

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ОД.3 ТЕХНОЛОГИЯ ОТКРЫТИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ

Направление подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): *Технология продукции и организация в предприятиях общественного питания*

Трудоемкость: 5 з.е.

Промежуточная аттестация: курсовой проект, экзамен

Автор: С.Ю. Глебова, канд. биол. наук, доцент

ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины является формирование компетенций, необходимых для деятельности в сфере организации ресторанного дела.

Освоение дисциплины способствует подготовке выпускника к решению следующих профессиональных задач:

в области *производственно-технологической деятельности* –

- учет факторов влияния внешней, операционной и внутренней среды при формировании стратегии развития предприятия питания;

- разработка политики предприятия, формирование стратегических планов развития;

- разработка новых конкурентоспособных концепций.

в области *организационно-управленческой деятельности*: –

- разработка требований к приему и обслуживанию гостей в соответствии с поставленными целями и задачами предприятия;

- оценка производственных и непроизводственных затрат на обеспечение качества продукции питания.

в области *проектной деятельности* –

- разработка проектов технических заданий и технико-экономических обоснований по реконструкции и открытию предприятия питания/

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Результаты освоения ООП – компетенции обучающихся	Планируемые результаты обучения: знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения программы
ОК-2 – готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	Знания (З): - методов подбора существующих помещений для запуска ресторана. Умения (У): - работать в нестандартных условиях при запуске нового ресторана. Навыки /опыт деятельности (Н/О): - методологии поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил и других нормативных и технических документов для запуска нового ресторана.

<p>ОПК-2 – готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</p>	<p>Знания (З): - должностных обязанностей сотрудников коллектива; - структуры управления рестораном; Умения (У): - работать с коллективом с социальными, этническими, конфессиональными и культурными различиями Навыки /опыт деятельности (Н/О): - руководство небольшой командой официантов.</p>
<p>ОПК-3 – способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции</p>	<p>Знания (З): - стратегий ресторана; Умения (У): - формировать политику предприятия, - обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, Навыки /опыт деятельности (Н/О): - разрабатывать новые конкурентоспособные концепции ресторанов.</p>
<p>ОПК-4– способность устанавливать требования к документообороту на предприятии</p>	<p>Знания (З): - документооборота ресторана; Умения (У): - устанавливать требования к документообороту на предприятии Навыки /опыт деятельности (Н/О): - вести документооборот в ресторане</p>
<p>ОПК-5 – способность создавать и поддерживать имидж предприятия</p>	<p>Знания (З): - понятий и составляющих имиджа ресторана; - стратегий ресторана; Умения (У): - создавать и поддерживать имидж предприятия Навыки /опыт деятельности (Н/О): - работы с имиджем ресторана.</p>
<p>ПК-5 - способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами</p>	<p>Знания (З): - методов оценки эффективной работы ресторана; Умения (У): - учитывать множественные факторы при открытии ресторана; - оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства в ресторане. Навыки /опыт деятельности (Н/О): - оценки системы качества на производстве.</p>
<p>ПК-10 - способностью вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками</p>	<p>Знания (З): - юридических основ кредитования; Умения (У): - вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию. Навыки /опыт деятельности (Н/О): - общения с владельцем предприятия и ответственными работниками.</p>

<p>ПК-13 - способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания</p>	<p>Знания (З): - методологии прогнозирования деятельности ресторана; - стратегий ресторана; Умения (У): - оценивать экономические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие предприятия питания Навыки /опыт деятельности (Н/О): - прогноза работы ресторана.</p>
<p>ПК-14 - способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания</p>	<p>Знания (З): - технологические процессы производства продукции питания как объекты управления. Умения (У): - анализировать технологические процессы производства продукции питания с целью открытия предприятия питания. Навыки /опыт деятельности (Н/О): - проектирования технологических процессов производства продукции питания.</p>
<p>ПК-15 - готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания</p>	<p>Знания (З): - организации работы ресторана; - нормирования труда в предприятиях питания. Умения (У): - принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания Навыки /опыт деятельности (Н/О): - определять оптимальные нормы труда в предприятиях питания.</p>
<p>ПК-29 - способностью планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания</p>	<p>Знания (З): -разрабатывать проекты строительства и реконструкций предприятий питания; Умения (У): -анализировать проекты строительства и реконструкций предприятий питания Навыки /опыт деятельности (Н/О): - создания проектов строительства и реконструкций предприятий питания.</p>
<p>ПК-30 - способностью формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания</p>	<p>Знания (З): - структуры технического задания на проект нового предприятия питания; Умения (У): - разрабатывать технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания Навыки /опыт деятельности (Н/О): - формирования технических заданий и технико-экономических обоснований при проектировании и реконструкции предприятий питания</p>

<p>ПК-31 - способностью применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания</p>	<p>Знания (З): - методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания.</p> <p>Умения (У): - применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания.</p> <p>Навыки /опыт деятельности (Н/О): - инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания.</p>
<p>ПК-32 - способностью производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания</p>	<p>Знания (З): - стоимостной оценки основных производственных ресурсов предприятий питания;</p> <p>Умения (У): - производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания</p> <p>Навыки /опыт деятельности (Н/О): - производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания при его открытии.</p>

МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана.

Содержание дисциплины основано на преемственности и взаимосвязи с такими дисциплинами, как «Высокотехнологичные производства продуктов питания», «Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции» и др. Дисциплина «Технология открытия предприятия питания» влияет на последующее изучение дисциплин «Инновационный менеджмент ресторана», «Продвижение (PR) ресторана».

Освоение дисциплины необходимо как предшествующее при осуществлении научно-исследовательской работы, прохождении преддипломной практики и выполнении выпускной квалификационной работы.

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Введение. Выбор ресторанного сегмента и концепции

Задачи и основные направления технологии открытия ресторана. Классификация ресторанов. Понятие потребительского спроса, сбор информации и финансовые возможности. Идея, тематика ресторана. Минимальный состав концепции. Расширенный состав концепции. Концепции ресторанов. Фешенебельные, полносервисные рестораны. Специализированные рестораны. Рестораны быстрого обслуживания. Рестораны национальной кухни. Повседневные рестораны. Тематические рестораны. Необычные концепции ресторанов.

Тема 2. Подготовка документации для открытия ресторана

Заключение Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и Отдела государственной противопожарной службы (ОГПС). Согласование в Управе и разрешение Префекта. Лицензия на розничную торговлю алкоголем. Перечень документов для получения лицензии (заявление о выдаче лицензии, копия свидетель-

ства о государственной регистрации в качестве индивидуального предпринимателя или копия документа о внесении в Единый государственный реестр юридических лиц). Документ налогового органа о постановке на учет и справка об отсутствии задолженностей по уплате налогов. Документ о регистрации контрольно-кассовой машины, справка с ОВД о наличии охранной сигнализации.

Тема 3. Необходимые проекты для открытия ресторана

Техническое заключение на помещение. Технологический проект (технологическая часть). Проект переустройства помещений (архитектурная часть). Проект реконструкции фасада (архитектурная часть). Проект вентиляции, кондиционирования и отопления (ОВ). Проект водоснабжения и канализации (ВК). Проект электроснабжения.

Тема 4. Техничко-экономическое обоснование

Выбор места. Возможность аренды или приобретения. Расчет затрат по организации ресторана. Составляющие расходов. Расходы на поиск и выбор помещения для ресторана. Регистрация юридической формы предприятия. Согласование перепланировок. Проектная документация. Согласования, сопряженные с деятельностью предприятия общественного питания. Затраты на ремонтно-строительные работы. Расходы на закупку оборудования. Расходы на столовую, кухонную посуду и инвентарь. Расходы на систему автоматизации учета в ресторане. Расходы на зарплату. Расходы на спецодежду. Затраты на рекламу и маркетинговые шаги.

Тема 5. Брендинг, ребрендинг, рестайлинг

Подходы к определению бренда ресторана. Цель продвижения бренда, его ценность и стоимость. Этапы создания бренда. Брендирование. Принципы брендинга. Самые дорогие бренды ресторанов. Суть ребрендинга. Основные задачи и ключевые этапы ребрендинга. Примеры ребрендинга. Причины ренейминга. Репозиционирование. Рестайлинг своего формата.

Тема 6. Стили дизайна ресторанов

Архитектурная визуализация. Народный стиль. Эстетика «высоких технологий». Философия минимализма. Альпийская крепость. Ар-нуво или современное искусство. Возвышенная помпезность. Личный Версаль. Классика – вечна. Стили дизайна ресторанов. Основные стили дизайна: Английский, Итальянский, Индийский, Немецкий, Французский, Испанский, Марокканский, Колониальный, Морской, Минимализм, Романтизм, Эkleктика, Винтаж, Лофт, Поп-арт, Хай тек. Тенденции кухонного дизайна. Открытая кухня. «Марш-кухня». Малая высокотехнологичная кухня.

Тема 7. План открытия ресторана

Этап определения формата будущего ресторана и его регистрации. Проектно-технологический этап. Этап подготовки помещения. Закупка оборудования и материалов. Реклама и позиционирование. Подбор и обучение персонала. Создание основного продукта – меню. Операционная часть и администрирование. Запуск предприятия для посетителей.

Тема 8. Разработка меню, карты вин

Виды меню ресторанов. Особенности разработки меню для ресторана. Фирменные блюда. Разработка новых блюд и сопроводительной документации. Чайная карта. Кофейная карта. Коктейльная карта. Карта вин. Разработка набора папок для ресторана: папка под меню, винная карта, счет и др.

Тема 9. Рекламно-маркетинговые мероприятия

Предмет и сущность рекламы. Виды рекламы. Связь рекламы со смежными понятиями: агитация, популяризация, воспитание, пропаганда. Средства и приемы рекламного стиля, речи. Объекты рекламы; зависимость языка рекламы от объекта рекламы и типа рекламополучателя, его менталитета. Рекламные жанры. Художественно-изобразительные средства рекламы; композиция рекламы; объем рекламы в общественном питании. Договор на оказание рекламно-маркетинговых услуг. Схема рекламного процесса. Маркетинговые исследования. Специфические задачи маркетинга ресторана. Маркетинговое планирование ресторана. Инструменты маркетинга ресторана.

Тема 10. Кредитование и лизинг

Кредитование ресторанного бизнеса. Понятие и преимущества лизинга. Лизинг в сравнении с покупкой имущества. Лизинг в сравнении с коммерческим кредитом. Лизинг в сравнении с арендой. Приобретение оборудования и техники в лизинг.