

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Ресторанное дело»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата)

**Направленность (профиль):** Технология продуктов общественного питания

**Общий объем дисциплины** – 4 з.е. (144 часов)

**Форма промежуточной аттестации** – Экзамен.

**В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:**

- ПК-4.1: Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Ресторанное дело» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения очная. Семестр 7.**

**1. Тема 1. Введение.** Из истории развития ресторанного сервиса. Состояние современного ресторанного бизнеса России. Влияние технико-экономической эффективности процессов в отрасли на структуру ресторанного бизнеса. Концепции ресторанов с учетом специфики производства продукции общественного питания..

**2. Тема 2. Классификация ресторанов, кафе, баров.** Понятие и функции ресторана, бара, кафе. Классификационные признаки предприятий общественного питания. Международная классификация ресторанов. Характерные особенности сети ресторанов. Бары. Классификация и характеристика. Классификация баров по ассортименту реализуемой продукции. Классификация баров по интересам потребителей и месторасположению. Классификация баров по методу и форме обслуживания. Классификация кафе. Обоснование принятия технического решения для организации работы предприятия.

**3. Тема 3. Управление персоналом.** Общие требования к персоналу ресторанов. Расчет показателей технико-экономической эффективности работы персонала. Требования к административному персоналу. Требования к обслуживающему персоналу. Требования к производственному персоналу. Требования к вспомогательному персоналу..

**4. Тема 4. Меню.** Меню — понятие и назначение. Прейскуранты – понятие, особенности составления. Новые технологические решения для разработки блюд в меню. Чайная карта. Последовательность расположения блюд и напитков в меню. Типы или классы (виды) меню. Планирование меню. Информация для посетителей и язык меню. Влияние художественного оформления меню, интерьера и экстерьера ресторана на технико-экономические показатели работы..

**5. Тема 5. Карта напитков.** Понятие карты напитков и прейскуранта винно-водочных изделий. Порядок расположения напитков в карте вин (винная карта). Ассортимент винно-водочных изделий к различным блюдам. Расчет технико-экономических показателей работы бара. Барная карта. Коктейльная карта.

**6. Тема 6. Виды столовой посуды и белья.** Основные критерии выбора столовой посуды и приборов. Расчет технико-экономических показателей при выборе столовой посуды и приборов. Виды фарфоровой и фаянсовой (и керамической) посуды. Уход и правила хранения фарфоровой посуды. Виды хрустальной и стеклянной посуды. Уход и правила работы со стеклянной посудой. Виды посуды из огнеупорного стекла. Виды керамической посуды. Уход и правила работы с керамической посудой.

**7. Тема 6. Виды столовой посуды и белья.** Виды металлической посуды. Расчет технико-экономических показателей при выборе посуды, приборов и белья. Уход и правила работы с металлической посудой. Виды столовых приборов. Уход и правила работы с приборами. Виды столового белья. Уход и хранение столовой посуды и белья. Оформление столов салфетками и скатертями..

**8. Тема 7. Маркетинг ресторана.** Состояние современного ресторанного бизнеса России. Влияние технико-экономических процессов в отрасли на структуру ресторанного бизнеса.

Маркетинг ресторана. Маркетинговые приемы продвижения ресторана. Реклама ресторана.  
Музыка в ресторане, арт-директор..

Разработал:  
доцент  
кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Проверил:  
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина