

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

**Объем трудоемкости дисциплины** для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, ОФО: 6 зачетные единицы (216 часов, из них: 73,3 контактные часы, 107 часов самостоятельной работы, 35,7 часов контроль).

**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.

**Таблица 1 – Результаты освоения дисциплины «Технологии предоставления услуг питания»**

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
1	ПКУВ-3	Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере	<ul style="list-style-type: none"> <li>– основные понятия, термины и определения в области организации услуг питания;</li> <li>– содержание основных законодательных актов, нормативных документов, стандартов, применяемых для регулирования деятельности предприятий питания;</li> <li>– правила предоставления услуг питания на территории РФ;</li> <li>– принципы деления предприятий общественного питания на различные типы и классы;</li> <li>– виды и характеристики торговых помещений, посуды, приборов, столового белья;</li> <li>– принципы организации обслуживания потребителей в торговом зале предприятия питания;</li> <li>– требования к обслуживающему персоналу;</li> <li>– правила профессионального этикета и принципы организации труда обслуживающего персонала;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– планировать организацию обслуживания в предприятиях питания разных типов и классов;</li> <li>– использовать информационное обеспечение процесса обслуживания,</li> <li>– классифицировать предприятия и услуги питания по типам и классам;</li> <li>– определять специфику современных технологий при предоставлении услуг питания;</li> <li>– изучение современных технологий, средств обслуживания, форм и методов предоставления услуг питания на предприятиях различных типов</li> <li>– использовать правила составления и оформления меню, карт вин;</li> <li>– организовать специальные формы обслуживания в организации питания;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– современными информационными технологиями в предоставлении услуг питания;</li> <li>– применять современные технологии для формирования услуги питания, соответствующей запросам потребителей;</li> <li>– методикой и основами расчета с потребителями;</li> <li>– пониманием о порядке предоставления различных услуг предприятием питания;</li> <li>– видами и правилами сервировки и оформления столов;</li> <li>– правилами оформления расчетов за обслуживание и оказание услуг</li> </ul>

**Таблица 2 – Разделы дисциплины, изучаемые в 3 семестре ОФО**

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	СРС
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
1	Услуги общественного питания как форма удовлетворения важнейшей потребности человека. Государственное регулирование общественного питания	18	4	4	10
2	Классификация предприятий общественного питания. Правила оказания услуг общественного питания	18	4	4	10
3	Состав помещений для потребителей. Организационная подготовка предприятий к обслуживанию	28	4	4	20
4	Методы, типы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания	32	6	6	20
5	Организация обслуживания в торговом зале предприятий питания	18	4	4	10
6	Специальные формы обслуживания	25	4	4	17
7	Формы банкетного обслуживания. Прогрессивные технологии обслуживания	18	4	4	10
8	Организации питания на социально ориентированных предприятиях питания	18	4	4	10
	<i>Итого по дисциплине:</i>		<b>34</b>	<b>34</b>	<b>107</b>

**Курсовые работы:** не предусмотрены.

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** экзамен

**Основная литература:**

1. Главчева С.И., Коваленко Е.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Н., 2011. [Электронный ресурс]: учебное пособ. – Электрон. дан. – [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=229006&sr=1](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=229006&sr=1).
2. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: ИНФРА-М: Магистр, 2013. (в библиотеке КубГУ 40 экз.).
3. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Кнорус, 2013. [Электронный ресурс]: учебник. – Электрон. дан. – <https://e.lanbook.com/book/53292#authors>.
4. Сологубова Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Юрайт, 2017. [Электронный ресурс]: учебник. – Электрон. дан. – <https://biblio-online.ru/book/4B99E687-B5E5-4F3E-AADB-743EBA720ED3>.

Автор РПД канд. геогр. наук, доцент



А.Г. Максименко