

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Наименование дисциплины	Ресторанное дело
Краткое содержание	Ресторанный сервис, услуги предприятий общественного питания; нормативная и техническая документация; ключевые факторы, влияющие на рост бизнеса и определяющие успешность заведения и финансовых основ ресторанной индустрии; формирование и последовательное прохождение потока продуктов питания и напитков через все операционные участки ресторана — от поставщиков до конечного потребителя; эффективные процедуры закупки, приемки, хранения и отпуска продуктов питания, напитков и прочих продуктов, обеспечивающих функционирование ресторана, наиболее важные производственные и обслуживающие системы с точки зрения наиболее эффективного контроля затрат; общие представления о технологическом кухонном оборудовании и элементах интерьера ресторанный зала, обслуживании и ремонте технологического кухонного оборудования, а также комплексной программе энергосбережения; санитарно-гигиеническое состояние и безопасность питания.
Результаты освоения дисциплины	Способен организовать, планировать, контролировать и мотивировать деятельность подчиненных. Способен применить методы стратегического и тактического анализа потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, специализированные компьютерные программы для ведения учета. Учитывает современные направления развития предприятий питания, способы и формы обслуживания. Осознает требования, предъявляемые к выбору квалифицированного персонала ресторана. Осознает необходимость профессионального взаимодействия с потребителями и персоналом, в том числе на английском языке, с целью повышения конкурентоспособности предприятия. Способен на английском языке или других иностранных языках взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами
Трудоемкость, з.е.	3
Форма отчетности	Зачет

Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература	1. Милл, Р.К. Управление рестораном : учебник / Р.К. Милл ; под ред. Г.А. Клебче. - 3-е изд. - М. : Юнити-Дана, 2015. - 536 с. 2. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. 3. Кабушкин, Н.И. Управление гостиницами и ресторанами: учеб. пособие/ Н. И. Кабушкин - Минск: БГЭУ, 2009. – 416 с.
Дополнительная литература	1. Крюков, Р.В. Ресторанное дело. Конспект лекций : учебное пособие / Р.В. Крюков. - М. : А-Приор, 2009. - 107 с. 2. Ляпина, И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания: Учебник/ И. Ю. Ляпина; ред. А. Ю. Лапин - М.: ИЦ "Академия", 2010. – 208 с. 3. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С.И. Главчева,

	Л.Е. Чередниченко. - 2-е изд. - Новосибирск : НГТУ, 2011. - 204 с.
--	--

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023