

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебной работе  
А.С. Огрин



## АННОТАЦИЯ

Учебной дисциплины **«Устройство ресторанного и отельного бизнеса»**

Направление подготовки **38.03.02 «Менеджмент»**

Профиль **«Управление организацией»**

Программа разработана на кафедре **управления и связей с общественностью**

<b>Место дисциплины в учебном плане</b>	Учебная дисциплина «Устройство ресторанного и отельного бизнеса» относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока Дисциплины (модули).
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Овладение студентами теоретическими основами и практическими умениями и навыками составления бизнес-планов и проектов ресторанов и отелей.
<b>Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p><b>ПК–8</b> – владение навыками документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений;</p> <p><b>ПК–9</b> – способность оценивать воздействие макроэкономической среды на функционирование организаций и органов государственного и муниципального управления, выявлять и анализировать рыночные и специфические риски, а также анализировать поведение потребителей экономических благ и формирование спроса на основе знания экономических основ поведения организаций, структур рынков и конкурентной среды отрасли;</p> <p><b>ПК–11</b> – владение навыками анализа информации о функционировании системы внутреннего документооборота организации, ведения баз данных по различным показателям и формирования информационного обеспечения участников организационных проектов.</p>
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• принципы использования современных информационных технологий и инструментальных средств;</li> <li>• этапы реализации проекта;</li> <li>• стратегические, среднесрочные и текущие цели планирования бизнеса.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• использовать современные методы управления корпоративными финансами для решения стратегических задач;</li> <li>• фиксировать документально все этапы планирования;</li> <li>• проводить анализ специфических возможных рисков;</li> <li>• осуществлять выбор источников финансирования проекта;</li> <li>• производить расчёт основных плановых показателей, необходимых</li> </ul>

	<p>для проекта;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ориентироваться в основных показателях, характеризующих производственную программу организации.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• навыками документального оформления решений;</li> <li>• методиками анализа и расчета финансовых и экономических показателей в соответствии с принятыми стандартами;</li> <li>• навыками анализа информации о функционировании системы внутреннего документооборота организации.</li> </ul>
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины</b>	<p>Тема 1. Выбор концепции ресторана. Уникальность ресторана</p> <p>Тема 2. Описание оформления. Составления меню. Выбор целевой аудитории</p> <p>Тема 3. Выбор места расположения. Организация внутреннего пространства. Необходимый персонал</p> <p>Тема 4. План открытия ресторана. Финансовые затраты</p>
<b>Форма итогового контроля знаний</b>	<p>Для контроля усвоения студентами данной дисциплины, учебным планом предусмотрен экзамен, который проводится в форме защиты итоговой презентации.</p>