

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕХНОЛОГИИ РЕСТОРАННОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

(наименование дисциплины)

Направление подготовки (специальность)	43.03.01 «Сервис»
Направленность (профиль) подготовки	«Социокультурный сервис»
Цель освоения дисциплины	формирование профессиональных компетенций студентов по технологии ресторанного обслуживания; формирование у студентов системы знаний и представлений о современных эффективных методах ведения ресторанного бизнеса
Общая трудоемкость дисциплины	3 зачетные единицы, 108 часов
Форма промежуточной аттестации	Зачёт
Краткое содержание дисциплины:	Тема 1. Организация обслуживания потребителей в ресторанах Тема 2. Методы подачи блюд в ресторане и их характеристика Тема 3. Технологии ресторанного обслуживания Тема 4. Методы обслуживания Тема 5. Специальные виды услуг и формы обслуживания Тема 6. Организация труда обслуживающего персонала Тема 7. Служба питания, ее роль в гостиничном предприятии Тема 8. Организация обслуживания приемов и банкетов Тема 9. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях и методы обслуживания Тема 10. Организация обслуживания в гостиничных номерах Тема 11. Организация обслуживания иностранных туристов Тема 12. Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP)

Аннотацию рабочей программы составила:
Ирина О.И., к.т.н., доцент каф. ТиС



30.08.2021