

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Организация ресторанного дела

часть, формируемая участниками образовательных отношений (дисциплина по выбору)

очная

Составитель аннотации – Баль Н.В., преп. кафедры ГиРБ

Баль

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ /час.)	108/3
Цель изучения дисциплины	Цель дисциплины - подготовка специалистов, на основе усвоения широкого спектра знаний о своей профессии, связанных с организацией производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения. Развитие личности - 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 товароснабжения предприятий ресторанного бизнеса 8. Организация складского и тарного хозяйства
Формируемые компетенции (коды)	ПКУВ-2
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 Аксессуарный сервис в индустрии гостеприимства Маркетинг гостиничных услуг Реклама и PR в индустрии гостеприимства Имиджелогия
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ПКУВ-2.1. Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и ответственности в системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений ПКУВ-2.2 Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса ПКУВ-2.3 Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей
Форма промежуточной аттестации	зачет

Зав.кафедрой ГиРБ



Н.К. СЕРДУКОВА