МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РФ

САМАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Институт коммерции, маркетинга и сервиса

Кафедра коммерции и сервиса

АННОТАЦИЯ

по дисциплине **«Ресторанное дело»**

направление подготовки 43.03.01 «Сервис»

профиль «Сервис и индустрия туризма»

Соответствует РПД

_____**УМУ СГЭУ** **Зав. кафедрой** _____

/Чернова Д.В./

Самара 2015 г.

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель курса «Ресторанное дело» - дать будущим бакалаврам необходимые для их практической работы знания о предприятиях питания, ресторанной продукции, структуре ресторана.

Задачами курса являются: 1) ознакомить с классификацией предприятий питания и структурой ресторанов; 2) ознакомить с материально-технической базой ресторанов; 3) ознакомить с ресторанной продукцией.

2. Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина Б3.В.ОД.9 «Ресторанное дело» относится к обязательным дисциплинам профессионального блока и основывается на знаниях, полученных студентами в предыдущих дисциплинах: «Сервисология», «Менеджмент в сервисе», «Сервисная деятельность».

Дисциплина «Ресторанное дело» является предшествующей для изучения дисциплин: «Управление персоналом».

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

способностью к анализу социально значимых процессов и явлений, к ответственному участию в общественно-политической жизни (ОК-5);

владеть письменной и устной речью на русском языке, способен использовать профессионально ориентированную риторику, методами создания текстов, осуществлять социальное взаимодействие на одном из иностранных языков (ОК-7);

способностью к социальному взаимодействию на основе принятых моральных и правовых норм, социальных стандартов; демонстрировать уважение к людям, толерантность к другой культуре, готовность к поддержанию партнерских отношений (ОК-8);

владеть основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, иметь навыки работы с компьютером как средством управления информацией; работать с информацией в глобальных компьютерных сетях (ОК-13);

к планированию производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка услуг и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства (ПК-11).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- определение, классификацию предприятий общественного питания;
- структуру управления рестораном;
- права и обязанности работников ресторана;
- структуру производства, требования к производственным цехам, назначение и размещение производственных цехов;
- виды торговых и вспомогательных помещений;
- ассортимент столовой посуды, приборов, белья их назначение;
- классификацию блюд, отличительные особенности технологии приготовления, правила отпуска, требования качества, ассортимент.

Уметь:

- идентифицировать по материально-технической базе, объёму и уровню предоставляемых услуг класс предприятия;
- составлять схемы организации технологических процессов в цехах;
- идентифицировать ассортимент столовой посуды, приборов.

Владеть:

- навыками подачи различных блюд;
- навыками организации различных видов обслуживания.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Всего часов/ зачетных единиц	Семестр 6
Аудиторные занятия	144/4	144/4
В том числе:		
Лекции	18/0,5	18/0,5
Практические занятия (ПЗ)	36/1	36/1
Самостоятельная работа (всего)	63/1,75	63/1,75
Вид промежуточной аттестации (экзамен)	27/0,75	27/0,75
Общая трудоемкость часы зачетные единицы	144/ 4	144/ 4