

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Технология и организация ресторанного и барного дела»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата)

Направленность (профиль): Технология продуктов общественного питания

Общий объем дисциплины – 4 з.е. (144 часов)

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-25: способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;
- ПК-27: способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Технология и организация ресторанного и барного дела» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 8.

Объем дисциплины в семестре – 2 з.е. (72 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет

1. Классификация ресторанов.. Понятие и функции ресторана, бара, кафе. Требования к ресторанам различных классов. Типологическая классификация ресторанов. Основные правила обслуживания в ресторанах..

2. Концепция ресторанов.. Концепция ресторанов, кафе, баров.

Форма обучения заочная. Семестр 9.

Объем дисциплины в семестре – 2 з.е. (72 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен

1. Столовая посуда, приборы, белье. Виды фарфоровой посуды. Уход и правила работы с фарфоровой посудой. Виды стеклянной посуды. Уход и правила работы со стеклянной посудой. Виды металлической посуды. Уход и правила работы с металлической посудой. Виды посуды из огнеупорного стекла. Виды керамической посуды. Уход и правила работы с керамической посудой. Виды столовых приборов. Уход и правила работы со столовыми приборами. Основные виды и размеры столового белья. Учет и хранение столовой посуды и белья. Накрытие столов скатертями, оформление столов салфетками..

2. Требования к персоналу ресторанов.. Общие требования к персоналу ресторанов. Управляющий рестораном. Требования к конкретным должностям и профессиям. Требования к метрдотелю. Требования к официанту. Требования к бармену. Требования к кассиру. Требования к сомелье. Требования к бариста.

Требования к должностям и профессиям производственного персонала. Требования к заведующему производством (шеф-повару). Требования к повару. Требования к кондитеру, пекарю. Требования к профессиям административного персонала.

Требования к директору. Требования к инженеру.

3. Особенности ресторанов различных типов. Характерные особенности сети ресторанов. Кейтеринг как форма обслуживания посетителей. Организация обслуживания пассажиров в вагоне-ресторане..

4. Особенности современного интерьера ресторана. 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 предприятий. Дополнительный сервис..

Форма обучения очная. Семестр 8.

1. **ТЕМА 1. Введение..** Из истории ресторанного бизнеса России. Концепция современного ресторанного бизнеса России..
2. **ТЕМА 2. Классификация ресторанов..** Классификация ресторанов. Понятие и функции ресторана, бара, кафе. Требования к ресторанам различных классов. Типологическая классификация ресторанов. Основные правила обслуживания в ресторанах..
3. **ТЕМА 3. Концепция ресторанов..** Концепция ресторанов, кафе и баров..
4. **ТЕМА 4 Меню.** Понятие и назначение меню. Прейскуранты – понятие, особенности составления. Последовательность расположения блюд и напитков в меню. Типы или классы меню. Планирование меню. Язык меню..
5. **ТЕМА 5 Карта вин и преЙскурант напитков.** Оформление карты и преЙскуранта винно-водочных изделий. Составление карты напитков и преЙскуранта вино-водочных изделий. Карта вин. Ассортимент винно-водочных изделий к различным блюдам. Барная карта. Коктейльная карта..
6. **ТЕМА 6 Столовая посуда, приборы, белье.** Виды фарфоровой посуды. Уход и правила работы с фарфоровой посудой. Виды стеклянной посуды. Уход и правила работы со стеклянной посудой. Виды металлической посуды. Уход и правила работы с металлической посудой. Виды посуды из огнеупорного стекла. Виды керамической посуды. Уход и правила работы с керамической посудой. Виды столовых приборов. Уход и правила работы со столовыми приборами. Основные виды и размеры столового белья. Учет и хранение столовой посуды и белья. Накрытие столов скатертями, оформление столов салфетками..
7. **ТЕМА 7. Помещения ресторанов..** Виды торговых помещений ресторана. Характеристика основных торговых помещений ресторана. Вспомогательные торговые помещения. Оборудование залов. Рабочее место официанта..
8. **ТЕМА 8 Требования к персоналу ресторанов..** Общие требования к персоналу ресторанов. Управляющий рестораном. Требования к конкретным должностям и профессиям. Требования к метрдотелю. Требования к официанту. Требования к бармену. Требования к кассиру. Требования к сомелье. Требования к бариста. Требования к должностям и профессиям производственного персонала. Требования к заведующему производством (шеф-повару). Требования к повару. Требования к кондитеру, пекарю. Требования к профессиям административного персонала. Требования к директору. Требования к инженеру.
9. **ТЕМА 9 Особенности ресторанов различных типов..** Характерные особенности сети ресторанов. Кейтеринг как форма обслуживания посетителей. Организация обслуживания пассажиров в вагоне-ресторане..
10. **ТЕМА 10 Маркетинг и реклама ресторана..** Ресторанный рынок. Маркетинг ресторана. Реклама ресторана. Музыка в ресторане. Арт-директор..
11. **ТЕМА 11 Особенности современного интерьера ресторана.** 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 предприятий. Дополнительный сервис..

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

Е.В. Писарева

доцент

кафедры ТПП

Е.В. Писарева

доцент

кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина