АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.ДВ.02.01 ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В САНАТОРНО-КУРОРТНЫХ КОМПЛЕКСАХ

Объем трудоемкости: для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», ЗФО; 5 зачетных единиц (180 часов, из них – 22,3 контактные часы, 22 часа аудиторной работы, 149 ч. самостоятельной работы, 8,7 час. – контроль).

1.1 Цель дисциплины – формирование системы знаний и навыков профессионального использования технологий оказания услуг питания в предприятиях общественного питания санаторно-курортных комплексов, различных организационно-правовых форм, типов и классов, изучение физиологических основ рационального питания.

1.2 Задачи дисциплины: ожидаемый эффект обучения состоит в том, что студенты смогут:

– изучить основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания, классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания;

– точно уяснить место и роль слуги питания в комплексе услуг санаторно-курортного комплекса;

– ознакомиться с правилами составления и оформления меню, карты вин, требованиями к предприятиям питания для обслуживания туристов;

– рассмотреть особенности питания туристов из разных стран, гостей санаторно-курортных комплексов, формы ускоренного обслуживания.

Учебная задача дисциплины.

Обучить студентов правильно управлять процессом оказания услуг предприятия питания, с этой задачей возможно справиться зная закономерности функционирования предприятия питания в качестве структурной части гостиничного комплекса.

Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Дисциплина «Технология и организация питания в санаторно-курортных комплексах» относится к дисциплинам по выбору Блок 1, вариативной части основной образовательной программы направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело». Знания, полученные в результате ее изучения, будут использоваться в итоговой аттестации. Дисциплина продолжает и способствует формированию знаний, полученных в ходе изучения таких дисциплин, как «Сервисная деятельность», «Технологии гостиничной деятельности», «Основы гостеприимства».

Требования к уровню освоения дисциплины.

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции:

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать **профессиональными компетенциями,** соответствующими виду (видам) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата:

производственно-технологическая деятельность:

– готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-1);

организационно-управленческая деятельность:

– готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4).

Изучение дисциплины «Технология и организация питания в санаторно-курортных комплексах» направлено на формирование следующих компетенций:

Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	**В результате изучения данной дисциплины обучающиеся должны:**		
		знать	уметь	владеть
ПК-1 ПК-4	Профессиональные: - готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей; - готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы	– Знать содержание и сущность правового законодательства в области предоставления услуг питания; – Знать цели, задачи и принципы организации питания в гостиничных и санаторно-курортных комплексах; – Знать основы и формы обслуживания в предприятиях общественного питания;	– Уметь обосновывать необходимость применения законов питания; – Уметь поэтапно планировать деятельность по предоставлению услуг питания на предприятиях различных типов, предоставляющих комплексную туристскую услугу, включающих услуги питания;	– владеть навыками организации предоставления услуг питания в санаторно-курортных комплексах; – Владеть приемами и методами использования услуг питания в целях улучшения комплексного обслуживания потребителей санаторно-курортных и гостиничных комплексах.

Таблица 3 – Разделы дисциплины, изучаемые на 5 курсе, за*очная форма*.

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	ЛР	СРС
1	2	3	4	5	6	7
1	Классификация и характеристика предприятий питания	14	2	2	-	10
2	Техническая документация в общественном питании	10	-	-	-	10
3	Виды питания. Организация некоторых видов питания.	12	2	-	-	10
4	Основы организации снабжения предприятий общественного питания	12	-	2	-	10
5	Организация производства продукции на	12	2	-	-	10

	предприятиях общественного питания					
6	Организация труда персонала предприятий общественного питания	10	-	-	-	10
7	Управление персоналом предприятий общественного питания	34	4	-	-	30
8	Организация обслуживания потребителей предприятий общественного питания.	12	-	2	-	10
9	Состав и характеристика торговых помещений для потребителей	10	-	-	-	10
10	Специальные формы обслуживания: определение, классификация.	12	-	2	-	10
11	Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях питания	22	-	2	-	20
12	Маркетинговая деятельность предприятий общественного питания	31	-	2	-	29
	Итого по дисциплине:		10	12	-	149

Курсовые работы: не предусмотрены.

Форма проведения аттестации по дисциплине: экзамен.

Основная литература:

1. Главчева С.И., Коваленко Е.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Н., 2011. [Электронный ресурс]: учебное пособ. – Электрон. дан. – https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=229006&sr=1.

2. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: ИНФРА-М: Магистр, 2013. (в библиотеке КубГУ 40 экз.).

3. Лихолетов В. В. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания. СПб., 2012. [Электронный ресурс]: учебное пособ. – Электрон. дан. – https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=225939&sr=1.

4. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Кнорус, 2013. [Электронный ресурс]: учебник. – Электрон. дан. – https://e.lanbook.com/book/53292#authors.

5. Сологубова Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Юрайт, 2017. [Электронный ресурс]: учебник. – Электрон. дан. – https://biblio-online.ru/book/4B99E687-B5E5-4F3E-AADB-743EBA720ED3.

6. Цопкало Л.А., Рождественская Л. Н. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании. Н., 2012. [Электронный ресурс]: учебное пособ. – Электрон. дан. – https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=228955&sr=1.

Автор РПД А.Г. Максименко