

43.03.03 «Гостиничное дело», бакалавриат
«Гостиничная деятельность»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Б1.В.ДВ.08.02 Организация ресторанного дела

наименование дисциплины по учебному плану

Дисциплина обязательной части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана, дисциплина по выбору
статус дисциплины

Очная, заочная

форма обучения

Составитель: Стародуб К.А., к.п.н., доцент кафедры СКСиТ



Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3/108
Цель изучения дисциплины	формирование базовых теоретических знаний и практических навыков в подготовке бакалавров сферы гостеприимства, владеющих знаниями в области принципов, методов и особенностей организации ресторанного бизнеса, обеспечивающих высокий уровень инфраструктуры обслуживания потребителей индустрии гостеприимства.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	Ресторан. Классификация ресторанов. Концепция и профиль ресторана. Формирование и оформление меню ресторана. Технологический процесс в ресторане Трудовой коллектив ресторана и его структура. Подготовка и процесс обслуживания гостей. Основные типы и формы ресторанного обслуживания Корпоративная культура ресторана. Профессиональная этика работника ресторана. Маркетинговая политика ресторана Фирменный стиль и имиджевая политика ресторана. Атмосфера и дизайн ресторана. Бизнес-план открытия ресторана Современные тенденции развития ресторанного бизнеса
Формируемые компетенции (коды)	ПК-2
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ПК-2.1. Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений ПК-2.2 Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса ПК-2.3 Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей
Дисциплины, участвующие в формировании	Б1.В.02 Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях

компетенции	Б1.В.06 Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе Б1.В.04 Организация питания в гостиничных комплексах Б1.В.08 Организация гостиничного дела Б1.В.10 Технологии гостиничной деятельности Б1.В.11 Основы делового этикета в индустрии гостеприимства Б1.В.12 Основы международного протокола Б1.В.ДВ.02.01 Аксессуары сервис в индустрии гостеприимства Б1.В.ДВ.02.02 Маркетинг гостиничных услуг Б1.В.ДВ.06.01 Реклама и PR в индустрии гостеприимства Б1.В.ДВ.06.02 Имиджелогия Б1.В.ДВ.08.01 Организация барного дела Б2.В.02(П) Сервисная практика
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, лекция-визуализация, самостоятельная работа, консультации
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	Зачет