

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Б1.В.10 Технологии предоставления услуг питания
(код и наименование дисциплины)

Объем трудоемкости: 6 зачетных единиц

Цель дисциплины: формирование системы знаний и навыков профессионального использования технологий предоставления услуг питания в организациях различных организационно-правовых форм, типов и классов, изучение физиологических основ рационального питания.

Задачи дисциплины:

- изучить основные понятия, термины и определения в области технологий предоставления услуг питания, классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;
- методы, формы, средства обслуживания;
- ознакомиться с правилами составления и оформления меню, карты вин,
- требованиями к предприятиям питания для обслуживания различных категорий посетителей;
- рассмотреть особенности питания гостей из разных стран;
- ознакомиться с особенностями организации диетического питания, а также питания на мероприятиях;
- изучить особенности кадрового состава и качество продукции (услуг) на предприятиях питания.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Перечень предшествующих дисциплин, необходимых для изучения: Организация деятельности гостиничных предприятий, Технологии гостиничной деятельности, Нормативно-правовое регулирование в гостинично-ресторанной деятельности, и последующих дисциплин, для которых данная дисциплина является предшествующей в соответствии с учебным планом: Информационные технологии в гостинично-ресторанной деятельности, Менеджмент в гостинично-ресторанной деятельности, Организация деятельности предприятий питания, Технологическая документация и качество продукции (работы) службы питания в гостиничных комплексах, Основы предпринимательской деятельности гостиничных предприятий и предприятий общественного питания, Деловая этика и этикет в гостинично-ресторанной деятельности, Охрана труда и техника безопасности в гостинично-ресторанной деятельности.

Требования к уровню освоения дисциплины

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Код и наименование индикатора*	Результаты обучения по дисциплине (знает, умеет, владеет (навыки и/или опыт деятельности))
ПК-2	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания

Код и наименование индикатора*	Результаты обучения по дисциплине (знает, умеет, владеет (навыки и/или опыт деятельности))
ИПК-2.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организационно-управленческую структуру предприятия общественного питания; - порядок построения работы и взаимодействия служб, отделов, департаментов предприятия питания с контрагентами; - внутренние организационно-распорядительные документы, регламенты и практику их применения по вопросам координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов) организаций общественного питания <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - на основе внутренних организационно-распорядительных документов, осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций общественного питания <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыкам организации и координации деятельности персонала департаментов (служб, отделов) организации общественного питания с целью выполнения поставленных задач
ИПК-2.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формы и методы организации бизнес-процессов в предприятиях общественного питания; - порядок построения контроля взаимодействия департаментов (служб, отделов), предприятия питания с контрагентами; <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать результаты деятельности департаментов (служб, отделов) организации общественного питания в соответствие с их функциональными особенностями, обобщать их и делать логичные выводы; - использовать современные формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций общественного питания, <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками контроля текущей деятельности сотрудников департаментов (служб, отделов) организаций общественного питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей
ИПК-2.3 Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	<p>Уметь:</p> <p>Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем</p> <p>Владеть:</p> <p>навыками выявления проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)</p>
ПК-3 Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами в системе функционирования организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	
ИПК-3.1 Формирует адаптированный продукт соответственно потребностям рынка и запросам потребителей организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - задачи, функции и особенности работы службы питания; - законодательные и нормативные акты о предоставлении услуг службой питания; - требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания; - особенности организации предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания; - профессиональную терминологию общественного питания; - технологию организации процесса питания; - регламенты службы питания; <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг соответственно потребностям рынка и запросам потребителей услуг общественного питания с использованием различных способов, методов и приемов подачи блюд и напитков, форм обслуживания гостей; <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками оформления документов и ведения диалогов на

Код и наименование индикатора*	Результаты обучения по дисциплине (знает, умеет, владеет (навыки и/или опыт деятельности))
	профессиональную тематику; - навыками организации и предоставления адаптированных видов услуг общественного питания соответственно потребностям рынка и запросам потребителей по классам, стилю, методам и формам обслуживания
ИПК-3.2 Определяет внешние факторы воздействия на функционирование организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	Знать: - основы организации деятельности предприятий питания; - типологию внешних факторов воздействия на функционирование организации общественного питания Уметь: - выбирать способы, методы, методики, приемы, средства для реализации технологий в организациях общественного питания с учетом внешних факторов воздействия; - разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья Владеть: - навыками разрешения проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон; - навыками и методами применения современных технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания.

Содержание дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

№	Наименование разделов (тем)	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	
1.	Исторические аспекты развития услуг питания	26	1	1	24
2.	Нормативное регулирования предоставления услуг питания	26	1	1	24
3.	Классификация и типология предприятий общественного питания	26	1	1	24
4.	Планировочные решения и организация бизнес-процессов службы питания гостиничного предприятия	26	1	1	24
5.	Организация бизнес-процессов и особенности обслуживания гостей питанием гостиничных предприятий	27	1	1	25
6.	Технологии обслуживания питанием на транспорте	26	1	1	24
7.	Организация труда персонала и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий общественного питания	26	1	1	24
8.	Организация диетического питания в гостиничных комплексах	24	1	1	22
191	<i>ИТОГО по разделам дисциплины</i>	207	8	8	191
	Контроль самостоятельной работы (КСР)	-			
	Промежуточная аттестация (ИКР)	0,3			
	Подготовка к текущему контролю	8,7			
	Общая трудоемкость по дисциплине	216			

Курсовые работы: не предусмотрены

Форма проведения аттестации по дисциплине: экзамен

Автор Ленкова М.И. , канд.экон. наук, доцент