

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Цветлюк Лариса Сергеевна

Должность: Ректор

Дата подписания: 18.12.2015 14:00

Уникальный программный ключ:

e4e919f04dc802624637575c97796a744138b172b88dd38f9301d8c2340974f9

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ИНСТИТУТ НЕПРЕРЫВНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»

Аннотации рабочих программ дисциплин

основной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата

43.03.03 «Гостиничное дело», направленность (профиль): «Ресторанный бизнес»

Год начала подготовки – 2026, очная форма обучения

Б1.В.07 Разработка бизнес-процессов предприятий ресторанной сферы

Цель:	1) Формирование профессиональных компетенций в области управления бизнес-процессами в ресторанной сфере. 2) Рассмотрение теоретических и практических аспектов управления бизнес-процессами организаций сферы гостеприимства и общественного питания. 3) Формирование знаний и умений, необходимых для разработки рекомендаций по применению современных механизмов управления бизнес-процессами предприятий ресторанной сферы.
Задачи:	1) Изучить основные бизнес-процессы в организации, процедуру бизнес-проектирования, назначение, структуру и содержание разделов бизнес-проекта. 2) Освоить механизм разработки и реализации бизнес-проектов, технологию взаимоувязки показателей разделов проекта, методику оценки стоимости проекта, инвестиционной целесообразности и чувствительности проекта. 3) Ознакомиться с организационно-правовыми аспектами разработки и представления бизнес-планов на предприятиях общественного питания. 4) Определить формы и методы контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания. 5) Научиться разрабатывать различные стратегии развития предприятий с учётом рыночной конъюнктуры ресторанного бизнеса.
Содержание дисциплины:	Раздел 1. Основы разработки и моделирования бизнес-процессов, регламентов и стандартов, производственно-торговой деятельности предприятий ресторанного бизнеса Раздел 2. Разработка системы бизнес-процессов службы снабжения и производственной службы Раздел 3. Разработка системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов службы обслуживания на предприятиях питания Раздел 4. Управление текущей деятельностью и контроль сотрудников производственной службы и службы обслуживания
Форма контроля:	Зачет, экзамен
Общая трудоемкость:	11 з. е.