

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### ТЕХНОЛОГИИ РЕСТОРАННОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

(наименование дисциплины)

<b>Направление подготовки (специальность)</b>	43.03.01 «Сервис»
<b>Направленность (профиль) подготовки</b>	«Социокультурный сервис»
<b>Цель освоения дисциплины</b>	формирование профессиональных компетенций студентов по технологии ресторанного обслуживания; формирование у студентов системы знаний и представлений о современных эффективных методах ведения ресторанного бизнеса
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	3 зачетные единицы, 108 часов
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачёт
<b>Краткое содержание дисциплины:</b>	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

