|  |  |
| --- | --- |
| **Аннотация** |  |
| **Рабочей программы дисциплины** |  |
|  |  |  |  |
| Кафедра туристического бизнеса и гостеприимства  |
| Дисциплина  | Техника и организация ресторанного сервиса  |
| Направление подготовки  | 43.03.03 Гостиничное дело  |
| Профиль  | Гостиничная и ресторанная деятельность  |
| Объем дисциплины  | 6 з.е  |
| Формы промежуточной аттестации  | Экзамен, Курсовая работа |
| **Краткое** **содержание** **дисциплины**  |
| Тема | Наименование темы |
| Тема 1. | Введение. Цели и задачи курса, структура курса |
| Тема 2. | Понятие индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса |
| Тема 3. | Современное состояние и основные направления организации питания населения |
| Тема 4. | Материально-техническая база предприятия питания |
| Тема 5. | Организация снабжения и взаимоотношения с поставщиками |
| Тема 6. | Организация производства и реализации продукции на предприятии |
| Тема 7. | Рациональная организация труда производственного и обслуживающего персонала |
| Тема 8. | Организация коммерческой деятельности и стимулирование сбыта продукции и услуг |
|  |  |  |  |
| **Список** **литературы**  |
|  |  |  |  |
| **Основная литература:** |
| 1. Изосимова И.В., Сергачева О.М. Искусство обслуживания в ресторанных заведениях [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2021. - 172 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1818948 |
| 2. Зайко Г.М., Джум Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Москва: Издательство "Магистр", 2021. - 560 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1141777 |
| 3. Быстров С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 536 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1836594 |
| **Дополнительная литература:** |
| 1. Маюрникова Л. А., Крапива Т. В. Технологические процессы в сервисе [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Кемерово: КемГУ, 2015. - 96 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/93558 |
| 2. Райс В. Управление ценами меню:производственно-практическое издание. - Москва: [Креатив Холдинг], 2006. - 91 |
|  |  |  |  |
| **Перечень** **информационных** **технологий,** **включая** **перечень** **лицензионного** **программного** **обеспечения** **и** **информационных** **справочных** **систем,** **онлайн** **курсов,** **используемых** **при** **осуществлении** **образовательного** **процесса** **по** **дисциплине**  |
| **Перечень лицензионного программного обеспечения:** |

|  |
| --- |
| Microsoft Windows 10 .Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020. Срок действия лицензии 30.09.2023.  |
| Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.  |
| Microsoft Office 2016.Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020 Срок действия лицензии 30.09.2023.  |
| МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.  |
| Libre Office. Лицензия GNU LGPL. Срок действия лицензии - без ограничения срока.  |
| **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно- телекоммуникационной сети «Интернет»:** |
| Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии -без ограничения срока   |
| Справочно-правовая система Консультант +. Договор № 163/223-У/2020 от 14.12.2020. Срок действия лицензии до 31.12.2021    |
| Аннотацию подготовил: Радыгина Е.Г.  |

**Перечень курсовых работ**

|  |  |
| --- | --- |
| Дисциплина  | Техника и организация ресторанного сервиса  |
| Направление подготовки  | 43.03.03 Гостиничное дело  |
| Профиль  | Гостиничная и ресторанная деятельность  |

|  |
| --- |
| 1 Социально-экономическое значение общественного питания и пути его совершенствования |
| 2 Развитие и размещение сети предприятий общественного питания |
| 3 Организационные проблемы создания кулинарной индустрии |
| 4 Организация и эффективность работы специализированных предприятий |
| 5 Анализ организационно-технического уровня предприятия |
| 6 Организация снабжения предприятий питания продовольственными товарами и материально-техническими средствами |
| 7 Организация производственного процесса на предприятии общественного питания |
| 8 Формирование ассортимента продукции |
| 9 Эффективность использования производственной мощности предприятий общественного питания |
| 10 Организация оперативного планирования производственного процесса |
| 11 Анализ рациональной организации труда на предприятии |
| 12 Формирование режима труда и отдыха работников предприятия |
| 13 Изучение и повышение эффективности использования рабочего времени на предприятии |
| 14 Состояние и пути совершенствования коммерческой деятельности предприятия |
| 15 Организация услуг предприятиями общественного питания |