

## Аннотация дисциплины Б.1.2.6 Дисциплина. Технологии услуг питания

Дисциплина "Технологии услуг питания" изучается обучающимися по основной профессиональной образовательной программе "Сервис в индустрии гостеприимства" направления подготовки "43.03.01 Сервис".

Дисциплина изучается в 6, 7 семестре. Общая трудоемкость дисциплины составляет 144/4 часов/з.ед. Самостоятельная работа заключается в выполнении работ, указанных в разделе 4.

В ходе изучения дисциплины осуществляется текущий контроль в форме технологии рейтингового контроля в соответствии с технологической карты дисциплины, размещенной на электронном курсе, а также промежуточный контроль в форме без контрольной акции, зачет.

Целью изучения дисциплины является формирование следующих компетенций:

1. ПК-3 Формирует технологии оказания гостиничных, санаторно-курортных, анимационных услуг и услуг общественного питания на основе современных требований к созданию сервисного продукта

В ходе изучения дисциплины последовательно рассматриваются темы:

1. Краткая история возникновения ресторанного дела. Первые типы предприятий общественного питания в Древнем мире и в Средние века. Развитие ресторанного дела в эпоху Нового времени. История развития индустрии питания в Европе и в Америке.
2. Общие требования к предприятиям общественного питания. Санитарно-гигиенические и технологические, требования безопасности продовольственного сырья и продуктов, требования экологической безопасности, требования противопожарной безопасности. Требования к архитектурно-планировочным решениям и оформления предприятий общественного питания, требования к мебели, столовой посуде и белью.

Основными стратегическими образовательными технологиями являются: лекционные занятия, практические занятия, процедуры самообучения.

В рамках указанных технологий применяются тактические образовательные технологии: игровое проектирование, информационные, классическая лекция, мини-проекты.