

## 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 заочная. Семестр 8.**

**1. Тема 1. Введение.** Из истории развития ресторанного сервиса. Состояние современного ресторанного бизнеса России. Влияние экономических 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.

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

**4. Тема 4, 5. Меню и карта напитков.** Меню — понятие и назначение. Оценка технико-экономической эффективности при планировании меню. Формирование групп меню с учетом ассортимента продукции общественного питания. Прейскуранты – понятие, особенности составления. Чайная карта. Последовательность расположения блюд и напитков в меню. Типы или классы (виды) меню. Планирование меню. Влияние информации для посетителей и языка меню на экономические показатели работы ресторана. Влияние художественное оформление меню, интерьера и экстерьера ресторана на технико-экономические показатели работы. Понятие карты напитков и прејскуранта винно-водочных изделий. Порядок расположения напитков в карте вин (винная карта). Ассортимент винно-водочных изделий к различным блюдам. Барная карта. Коктейльная карта.

**5. Тема 6. Виды столовой посуды и белья.** Основные критерии выбора 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. Виды металлической посуды. Уход и правила работы с металлической посудой. Виды столовых приборов. Уход и правила работы с приборами. Виды столового белья. Учет и хранение столовой посуды и белья. Оформление столов салфетками и скатертями.

**6. Тема 7. Маркетинг ресторана.** Ресторанный рынок. 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