

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «Технология и организация ресторанного и барного дела»

по основной образовательной программе подготовки бакалавров по направлению
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Цели освоения дисциплины - изучение основных понятий по специальности; изучение организации производства ресторанов и кафе и обслуживания потребителей студентами направления «Технология продуктов общественного питания»; овладеть практическими навыками составления меню и винной карты, основами этикета при обслуживании посетителей.

2. Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций):

Профессиональные компетенции (ПК):

- способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27).

3. Трудоемкость дисциплины – 4 ЗЕ (144 часа).

4. Содержание дисциплины:

Дисциплина включает следующие модули:

Модуль 1

Из истории ресторанного бизнеса России. Концепция современного ресторанного бизнеса России. Классификация ресторанов. Понятие и функции ресторана, бара, кафе. Требования к ресторанам различных классов. Типологическая классификация ресторанов. Основные правила обслуживания в ресторанах. Концепция дорогих ресторанов. Понятие и назначение меню. Прейскуранты – понятие, особенности составления. Последовательность расположения блюд и напитков в меню. Типы или классы меню. Планирование меню. Язык меню. Карта вин и преysкурant напитков. Оформление карты и преysкуранта вино-водочных изделий. Составление карты напитков и преysкуранта вино-водочных изделий. Карта вин. Ассортимент вино-водочных изделий к различным блюдам. Барная карта. Коктейльная карта.

Модуль 2

Столовая посуда, приборы, белье. Виды фарфоровой посуды. Виды стеклянной посуды. Виды металлической посуды. Виды посуды из огнеупорного стекла. Виды керамической посуды. Виды столовых приборов. Основные виды и размеры столового белья. Виды торговых помещений ресторана. Вспомогательные торговые помещения. Оборудование залов. Общие требования к персоналу ресторанов. Требования к должностям и профессиям производственного персонала. Требования к профессиям административного персонала. Характерные особенности сети ресторанов. Кейтеринг как форма обслуживания посетителей. Бары, классификация и характеристика. Классификация баров по ассортименту реализуемой продукции. Классификация баров по специфике обслуживания посетителей и организации досуга. Основные виды барного обслуживания. Ресторанный рынок. Маркетинг ресторана. Реклама ресторана. Музыка в ресторане. Арт-директор. Системный подход предприятий питания к оценке интерьера. Тип предприятия питания и решение интерьера. Основные тенденции в решении современных интерьеров. Декоративно-художественное убранство зала. Предметы декоративно-прикладного искусства. Окружающий пейзаж как средство художественного обогащения интерьера. Экстерьер предприятий питания. Цветы как элемент интерьера. Освещение предприятий питания. Цвет и свет. Гигиенические службы предприятий питания. Проектирование интерьера. Этическая культура работников предприятия общественного питания. Профессиональный этикет официанта. Поведение в ресторане.

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Разработал:
доцент кафедры ТПП

Проверил:
Директор ИнБиоХим



Е.В. Писарева

А.А. Беушев