



**Государственное автономное образовательное учреждение высшего  
профессионального образования города Москвы «МОСКОВСКИЙ  
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА  
ИМЕНИ Ю.А.СЕНКЕВИЧА (ГАОУ ВПО МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича)**

Кронштадтский б-р, д. 43А, Москва, Россия, 125499, тел.: (495) 454-92-92, 454-74-58; факс: (495)454-31-66  
E-mail:box@mgiiit.ru, <http://www.mgiiit.ru>

**«Техническое и технологическое оснащение предприятий  
ресторанного сервиса»**

**Методические указания и контрольные задания  
для студентов заочной формы обучения**

специальность 100201.65 «Гостиничное дело»  
специализация: «Общественное питание»  
факультет заочного обучения

Москва 2012 г.

Методические указания составлены на основании ГОС ВПО, рабочей программы и учебного плана МГИИТ

на кафедре «Ресторанный сервис»

*(наименование кафедры)*

факультета «Туризм и гостеприимство»

*(наименование факультета, к которому относится кафедра-составитель)*

Составитель:

ст.преподаватель Холодков Борис Николаевич

## **1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Целью изучения дисциплины** «Техническое и технологическое оснащение предприятий питания» является предоставление студентам суммы теоретических знаний и практических навыков для работы в предприятиях общественного питания по подбору, оценки, и организации обслуживания торгово-технологического оборудования

**Задачей изучения дисциплины** «Техническое и технологическое оснащение предприятий питания» является получение знаний, полученных студентами, которые будут способствовать формированию компетенции специалиста в сфере туризма, развитию интеллекта будущего руководителя, повышению престижа выпускника нашего ВУЗа.

В связи с этим студент должен обладать:

- готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-1);
- готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (ПК-3).

## **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО**

Дисциплина «Техническое и технологическое оснащение предприятий питания» относится к БЗ. Профессиональный цикл, вариативная часть. Профиль : Ресторанная деятельность, вариативная часть.

Изучение данной дисциплины позволит осознанно осваивать большую часть дисциплин профессионального цикла, таких как: «Физиологи питания», «Технология ресторанной продукции», «Качество продукции и услуг ресторанного сервиса», «Санитария и гигиена питания», «Организация производства в предприятиях питания», «Основы проектирования предприятий питания», «Организация рационального питания» и ряда других.