т. А. Джум, Г. М. Зайко. - Москва : Магистр: ИНФРА-М, 2015. - 528 с. <http://znanium.com/go.php?id=504888>

**Дополнительная литература** 1. Крапива, Т. В. Экспертиза и диагностика объектов и систем сервиса (на примере предприятий общественного питания) [Электронный ресурс] : учебное пособие : для студентов вузов / Т. В. Крапива, Л. А. Маюрникова, Н. И. Давыденко ; М-во образования и науки Рос. Федерации, Кемер. технол. ин-т пищевой пром-ти. - Кемерово : КемТИПП, 2010. - 128 с. <http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4600>
 |
| ***Перечень информационных технологий, включая перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем, онлайн курсов, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине***  |
| **Перечень лицензионное программное обеспечение:** - MicrosoftWindows 10 Акт предоставления прав № Tr060590 от 19.09.2017 срок действия лицензии до 30.09.2020 г.- MicrosoftOffice 2016 Акт предоставления прав № Tr060590 от 19.09.2017 срок действия лицензии до 30.09.2020 г.- Программы для ЭВМ «Лицензия на право установки и использования операционной системы общего назначения Astra Linux Common Edition ТУ 5011-001-88328866-2008 версии 2.12. Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г. -Программы для ЭВМ «Мой Офис Стандартный. Лицензия Корпоративная на пользователя для образовательных организаций, без ограничения срока действия.  Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г.**Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**- Справочная правовая система Консультант плюс- Справочная правовая система ГАРАНТ |
| ***Перечень онлайн курсов***  |
| В данной дисциплине не реализуются |
| ***Перечень профессиональных стандартов***  |
| 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 № 281н |

Аннотацию подготовили Чугунова О.В., Халяпин А.О.