

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ТЕХНОЛОГИИ РЕСТОРАННОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ»**

<b>Направление подготовки (специальность)</b>	43.03.03. Гостиничное дело
<b>Направленность (профиль) подготовки</b>	Управление и технологии в гостиничном бизнесе
<b>Цель освоения дисциплины</b>	формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков об основных принципах функционирования службы питания и банкетинга в гостиничных предприятиях, координирования деятельности службы и овладение технологическими навыками организации процесса предоставления питания гостям отеля и банкетного обслуживания
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	3 зачетных единицы, 108 часов
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	зачет
<b>Краткое содержание дисциплины:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 История развития ресторанного бизнеса в мире и России. Современное состояние ресторанного бизнеса в РФ.</li> <li>2 Классификация и типология ресторанов и других предприятий питания.</li> <li>3 Технологии ресторанного обслуживания: понятие и виды.</li> <li>4 Технологический цикл обслуживания гостей в ресторане.</li> <li>5 Услуги ресторанов и специфика их оказания.</li> <li>6 Организационная структура ресторана.</li> <li>7 Организация обслуживания гостей в ресторанах. Специальные виды услуг и формы обслуживания.</li> <li>8 Методы обслуживания и правила подачи блюд в ресторане и их характеристика.</li> <li>9 Сервировка стола при обслуживании гостей. Меню.</li> <li>10 Банкетинг и банкеты: определение, назначение, классификация.</li> <li>11 Особенности банкетного обслуживания с частичным и полным обслуживанием официантами.</li> <li>12 Технологии работы ресторана с постоянными гостями и VIP-клиентами</li> <li>13 Технология работы с жалобами и претензиями в ресторане.</li> <li>14 Специфика работы ресторана по обслуживанию корпоративных мероприятий. Кейтеринг.</li> <li>15 Организация расчетов с гостями в ресторане.</li> <li>16 IT-технологии в деятельности ресторана.</li> <li>17 Требования к сотрудникам. Мотивация персонала ресторана.</li> <li>18 Обеспечение качества обслуживания и контроля выполнения стандартов обслуживания в ресторане.</li> </ol>

Аннотацию рабочей программы составил:

к.п.н., доцент кафедры КиГ



Е.Е.Панина

23.08.2024