

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### «Технология и организация ресторанного и барного дела»

по основной образовательной программе бакалавриата  
(по УП 2018 г.)

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»  
Профиль «Технология продукции общественного питания»  
(очная форма обучения)

**1. Цели** освоения дисциплины - изучение основных понятий по специальности; изучение организации производства ресторанов и кафе и обслуживания потребителей; овладеть практическими навыками составления меню и винной карты, основами этикета при обслуживании посетителей.

#### **2. Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций):**

##### **Профессиональные компетенции (ПК):**

- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);
- 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** Ведение. Основные понятия ресторанного сервиса. Понятие и назначение меню. Карта вин и напитков.

**Модуль 2** Столовая посуда, приборы, белье. Торговые помещения ресторана. Ресторанный рынок. Маркетинг ресторана. Реклама ресторана. Этическая культура работников предприятия общественного питания.

**5. Форма промежуточной аттестации** – экзамен.

Разработал:  
доцент кафедры ТПП

Проверил:  
Директор ИнБиоХим



Е.В. Писарева

А.А. Беушев