

Аннотация рабочей программы дисциплины «Инжиниринг в ресторанном сервисе»

| | |
|---|---|
| Дисциплина (Модуль) | Инжиниринг в ресторанном сервисе |
| Содержание | <p>Тема: «Инжиниринг как новый вид инженерной деятельности»</p> <p>Тема: «Современные тенденции развития в ресторанном бизнесе»</p> <p>Тема: «Планирование меню»</p> <p>Тема: «Экономическая эффективность коммерческой деятельности предприятий общественного питания».</p> <p>Тема: «Ценообразование в ресторанном бизнесе».</p> <p>Тема: «Анализ и контроль эффективности затрат на производство»</p> <p>Тема: «Инжиниринг услуг в ресторанном сервисе»</p> <p>Тема: «Мерчендайзинг на предприятиях питания»</p> <p>Тема: «Анализ конкурентоспособности ресторана»</p> <p>Тема: «Разработка проекта организации услуг ресторанной деятельности»</p> |
| Реализуемые компетенции | ОК-3 ОК-4 ОК-7 ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ПК-1 ПК-2 ПК-4 ПК-5 ПК-6 ПК-7 ПК-10 ПК-14 ПК-15 ПК-16 ПК-17 ПК-19-32 |
| Результаты освоения дисциплины (модуля) | <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение и принципы составления меню; - методику разработки рецептов фирменных блюд и изделий; - особенности, формы, средства и методы планирования прибыли, списание расходов; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу ресторана; - составлять различные виды меню; - осуществлять калькулирование себестоимости продукции и регулировать ценовую политику меню предприятия; - организовывать работу производства предприятия питания и осуществлять контроль за технологическими процессами; - получать и обрабатывать данные с использованием программного обеспечения; |

| | | | | | |
|--|---|--------|------------------------------------|----------------------|------------------------|
| | владеть: <ul style="list-style-type: none"> - методами разработки производственной программы в зависимости от специализации предприятия питания; - методами разработки фирменных рецептур блюд, кулинарных изделий; - способами улучшения продаж предприятия, планирования прибыли и ценовой политики; - практическими навыками калькулирования себестоимости продукции. | | | | |
| Трудоемкость, З.е. | 2 | | | | |
| Объем занятий, часов | 72 | Лекций | Практических (семинарских занятий) | Лабораторных занятий | Самостоятельная работа |
| | Всего | 16 | 16 | 16 | 24 |
| | В том числе в интерактивной форме | 4 | 4 | 2 | |
| Формы самостоятельной работы студентов | Самостоятельная подготовка к темам практических и лабораторных занятий | | | | |
| Формы отчетности (в т.ч. по семестрам) | Зачет в 8 семестре | | | | |

Зав.кафедрой ТПиООП
д.т.н., доцент



Демирова А.Ф.

Декан ТФ
к.э.н.



Баламирзоев Н.Л.