

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

Кафедра «Ресторанный сервис»

## **КАФЕДРА РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС**

### **Технология и организация услуг питания**

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ И КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ  
ДЛЯ СТУДЕНТОВ ФАКУЛЬТУТА ЗАОЧНОГО ОБУЧЕНИЯ  
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 100201.65 «Туризм»,  
СПЕЦИАЛИЗАЦИЯ «Технологии и организация услуг питания»

Москва 2012

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ И КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ  
СОСТАВЛЕНЫ В СООТВЕТСТВИИ С УЧЕБНОЙ ПРОГРАММОЙ

ПО ДИСЦИПЛИНЕ Технология и организация услуг питания

ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 100201.65 «Туризм»

Программу составил:

доцент

кафедры ресторанный сервис, к.э.н.

Попов О.П.

Москва 2012

## 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 100201.65 «Туризм», специализация «Технологии и организация услуг питания».

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 общеобразовательному 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.
- использовать информационные средства для продвижения услуг предприятий питания;

***Владеть:***

навыками самостоятельного решения практических задач;  
навыками эффективного использования имеющихся ресурсов.

#### **1.4. Организационно-учебные нормы**

<i>Вид учебной работы</i>	<b>Заочное обучение</b>
Общая трудоемкость программы (всего часов)	<b>160</b>
<i>Аудиторные занятия</i>	<b>12</b>
Лекции	12
Семинары	
<i>Самостоятельная работа</i>	<b>148</b>
Вид итогового контроля	Экзамен

Учебным планом предусматриваются следующие виды работ:

1. В начале семестра – установочные лекции и выдача тем контрольных работ каждому студенту.
2. В зачетно-экзаменационную сессию, студент должен **защитить** контрольную работу, после чего проводится – Экзамен.

График консультаций на странице кафедры (сайт МГИИТ)  
номер аудитории кафедры 425Б

## **2.Содержание курса**

### **2.1. Программа учебной дисциплины**

#### ***ТЕМА 1. Отрасль общественного питания в России и за рубежом***

Принцип неразрывности производства и потребления при оказании услуг на предприятиях питания. Причины появления стандартов обслуживания. Необходимость маркетинговых исследований.

Развитие рынка общественного питания до начала мирового финансового кризиса. Принципиальное отличие российского ресторанного бизнеса от европейского. Реакция российского рынка общественного питания на мировой финансовый кризис и его последствия.

Развитие новых для России форм общественного питания. Сегментирование предприятий общественного питания по средней стоимости посещения (размеру среднего чека).

#### ***ТЕМА 2. Потенциал отрасли общественного питания***