

## 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 основ-ных принципах функционирования ресторанов, координирования их деятельности и овладение технологическими навыками организации процесса обслуживания гостей в ресторане. .
<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: Панина Е.Е., доцент кафедры КиГ

  
30.08.2021