

Государственное автономное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования города Москвы  
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ  
ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА им. Ю.А. Сенкевича»

Кафедра «Ресторанный сервис»

**Технология и организация услуг питания**  
МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ И КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ  
ДЛЯ СТУДЕНТОВ ФАКУЛЬТУТА ЗАОЧНОГО ОБУЧЕНИЯ  
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 101100.62 «Гостиничное дело»

Москва 2012

# МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ И КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ СОСТАВЛЕНЫ В СООТВЕТСТВИИ С УЧЕБНОЙ ПРОГРАММОЙ

ПО ДИСЦИПЛИНЕ Технология и организация услуг питания

ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 101100.62 «Гостиничное дело»

Программу составил:

доцент кафедры ресторанный сервис, к.э.н.

Попов О.П.

## 1. Организационно-методический раздел

**1.1. Цели изучения дисциплины:** формирование знаний, умений и приобретение компетенций в области технологии и организации услуг питания.

**Задачи дисциплины** – углубленное ознакомление студентов со следующими вопросами:

- состояние и перспективы развития общественного питания в России и за рубежом;
- основные понятия, термины и нормативные акты в области технологии и организации услуг общественного питания;
- организация труда обслуживающего персонала;
- требования к методам и формам обслуживания;
- порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий;
- организация обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания;
- техническое оснащение и эксплуатация предприятий питания;
- продвижение услуг предприятий питания.

## **1.2. Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Технология и организация услуг питания» предназначена для студентов заочной формы подготовки специалистов, обучающихся по специальности 101100.62 «Гостиничное дело (бакалавр)».

Успешному овладению дисциплины способствует знание предшествующих дисциплин «Маркетинг туризма», «Менеджмент туризма», «Организация обслуживания в гостинице», «Корпоративная культура и управление персоналом» и др.

## **1.3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Согласно федеральному государственному образовательному стандарту по данному направлению подготовки студент должен обладать следующей профессиональной компетенцией:

- знанием современной технологии и организации услуг питания и обеспечения конкурентоспособности предприятия общественного питания.

В результате изучения дисциплины студент должен:

### ***Знать:***

- основные понятия и методы организации услуг питания;
- требования к методам и формам обслуживания посетителей;
- требования к обслуживающему персоналу и организации его труда;
- требования к техническому оснащению и эксплуатации предприятий питания;
- практические шаги по продвижению услуг предприятия питания.

### ***Уметь:***

- ориентироваться в тенденциях развития современных форм и методов организации услуг питания;
- выявлять, анализировать и разрешать проблемы, связанные с организацией обслуживания посетителей;
- организовывать труд обслуживающего персонала;
- организовывать обслуживание посетителей с учетом правил и норм международного сервиса, современных форм и методов обслуживания.