

**Аннотация**  
**рабочей программы дисциплины**  
**Б1.В.ДВ.06.02 Современные техники обслуживания в предприятиях питания**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: «Технология продукции и организация в предприятиях питания»

Год начала подготовки: 2018

Квалификация: Бакалавр

Трудоемкость: 4 з.е.

Форма промежуточной аттестации: экзамен

**Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:**

Дисциплины (модули). Вариативная часть. Дисциплины по выбору

**Содержание дисциплины (тематический план):**

1. Введение. Индустрия гостеприимства и официант
2. Меню
3. Столовые приборы и посуда
4. Подготовка к участию в различных фазах обслуживания
5. Начало обслуживания
6. Принятие заказа и досервировка стола
7. Виды обслуживания
8. Расчет с посетителями и уборка стола
9. Использование технических средств в технологическом процессе производства продукции питания перед гостями
10. Оборудование для подачи напитков и правила их сервировки
11. Ассортимент напитков
12. Приготовление кофе
13. Обслуживание банкетов
14. Кейтеринг

**Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:**

ОПК-5 - готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

ПК-1 - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

**Разработчик** кафедра социально-культурного сервиса и туризма