**АННОТАЦИЯ**

**Рабочей программы дисциплины**

|  |  |
| --- | --- |
| **Дисциплина** | **Техника и организация ресторанного сервиса** |
| **Направление подготовки** | 43.03.03 | Гостиничное дело |
| **Направленность (профиль)** | Гостиничная и ресторанная деятельность |
| **Объем дисциплины** | 6 з.е. |
| **Формы промежуточной аттестации** | Экзамен, курсовая 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. Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», 43.03.03 «Гостиничное дело», 43.03.01 «Сервис» (квалификация (степень) «бакалавр») / С. А. Быстров. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 536 с. [*https://new.znanium.com/catalog/product/999911*](https://new.znanium.com/catalog/product/999911)
2. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров "Технология продукции и организация общественного питания" / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. - Москва : Дашков и К°, 2017. - 416 с. [*https://new.znanium.com/catalog/product/512131*](https://new.znanium.com/catalog/product/512131)
3. Милл, Р. К. Управление рестораном [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Социально-культурный сервис и туризм", "Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)", "Менеджмент в сфере услуг", "Управление персоналом" : пер. с англ. / Р. К. Милл. - 3-е изд. - Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 535 с. [*https://new.znanium.com/catalog/product/1028831*](https://new.znanium.com/catalog/product/1028831)

**Дополнительная литература**1. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов экономических вузов и практических работников ресторанного бизнеса / В. Г. Федцов. - 5-е изд. - Москва : Дашков и К°, 2017. - 248 с. [*https://new.znanium.com/catalog/product/430602*](https://new.znanium.com/catalog/product/430602)
2. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для бакалавриата и магистратуры : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по инженерно-техническим направлениям / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. - 2-е изд. - Москва : Юрайт, 2019. - 695 с. [*https://www.biblio-online.ru/bcode/430950*](https://www.biblio-online.ru/bcode/430950)
 |
| **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 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. № 282н)33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. № 281н) |

Аннотацию подготовил: Старовойтова Я.Ю.

**Перечень тем курсовых работ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Дисциплина** | **Техника и организация ресторанного сервиса** |
| **Направление подготовки** | 43.03.03 Гостиничное дело |
| **Направленность (профиль)** | Гостиничная и 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: Старовойтова Я.Ю.