**АННОТАЦИЯ**

**Рабочей программы дисциплины**

|  |  |
| --- | --- |
| **Дисциплина** | Проектирование ресторанной деятельности |
| **Направление подготовки** | 43.03.03 | Гостиничное дело |
| **Направленность (профиль)** | Ресторанная деятельность |
| **Объем дисциплины** | 5 з.е. |
| **Формы промежуточной аттестации** | Экзамен |
| **Кафедра** | Туристического бизнеса и гостеприимства |
| **Краткое содержание дисциплины** |
| Тема 1. Теоретические основы проектирования ресторанной деятельности |
| Тема 2. Проектирование ресторанного продукта, цели и задачи |
| Тема 3. Особенности проектирования ресторанного продукта. Современные тенденции в проектировании ресторанных предприятий |
| Тема 4. Этапы проектирования ресторанной деятельности. Этап планирования, основные цели и задачи |
| Тема 5. Этап проектирования и строительства. Цели и задачи |
| Тема 6. Документальное сопровождение проектной деятельности |
| Тема 7. Требования к зданиям и сооружениям ресторанных предприятий |
| Тема 8. Функциональные основы проектирования ресторанного предприятия |
| Тема 9. Требования к проектированию общественной части ресторанных помещений |
| Тема 10. Требования к проектированию производственных помещений предприятий питания |
| Тема 11. Требования к оформлению фасадов предприятий питания |
| Тема 12. Инженерные сети и оборудование предприятий питания |
| Тема 13. Санитарно-гигиенические и экологические требования к предприятиям питания |
| Тема 14. Противопожарные требования к предприятиям питания |
| Тема 15. Имидж, ресторана, фирменный стиль |
| Тема 16. Конкурентные преимущества спроектированного ресторанного продукта. Оценка его конкурентных преимуществ |
| Тема 17. Этап бизнес-проектирования. Цели и задачи |
| Тема 18. Этап запуска объекта в работу. Документы, необходимые для открытия ресторанного предприятия и других средств размещения |
| Тема 19. Подготовка к экзамену |
| **Список литературы** |
| **Основная литература** 1. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/858884> **Дополнительная литература**1. Ресторанный сервис. Restaurantservice: Учебное пособие / Сост. Н.П. Алексеева, В.И. Протуренко. - М.: Флинта: МПСИ, 2011. - 328 с.: ил. (e-book) ISBN 978-5-9765-0972-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/320765>  |
| **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:**- 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»:**Общего доступа- Справочная правовая система ГАРАНТ- Справочная правовая система Консультант плюс |
| **Перечень онлайн курсов** |
| В данной дисциплине не реализуются |
| **Перечень профессиональных стандартов** |
| 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиницПрофессиональный стандарт Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 282н)33.008 Руководитель предприятия питания Профессиональный стандарт Руководитель предприятия питания (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н) |

Аннотацию подготовил Старовойтова Я.Ю.

Заведующий кафедрой Ергунова О.Т.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_