

Аннотация дисциплины Б.1.2.6 Дисциплина. Технологии услуг питания

Дисциплина "Технологии услуг питания" изучается обучающимися по основной профессиональной образовательной программе "Технологии и организация туроператорских и турагентских услуг" направления подготовки "43.03.02 Туризм".

Дисциплина изучается в 6 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 зачет.

Целью изучения дисциплины является формирование следующих компетенций:

1. ПК-5 Формирует технологии оказания гостиничных, санаторно-курортных, анимационных услуг и услуг общественного питания на основе современных требований к созданию туристского 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. Сфера услуг питания. Типы и особенности функционирования предприятий питания и их классификация. Содержание и функции сферы услуг питания. Классификация предприятий питания. Ресторан, кафе, бар, закусочная, кофейня, предприятие быстрого обслуживания, буфет, кафетерий, столовая, сеть предприятий питания.
3. 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 оформлению предприятий общественного питания, требования к мебели, столовой посуде и белью.
4. Выбор места, помещения, разработка технологической цепочки, дизайнерских решений, стратегии позиционирования, оборачиваемость мест, способ приготовления еды, меню и его размер. Маркетинг и рекламные программы по привлечению и удержанию клиентов, количество и уровень подготовки сотрудников.
5. Специфика работы с персоналом в предприятии питания. Способы подбора персонала. Поведение соискателей
6. Поведение работодателя. Критерии оценки сотрудников. Критерии оценки эффективности работы. Должностные инструкции. Организационная структура ресторана.
7. Основы разработки меню и карты вин предприятия питания, их виды и правила составления.
8. ары, их виды. Подготовка бара к работе. Горячие напитки. История о происхождении кофе. Страны производители. Сорта кофе, способы обжарки и купажа. Помол, дозировка, время экстракции, темпировка кофе. Способы приготовления и напитки.

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

В рамках указанных технологий применяются тактические образовательные технологии: выездные занятия, задания, информационные, классическая лекция, мини-проекты.