

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Наименование дисциплины	Ресторанная деятельность в гостиничном и санаторно-курортном бизнесе
Краткое содержание	Формирование теоретических и практических знаний по научному обоснованию питания, а также выявление элементов, которые имеют принципиальное значение для успеха предприятия питания и раскрыть их взаимосвязи. Координация взаимодействие трех элементов: посетителей, функциональную деятельность предприятия питания (предлагаемый набор блюд и напитков, физические параметры и операции заведения) и персонала. Изучение формирования и последовательного прохождения потока продуктов питания и напитков через все операционные участки ресторана — от поставщиков до конечного потребителя. Изучение эффективных процедур. закупки, приемки, хранения и отпуска продуктов питания, напитков и прочих продуктов, обеспечивающих функционирование ресторана, а также отмечаются наиболее важные производственные и обслуживающие системы с точки зрения наиболее эффективного контроля затрат. Формирование общих представлений о технологическом кухонном оборудовании и элементов интерьера ресторана зала, обслуживании и ремонте технологического кухонного оборудования, а также комплексной программе энергосбережения; анализ важности обеспечения должного санитарно-гигиенического состояния и безопасности питания.
Результаты освоения дисциплины	Способен осуществлять организацию работы конкурентоспособного предприятия питания
Трудоемкость, з.е.	4 з.е
Форма отчетности	Зачет с оценкой
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	<p>1. Милл, Р.К. Управление рестораном: учебник / Р.К. Милл ; под ред. Г.А. Клебче. - 3-е изд. - М. : Юнити-Дана, 2015. - 536 с.</p> <p>2. Уокер, Д. Введение в гостеприимство : учебное пособие / Д. Уокер ; под ред. Л.В. Речицкая, Г.А. Клебче ; пер. В.Н. Егоров. - 4-е изд., перераб. и доп. - М. : Юнити-Дана, 2015. - 735 с.</p> <p>3. Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие : [16+] / Л. Н. Рождественская, С. И. Гравчева, Л. Е. Чередниченко ; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. – 179 с.</p>
Дополнительная литература	<p>1. Федцов, В. Г. Культура ресторанных сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. – 7-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2019. – 248 с.</p> <p>2. Крюков, Р.В. Ресторанное дело. Конспект лекций : учебное пособие / Р.В. Крюков. - М. : А-Приор, 2009. - 107 с.</p> <p>3. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Де Ли плюс, 2013. – 808 с.</p>

- | | |
|--|--|
| | <p>4. Кабушкин, Н.И. Управление гостиницами и ресторанами: учеб. пособие/ Н. И. Кабушкин - Минск: БГЭУ, 2009. – 416 с.</p> <p>5. Ляпина, И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания: Учебник/ И. Ю. Ляпина; ред. А. Ю. Лапин - М.: ИЦ "Академия", 2010. – 208 с.</p> <p>6. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания: качество и безопасность пищевых продуктов: учебник / В.М. Позняковский. - 5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. - 456 с.</p> |
|--|--|