

**Автономная некоммерческая организация высшего образования
«Международный банковский институт имени Анатолия Собчака»**

**АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Технологии и организация услуг питания**

Рабочая программа учебной дисциплины «Технологии и организация услуг питания» по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело разработана в соответствии с:

1. требованиями порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.04.2017 N 301
2. требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки Гостиничная деятельность, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №515 от 8 .06. 2017
3. учебным планом, одобренным Ученым советом АНО ВО «Международный банковский институт имени Анатолия Собчака» от «26» марта 2019 г. Протокол № 3

Целями освоения дисциплины «Технологии и организация услуг питания» являются формирование у обучающихся комплексного понимания и знания теории и практики технологий и организации услуг питания.

Дисциплина «Технологии и организация услуг питания» изучается на протяжении двух семестров в объеме 216 часов (6 зачетных единицы). Форма промежуточной аттестации, предусмотренная учебным планом – зачет, экзамен.

В рамках дисциплины изучаются: Тема 1. Особенности организации питания современного человека Тема 2. Современный ресторанный бизнес Тема 3. Нормативно-правовое регулирование ресторанной деятельности Тема 4. Материально-техническая база предприятия питания Тема 5. Санитария и гигиена предприятий общественного питания Тема 6. Обслуживание на предприятиях питания Тема 7. Организация банкетного обслуживания