

Приложение к рабочей программе дисциплины
«Организация ресторанного дела»

43.03.03, Гостиничное дело, Бакалавриат
профиль: " Гостиничная деятельность"

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Организация ресторанного дела

части учебного плана формируемой участниками образовательных отношений
 заочная

Составитель аннотации – к.э.н., доцент кафедры ГиРБ Баль Н.В. *Баль*

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3 / 108
Цель изучения дисциплины	подготовка специалистов, на основе усвоения широкого спектра знаний о своей профессии, связанных с организацией производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения. Развитие личностно - управленческих качеств, свойственных специалисту по гостиничному делу, и умение их использовать в практической деятельности.
Содержание дисциплины	1. Ресторан. Классификация ресторанов. Концепция и профиль ресторана 2. Формирование и оформление меню ресторана 3. Технологический процесс ресторана 4. Трудовой коллектив ресторана и его структура 5. Подготовка и процесс обслуживания гостей. Основные типы и формы ресторанного обслуживания 6. Технологические процессы производства продукции ресторанного хозяйства 7. Организация товароснабжении предприятий ресторанного бизнеса Организация складского и тарного хозяйства
Формируемые компетенции (коды)	ПК-2
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ПК-2.1 Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений ПК-2.2 Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса ПК-2.3 Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей

Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях Организация питания в гостиничных комплексах Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе Организация гостиничного дела Технологии гостиничной деятельности Основы делового этикета в индустрии гостеприимства Основы международного протокола
Образовательные технологии	Лекционные занятия, Практические занятия
Форма промежуточной аттестации	Зачет

Заведующий кафедрой Гостиничного и ресторанного бизнеса



Сердюкова Надежда
Константиновна