

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 «Документационное обеспечение в туризме», «Организация деловых мероприятий», «Сервисная деятельность», «Социальные технологии в туристской деятельности», «Технологии и организация гостиничных услуг», прохождения практик «Производственная (Сервисная) практика», «Учебная (Исследовательская) практика», «Учебная (Ознакомительная) практика».

3. Планируемые результаты обучения

В результате освоения дисциплины выпускник должен обладать следующими компетенциями:

– способен осуществлять внутренние и внешние профессиональные коммуникации (ПКО-4).

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 – 60 ч., СРС – 48 ч.),

распределение по семестрам – 8,

форма и место отчётности – экзамен (8 семестр).

5. Краткое содержание дисциплины

Организационные формы обеспечения питанием в туризме.

Услуги питания и нормативные требования к их организации. 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».