

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### Б1.В.ОД.15 ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ УСЛУГ ПИТАНИЯ

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 з.е./81 астр.ч./108 акад.ч.

Место дисциплины в структуре образовательной программы: вариативная часть.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

<i>Код</i>	<i>Содержание компетенции</i>
<b>ОПК-3</b>	готовность применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность
<b>ПК-5</b>	способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения
<b>ПК-6</b>	готовность к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений
<b>ПК-8</b>	готовность использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя

**Цель** освоения дисциплины:

- формирование у студентов комплексного понимания и знания теории и практики технологий и организации услуг питания.

Это позволит обучающимся подготовиться к **решению следующих профессиональных задач:**

- организация производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения, распределение обязанностей и определение объемов работ исполнителей;

- контроль деятельности гостиниц и других средств размещения;

- обеспечение качества предоставления гостиничного продукта различным категориям и группам потребителей;

- соблюдение стандартов, других правовых и нормативных документов деятельности гостиниц и других средств размещения;

- выбор оптимальных технологических процессов гостиничной деятельности, соответствующих запросам потребителей.

**Задачи** изучения дисциплины:

- овладение основными понятиями, терминами в области организации питания туристов;

- изучение классификации предприятий общественного питания и общих требований к ним;

- изучение процесса обслуживания клиентов в разрезе разных потребительских сегментов;

- освоение современных технологий, форм, методов и средств обслуживания.

#### Содержание дисциплины

Тема 1. Особенности организации питания современного человека.

- Тема 2. Современное состояние ресторанного бизнеса в России и мире.
- Тема 3. Санитария и гигиена предприятий общественного питания.
- Тема 4. Организация обслуживания посетителей на предприятии питания.
- Тема 5. Особенности подачи блюд и напитков.
- Тема 6. Организация банкетного обслуживания.