**АННОТАЦИЯ**

**Рабочей программы дисциплины**

|  |  |
| --- | --- |
| **Дисциплина** | Техника и организация ресторанного сервиса |
| **Направление подготовки** | 43.03.03 | Гостиничное дело |
| **Направленность (профиль)** | Ресторанная деятельность |
| **Объем дисциплины** | 6 з.е. |
| **Формы промежуточной аттестации** | ЭкзаменКурсовая работа |
| **Кафедра** | Туристического бизнеса и гостеприимства |
| **Краткое содержание дисциплины** |
| Тема 1. Введение. Цели и задачи курса, структура курса, взаимосвязь с другими дисциплинами |
| Тема 2. Понятие индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса |
| Тема 3. Современное состояние и основные направления организации питания |
| Тема 4. Материально-техническая база предприятия питания |
| Тема 5. Организация снабжения предприятия питания |
| Тема 6. Организация производства и реализации продукции на предприятии питания |
| Тема 7. Рациональная организация труда производственного и обслуживающего персонала |
| Тема 8. Организация коммерческой деятельности и стимулирование сбыта продукции и услуг |
| Тема 9. Управление качеством услуг и характеристика процесса обслуживания |
| Тема 10. Информационное обеспечение процесса обслуживания |
| Тема 11. Организация обслуживание гостей на предприятиях общественного питания |
| Тема 12. Организация обслуживания приемов и банкетов |
| Тема 13. Специальные виды услуг и форма обслуживания |
| Тема 14. Организация социально-ориентированного питания |
| Тема 15. Организация труда персонала предприятий питания |
| **Список литературы** |
| **Основная литература** 1. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е. С. Оробейко, Н. Г. Шередер. - Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с. <http://znanium.com/go.php?id=261600>

**Дополнительная литература**1. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. Г. Федцов. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К°, 2014. - 248 с. <http://znanium.com/go.php?id=430602>
 |
| **Перечень информационных технологий, включая перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем, онлайн курсов, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине**  |
| **Перечень лицензионное программное обеспечение:**- Программы для ЭВМ «Лицензия на право установки и использования операционной системы общего назначения Astra Linux Common Edition ТУ 5011-001-88328866-2008 версии 2.12. Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г.- Программы для ЭВМ «Мой Офис Стандартный. Лицензия Корпоративная на пользователя для образовательных организаций, без ограничения срока действия. Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г.**Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**Общего доступа- Справочная правовая система ГАРАНТ- Справочная правовая система Консультант плюс |
| **Перечень онлайн курсов** |
| В данной дисциплине не реализуются |
| **Перечень профессиональных стандартов** |
| 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиницПрофессиональный стандарт Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 282н)33.008 Руководитель предприятия питания Профессиональный стандарт Руководитель предприятия питания (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н) |

Аннотацию подготовил Старовойтова Я.Ю.

Заведующий кафедрой Ергунова О.Т.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Перечень тем курсовых работ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Дисциплина** | Техника и организация ресторанного сервиса |
| **Направление подготовки** | 43.03.03 Гостиничное дело |
| **Направленность (профиль)** | Ресторанная деятельность |
| **Кафедра** | Туристического бизнеса и гостеприимства |
| **Темы курсовых работ**  |
| 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 |

Аннотацию подготовил подпись Старовойтова Я.Ю.

Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ подпись Ергунова О.Т.