

**Аннотация**  
**рабочей программы дисциплины**  
**Б1.В.ДВ.01.02 История предприятий питания ресторанного сегмента**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: «Технология продукции и организация в предприятиях питания»

Год начала подготовки: 2021

Квалификация: Бакалавр

Трудоемкость: 4 з.е.

Форма промежуточной аттестации: экзамен

**Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:**

Дисциплины (модули). Вариативная часть. Дисциплины по выбору

**Содержание дисциплины (тематический план):**

1. Введение. История русской ресторации
2. Развитие советского общественного питания
3. Особенности развития ресторанного дела в Европе
4. Особенности формирования французской концепции ресторанного обслуживания.
5. Период становления ресторанного бизнеса в Америке
6. История ресторации других стран
7. Схема формирования сетевых структур ресторанов
8. Современное положение ресторанного бизнеса

**Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:**

ОК-2 - способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции;

ПК-15 - способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию

**Разработчик:** кафедра социально-культурного сервиса и туризма