

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.15 «Технологии предоставления услуг питания»

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Объем трудоемкости: 6 зачетные единицы.

Цель освоения дисциплины «Технологии предоставления услуг питания» – формирование системы знаний и навыков работы обслуживающего персонала и профессионального оказания услуг на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов.

Задачи дисциплины:

- овладение основными понятиями, терминами и определениями в области организации услуг питания;
- изучение правил предоставления услуг питания на территории РФ, принципов деления предприятий общественного питания на различные типы и классы;
- изучение классификации услуг общественного питания и общих требований к ним;
- изучение современных технологий, средств обслуживания, форм и методов предоставления услуг питания на предприятиях различных типов,
- сформирование понимания о порядке предоставления различных услуг предприятием питания;
- рассмотреть виды и характеристики торговых помещений, посуды, приборов, столового белья;
- освоить виды и правила сервировки и оформления столов;
- изучение правила составления и оформления меню, карт вин;
- освоить правила оформления расчетов за обслуживание и оказание услуг;
- изучение требований к обслуживающему персоналу;
- овладение правилами профессионального этикета и принципами организации труда обслуживающего персонала.

Место дисциплины в структуре учебного плана.

Дисциплина «Технологии предоставления услуг питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений в Блоке 1. Дисциплины (модули) учебного плана.

Необходимость включения дисциплины «Технологии предоставления услуг питания» в учебный план вызвана тем, что будущим сотрудникам гостинично-ресторанных предприятий необходимы навыки и знание основных технологий предоставления услуг питания в ходе комплексного обслуживания потребителей.

Изучение дисциплины «Технологии предоставления услуг питания» базируется на довузовской подготовке в области экономики и обществознания и изучении дисциплины «Основы гостеприимства».

Требования к уровню освоения дисциплины.

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей компетенции:

ПКУВ-3 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере.

Основные разделы дисциплины:

1. Услуги общественного питания как форма удовлетворения важнейшей потребности человека. Государственное регулирование общественного питания.
2. Классификация предприятий общественного питания. Правила оказания услуг общественного питания.
3. Состав помещений для потребителей. Организационная подготовка предприятий к обслуживанию.
4. Методы, типы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания
5. Организация обслуживания в торговом зале предприятий питания.
6. Специальные формы обслуживания.
7. Формы банкетного обслуживания. Прогрессивные технологии обслуживания.
8. Организации питания на социально ориентированных предприятиях питания.

Курсовые работы: не предусмотрены.

Форма проведения аттестации по дисциплине: экзамен

Автор РПД канд. геогр. наук, доцент



А.Г. Максименко