

ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ БЫТОВОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

1. Цель освоения дисциплины

Подготовка педагогических кадров сферы образования имеющих профессиональные знания об организации бытового обслуживания предприятий общественного питания и умеющих на практике применять их в процессе воспитания и обучения подрастающего поколения.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Организация и технология предприятий бытового обслуживания» относится к вариативной части блока дисциплин и является дисциплиной по выбору.

Для освоения дисциплины «Организация и технология предприятий бытового обслуживания» обучающиеся используют знания, умения, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения дисциплин «Графика», «История костюма и кроя», «История культуры питания», «Кулинарное оборудование», «Кулинарный практикум», «Начертательная геометрия», «Стандартизация, метрология и технические измерения», «Теоретическая механика», «Швейный практикум».

Освоение данной дисциплины является необходимой основой для последующего изучения дисциплин «Методика обучения технологии и предпринимательству», «Архитектоника объемных форм», «Гидравлика», «Детали машин», «Дизайн и композиция костюма», «Дизайн помещений и интерьер дома», «Домашняя экономика», «Конструирование и моделирование швейных изделий», «Кулинарное декорирование», «Маркетинг в малом бизнесе», «Маркетинг образовательных услуг», «Материаловедение швейного производства», «Основы гидродинамики», «Основы исследований в технологическом образовании», «Основы кулинарного карвинга», «Основы предпринимательской деятельности», «Основы термодинамики», «Перспективные материалы и технологии», «Перспективные методы обучения технологии», «Предпринимательская деятельность в учреждениях образования», «Проектирование и разработка продукции общественного питания», «Рисунок и художественная композиция», «Рукоделие», «Современные технологии в дизайне костюма», «Современные технологии обучения», «Специальное рисование», «Теория машин и механизмов, сопротивление материалов», «Теплотехника», «Технология легкой одежды», «Технология мучных кондитерских изделий», «Технология обработки швейных изделий», «Технология приготовления пищи», «Технология швейного производства», «Художественная обработка материалов», «Швейное оборудование», «Эстетика образа», прохождения практик «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (технологическая)», «Практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности», «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности», «Преддипломная практика».

3. Планируемые результаты обучения

В результате освоения дисциплины выпускник должен обладать следующими компетенциями:

– способностью использовать знания в области теории, практики и методики преподавания технологии, общетехнических дисциплин и предпринимательства для постановки и решения профессиональных задач (СК-1).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать

– виды столовой посуды и столовых приборов; принципы составления меню; сервировка стола; способы подачи блюд и закусок; порядок обслуживания банкетов и приемов;

специальные формы организации обслуживания; организация торговых помещений; организация труда работников торговой группы;

уметь

– определять назначения столовой посуды и столовых приборов; составлять меню; сервировать стол; подавать блюда; обслуживать банкеты и приемы; соблюдать требования к обслуживающему персоналу; использовать различные формы обслуживания;

владеть

– грамотной, логически верно и аргументировано построенной устной и письменной речью, основами речевой профессиональной культуры педагога; актуализированными и закреплёнными базовыми понятиями и приемами по разделам дисциплины в том числе с использованием средств ИТ.

4. Общая трудоёмкость дисциплины и её распределение

количество зачётных единиц – 4,
общая трудоёмкость дисциплины в часах – 144 ч. (в т. ч. аудиторных часов – 22 ч., СРС – 118 ч.),
распределение по семестрам – 2 курс, лето,
форма и место отчётности – аттестация с оценкой (2 курс, лето).

5. Краткое содержание дисциплины

Введение в предмет.

Услуги общественного питания и требования к ним. Характеристика методов и форм обслуживания.

Организация предприятий общественного питания.

Торговые помещения. Столовая посуда, приборы, белье. Меню и преискуранты.

Организация труда работников торговой группы.

Организация обслуживания потребителей.

Подготовка к обслуживанию потребителей. Обслуживание потребителей в ресторанах.

Обслуживание потребителей на банкетах и приемах. Специальные формы организации обслуживания. Обслуживание иностранных туристов. Организация социального питания.

6. Разработчик

Вышемирская Н.Ф., ст.преподаватель кафедры технологии туризма и сервиса ВО ФГБОУ "ВГСПУ".