

Наименование дисциплины	Организация ресторанной деятельности
Краткое содержание	Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы, белье. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Обслуживание потребителей в ресторанах. Обслуживание приемов и банкетов. Специальные виды услуг и формы обслуживания. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов. Управление качеством и стратегия обслуживания в заведениях сферы ресторанного бизнеса
Результаты освоения дисциплины	Умея составлять различные виды меню, ориентируясь на которые осуществлять правильную подборку при оформлении карты, формируя объективный уровень качества ресторанного продукта, владея спецификой организации обслуживания банкетного мероприятия, методикой сервировки столов с учетом формы и вида обслуживания, организации специальных форм обслуживания, а также обслуживания иностранных туристов, вырабатывает управленческие решения на основе результатов анализа деятельности предприятия сферы услуг и предпочтений потребителя; владея спецификой развития индустрии питания, основными понятиями, особенностями организации обслуживания в ресторанах различных классов и специализацией, особенностями организации работы основных и вспомогательных видов группы торговых помещений предприятия питания, умея работать с нормами оснащения по подбору, определению и обоснованию количества и ассортимента предметов сервировки с учетом типа и класса заведения, применяет различные методы планирования
Трудоемкость, з.е.	3
Форма отчетности	Зачет
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р.. - Москва : Дашков и К, 2020. - 416 с. - ISBN 978-5-394-03803-7. - Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. - URL: https://www.iprbookshop.ru/111012.html, экземпляров неограниченно 2. Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н.С. Родионова [и др.]. - Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. - 120 с. - ISBN 978-5-00032-532-2. - Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. - URL: https://www.iprbookshop.ru/119656.html, экземпляров неограниченно
Дополнительная литература	1. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / Федцов В.Г.. - Москва : Дашков и К, 2019. - 248 с. - ISBN 978-5-394-03326-1. - Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. - URL: https://www.iprbookshop.ru/85164.html, экземпляров неограниченно 2. Чернова Е.В. Ресторанное дело : учебное пособие / Чернова Е.В., Баженова Т.С., Котова Н.П.. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2021. - 260 с. - ISBN 978-5-6044302-2-4. - Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. - URL: https://www.iprbookshop.ru/99733.html, экземпляров неограниченно 3. Организация и технологии предприятий питания в профессиональной сфере. Практикум : учебное пособие / Н.С. Родионова [и др.]. - Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. - 224 с. - ISBN 978-5-00032-563-6. - Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. - URL: https://www.iprbookshop.ru/119644.html, экземпляров неограниченно