

## АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология и организация услуг питания»  
по основной образовательной программе бакалаврита 38.03.02 Менеджмент  
профиль Менеджмент в сервисе и туризме  
для очной и заочной форм обучения

1. – **Целью** изучения дисциплины «Технология и организация услуг питания» - ознакомление студентов с основами организации и технологии питания на предприятиях общественного питания
2. **Результаты обучения по дисциплине (приобретенные компетенции)**

ОПК-2	способностью находить организационно-управленческие решения и готовностью нести за них ответственность с позиций социальной значимости принимаемых решений
ПК-3	владением навыками стратегического анализа, разработки и осуществления стратегии организации, направленной на обеспечение конкурентоспособности

3. **Трудоемкость дисциплины** 3 ЗЕ (108 ч.) 2015 (очная, заочная), 2016 (очная); 4 ЗЕ (144ч) 2013, 2014 (очная), 2012-2014 (заочная)
4. **Содержание дисциплины**

Дисциплина включает следующие модули:

**-МОДУЛЬ 1**

1. Общая характеристика организации процесса питания. 2. Торговые помещения для организации питания. 3. Водоснабжение учреждений. 4. Столовая посуда, приборы, столовое белье.

**МОДУЛЬ 2.**

5. Основы рационального питания. 6. Сервировка стола. 7. Подготовка к обслуживанию посетителей. 8. Оснащение предприятий питания мебелью и бельем. 9. Меню и прейскуранты. 10. Организация труда работников предприятий общественного питания.

**Форма промежуточной аттестации – экзамен.**

Разработал доцент кафедры М

Проверил директор ИЭиУ



Н.В. Биттер

И.Н. Сычева