

**Аннотация рабочей программы дисциплины «Организация сетевого
ресторанного сервиса»**

Дисциплина (модуль)	Организация сетевого ресторанного сервиса
Содержание	<ol style="list-style-type: none"> 1. Современное состояние и основные направления ресторанного бизнеса 2. Ресторанный этикет и правила поведения за столом. 3. Организационная структура управления рестораном 4. Производственные и подсобные помещения ресторанов. Транспортное обеспечение ресторанного производства. 5. Организация производственной и торговой деятельности ресторанов. 6. Разработка концепции. Стилевое оформление залов ресторанов 7. Обеспечение безопасности производства и обслуживания гостей ресторанов 8. Подготовка и обслуживание посетителей ресторанов 9. Меню и карта вин ресторанов. Организация развлечений посетителей ресторанов. 10. Ценообразование и контроль в ресторане. 11. Автоматизация ресторана. Компьютерные системы 12. Управление процессами обслуживания в ресторанном бизнесе. 13. Кейтеринговое обслуживание как основная деятельность 14. Тренинг в ресторанном бизнесе. 15. Организация процессами обслуживания в ресторане. 16. Инновационные технологии в обслуживании посетителей ресторанов.
Реализуемые компетенции	ОК-3, ОК-7, ОПК-1, ОПК-5, ПК-2, ПК 2-14, ПК16-32
Результаты освоения дисциплины (модуля)	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организационную структуру управления рестораном; - организацию производственной и торговой деятельности ресторанов. - лучший отечественный и зарубежный опыт в сфере ресторанного сервиса - особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей в ресторанах;

	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; - выбирать правильные ресурсы и технологические средства в процессе производства ресторанной продукции; -организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическими процессами; -получать и обрабатывать данные с использованием программного обеспечения; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - инновационными технологиями в обслуживании посетителей ресторанов; - навыками внедрения и использования современных отечественных и зарубежных технологий в решении производственных задач в области ресторанного сервиса; - методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания. 				
Трудоемкость, з.е.	2				
Объем занятий, часов	72	ЛК	ПЗ	Лабораторных занятий	Самостоятельная работа
	Всего	16	16	-	40
	В том числе в интерактивной форме	2	4		
Формы самостоятельной работы студентов	Самостоятельная подготовка к практическим занятиям и выступления с докладами и рефератами				
Формы отчетности (в т.ч. по семестрам)	Зачет в 8 семестре				

Зав. кафедрой ТПиООП

Демирова А.Ф.

Декан ТФ

Баламирзоев Н.Л.