

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Цветлюк Лариса Сергеевна

Должность: Ректор

Дата подписания: 18.12.2019 14:00

Уникальный программный ключ:

e4e919f04dc802624637575c97796a744138b172b88dd38f9301d8c2340974f9

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ИНСТИТУТ НЕПРЕРЫВНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»

Аннотации рабочих программ дисциплин

основной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата

43.03.03 «Гостиничное дело», направленность (профиль): «Ресторанный бизнес»

Год начала подготовки – 2026, очная форма обучения

Б1.В.03 Основы ресторанного сервиса

Цель:	сформировать представление и практические навыки в области оказания услуг в заведениях ресторанного бизнеса, организации производственно-технологического процесса в ресторане, культуры ресторанного сервиса
Задачи:	1) познакомить с классификацией и структурой ресторанов; 2) изучить процесс организации производства ресторанной продукции; 3) дать знания по изучению потребительского спроса и продвижению ресторанных услуг; 4) познакомить с подготовительным этапом к процессу обслуживания; научить работать с нормативно-технологической документацией, СанПиН.
Содержание дисциплины:	Раздел 1. Основные принципы деятельности предприятий питания и гостеприимства Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях ресторанного сервиса
Форма контроля:	Зачет
Общая трудоемкость:	3 з. е.