

ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ УСЛУГ ПИТАНИЯ

1. Цель освоения дисциплины

Формирование у студентов системы знаний о технологиях и специфике организации услуг питания.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технологии и организация услуг питания» относится к вариативной части блока дисциплин.

Для освоения дисциплины «Технологии и организация услуг питания» обучающиеся используют знания, умения, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения дисциплин «География», «Документационное обеспечение в туризме», «Организация туристской деятельности», «Сервисная деятельность», «Человек и его потребности», «Введение в туризм», «Виды и тенденции развития туризма», «География Волгоградской области», «История туризма», «Природа Волгоградской области», «Технологии въездного, выездного и внутреннего туризма», «Технологии и организация гостиничных услуг», «Технологии и организация экскурсионных услуг», «Технология турагентской и туроператорской деятельности», «Туристские культурно-исторические центры», «Туристско-рекреационные ресурсы», прохождения практик «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Основы сервиса)», «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Учебно-исследовательская)».

Освоение данной дисциплины является необходимой основой для последующего изучения дисциплин «Курортное дело с основами курортологии», «Технологии и организация экскурсионных услуг», «Транспортное обслуживание в туристской индустрии», прохождения практик «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Сервисная деятельность)», «Преддипломная практика», «Технологическая практика (Производственно-технологическая)».

3. Планируемые результаты обучения

В результате освоения дисциплины выпускник должен обладать следующими компетенциями:

- способностью организовать процесс обслуживания потребителей и (или) туристов (ОПК-3);
- способностью ориентироваться в современных тенденциях развития туристской индустрии и анализировать туристско-рекреационные возможности регионов РФ и стран мира (СК-1).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать

- типы предприятий питания и историю их развития;
- формы организации общественного питания;

уметь

- осуществлять комплексное изучение рынка услуг питания;

владеть

- навыками определения необходимого ассортимента услуг питания и составления меню для обслуживания туристов.

4. Общая трудоёмкость дисциплины и её распределение

количество зачётных единиц – 5,
общая трудоёмкость дисциплины в часах – 180 ч. (в т. ч. аудиторных часов – 22 ч., СРС – 149 ч.),
распределение по семестрам – 4 курс, лето, 5 курс, зима,
форма и место отчётности – экзамен (5 курс, зима).

5. Краткое содержание дисциплины

Организационные формы обеспечения питанием.
История предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.

Процесс обслуживания на предприятиях питания.
Услуги питания и сервисное обслуживание. Прогрессивные технологии обслуживания.
Специальные формы обслуживания. Информационное обеспечение процесса обслуживания.
Организация обслуживания посетителей в ресторане. Качество и безопасность услуг общественного питания.

6. Разработчик

Алферова Ольга Николаевна, кандидат педагогических наук, доцент кафедры технологии, туризма и сервиса ФГБОУ ВО «ВГСПУ»,
Вышемирская Наталия Федоровна, ст.преподаватель кафедры технологии, туризма и сервиса ФГБОУ ВО «ВГСПУ».