

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«ТЕХНОЛОГИИ РЕСТОРАННОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ»

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

Составитель аннотации,
специалист по УМР кафедры КиГ



Д.С.Двояшова

30.08.2022