

# 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 «Безопасность жизнедеятельности», «Основы медицинских знаний в туризме», «Реклама в туризме», «Стандартизация и сертификация в туризме», «Стандарты качества и нормы безопасности туристского обслуживания», «Технологии и организация гостиничных услуг», «Технологии турагентской и туроператорской деятельности», прохождения практик «Учебная практика. Исследовательская», «Учебная практика. Ознакомительная».

Освоение данной дисциплины является необходимой основой для последующего изучения дисциплин «Разработка рекламного продукта», «Социальные технологии в туристской деятельности», «Технологии и организация экскурсионных услуг», «Технологии продаж», «Технологии производства рекламы в туризме», «Транспортное обслуживание в туризме», прохождения практик «Производственная практика. Преддипломная практика», «Производственная практика. Проектно-технологическая», «Производственная практика. Сервисная».

## 3. Планируемые результаты обучения

В результате освоения дисциплины выпускник должен обладать следующими компетенциями:

- способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций (УК-8);
- способен к продвижению туристского продукта с использованием современных технологий (ПКР-3).

**В результате изучения дисциплины обучающийся должен:**

### *знать*

- типы предприятий питания и историю их развития;
- формы сервисного обслуживания на предприятиях 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 – 4,

общая трудоёмкость дисциплины в часах – 144 ч. (в т. ч. аудиторных часов – 16 ч., СРС – 124 ч.),

распределение по семестрам – 4 курс, зима,  
форма и место отчётности – зачёт (4 курс, зима).

## **5. Краткое содержание дисциплины**

Организационные формы обеспечения питанием в туризме.  
Сущность услуг питания. Нормативные требования к организации услуг питания.  
Классификация предприятий общественного питания. История предприятий общественного питания.

Процесс обслуживания на предприятиях питания.  
Сервисное обслуживание в предоставлении услуг питания. 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, экономики образования и сервиса ФГБОУ ВО «ВГСПУ».