

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 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 образовательной программы**

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 данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Код и наименование индикатора* достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
<b>ПК-2. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и / или общественного питания</b>	
ИПК-2.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и / или общественного питания	Знает: <ul style="list-style-type: none"><li>- организационно-управленческую структуру предприятия общественного питания;</li><li>- порядок построения работы и взаимодействия служб, отделов, департаментов предприятия питания с контрагентами;</li><li>- внутренние организационно-распорядительные документы,</li></ul>

	<p>регламенты и практику их применения по вопросам координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов) организации общественного питания;</p> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- на основе внутренних организационно-распорядительных документов осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации общественного питания.</li> </ul> <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками организации и координации деятельности персонала департаментов (служб, отделов) организации общественного питания с целью выполнения поставленных задач.</li> </ul>
<p>ИПК-2.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и / или общественного питания</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формы и методы организации бизнес-процессов в предприятиях общественного питания;</li> <li>- порядок построения контроля взаимодействия департаментов (служб, отделов) предприятия питания с контрагентами.</li> </ul> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать результаты деятельности департаментов (служб, отделов) организации общественного питания в соответствии с их функциональными особенностями, обобщать их и делать логичные выводы;</li> <li>- использовать современные формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций общественного питания.</li> </ul> <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками контроля текущей деятельности сотрудников департаментов (служб, отделов) организаций общественного питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.</li> </ul>
<p>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>	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем.</li> </ul> <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками выявления проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов).</li> </ul>
<p><b>ПК-3. Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами в системе функционирования гостинично-ресторанного комплекса</b></p>	
<p>ИПК-3.1 Формирует адаптированный продукт соответственно потребностям рынка и запросам потребителей</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- задачи, функции и особенности работы службы питания;</li> <li>- законодательные и нормативные акты о предоставлении услуг службой питания;</li> <li>- требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания;</li> <li>- особенности организации предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания;</li> <li>- профессиональную терминологию общественного питания;</li> <li>- технологию организации процесса питания;</li> <li>- регламенты службы питания.</li> </ul> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг соответственно потребностям рынка и запросам потребителей услуг общественного питания с использованием</li> </ul>

	<p>различных способов, методов и приемов подачи блюд и напитков, форм обслуживания гостей..</p> <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику;</li> <li>- навыками организации и предоставления адаптированных видов услуг общественного питания соответственно потребностям рынка и запросам потребителей по классам, стилю, методам и формам обслуживания</li> </ul>
ИПК-3.2 Определяет внешние факторы воздействия на функционирование организации сферы гостеприимства и / или общественного питания	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы организации деятельности предприятия питания;</li> <li>- типологию внешних факторов воздействия на функционирование организации общественного питания.</li> </ul> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать способы, методы, методики, приемы, средства для реализации технологий в организациях общественного питания с учетом внешних факторов воздействия;</li> <li>- разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя.</li> </ul> <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками разрешения проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон;</li> <li>- навыками и методами применения современных технологий оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания.</li> </ul>

### Содержание дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

№	Наименование разделов (тем)	Количество часов			
		Все-го	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа СРС
			Л	ПЗ	
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	20	4	4	12
7.	Формы банкетного обслуживания. Прогрессивные технологии обслуживания	18	4	4	10
8.	Организации питания на социально ориентированных предприятиях питания	18	4	4	10

№	Наименование разделов (тем)	Количество часов			
		Все- го	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	СРС
	<i>ИТОГО по разделам дисциплины</i>	170	34	34	102
	Контроль самостоятельной работы (КСР)	10			
	Промежуточная аттестация (ИКР)	0,3			
	Подготовка к текущему контролю	35,7			
	Общая трудоемкость по дисциплине	216			

**Курсовые работы:** не предусмотрены

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** экзамен

Автор Корнева О. А. , канд. техн. наук, доцент