

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина Б1.В.ДВ.7.2 Организация ресторанного дела в гостиничной индустрии

Семестр: 7

Количество часов: 72

Количество зачетных единиц: 2

Промежуточная аттестация: зачет

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина относится к базовой части профессионального цикла учебного плана Б.3. ДВ, является дисциплиной по выбору студентом.

Изучение дисциплины «Организация ресторанного дела в гостиничной индустрии» является продолжением изучения дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Цель и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины является:

- формировании у студентов профессиональной компетенции в организации обслуживания гостей и туристов и проживающих в гостиницах, туристических комплексах.
 - формирования базовых знаний по темам дисциплины;
 - создания представления об основных тенденциях развития общественного питания и современных тенденций развития ресторанного бизнеса;
 - развития у студента самостоятельности, компетентности при предоставлении услуг обслуживания в предприятиях общественного питания;
 - обеспечение безопасности технологических процессов, продукции и услуг общественного питания для потребителей и окружающей среды;
 - изучить современную технологию обслуживания в общественном питании, способствующие привлечению потребителей.

Содержание дисциплины:

Правила обслуживания питанием в номерах гостиницы. Роль буфетов в организации обслуживания в номерах гостиницы. Особенности обслуживания гостей на высшем уровне. Обслуживание VIP гостей с составленной программой. Обслуживание гостей французским методом – в обнос. Подача закусок, блюд и напитков английским методом – вспомогательного столика или сервировочной тележки. Приготовление и

подача блюд фондю в VIP зале.

Организация питания по типу «шведский стол». Требования к торговому залу, ассортимент продукции для завтрака, обеда и ужина. Зал-экспресс – организация питания. Организация питания по типу стол-экспресс, русский стол, бизнес-ланч, стол без галстуков, воскресный бранч, кофе-брейк.

Организация питанием иностранных туристов в ресторанах, барах, кафе. Требования, предъявляемые к предприятиям питания обслуживающих иностранных туристов: оформление входа в предприятие, санитарно-гигиенические, противопожарные, комфортные условия по температуре и влажности, снабжены указателями. Организация питания иностранных туристов по типу шведского стола, табльдот, форма обслуживания по меню а ля карт. Виды завтраков для иностранных туристов: континентальный, по типу шведского стола. Питание иностранных туристов в пути следования. Особенности питания иностранных туристов, их традиции национальных кухонь, влияние религиозных обычаев.

Составление плана обслуживания питанием и заключение договоров на организацию проведения мероприятий. Организация обслуживания участников совещания в обеденное время комплексными обедами. Организация питания спортсменов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать следующими общекультурными (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями: ПК-7.

Образовательные технологии:

Дисциплина предполагает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий: просмотр видеофильмов, поисковая работа в Интернете.

Краткое описание указанных технологий:

Просмотр видеофильмов

Данная форма применяется при изучении студентами тем, связанных с обслуживанием посетителей официантами в предприятиях питания например, «Обслуживание посетителей в ресторане»

Поисковая работа в Интернете

Данная форма используется при изучении студентами темы об организации питанием иностранных туристов в ресторанах, барах, кафе. Организация питания по типу «шведский стол», ассортимент продукции для завтрака, обеда и ужина. Зал-экспресс – организация питания. Организация питания по типу стол-экспресс, русский стол, бизнес-ланч, стол без галстуков, воскресный бранч, кофе-брейк. Обслуживание VIP гостей с составленной программой. Обслуживание гостей французским методом – в обнос. подача закусок, блюд и напитков английским методом – вспомогательного столика или сервировочной тележки. Приготовление и подача блюд фондю в VIP зале.

Составитель: Т.В. Сурикова, кафедра социально-культурного сервиса
и туризма