

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.ДВ.04.02 «Организация общественного питания»

Направление подготовки 43.03.02 Туризм

Объем трудоемкости: 3 зачетные единицы.

Цель освоения дисциплины «**Организация общественного питания**» – формирование системы знаний и навыков об организации профессионального оказания услуг на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов в ходе туристско-экскурсионного обслуживания.

Задачи дисциплины:

- овладение основными понятиями, терминами и определениями в области организации услуг питания;
- формирование знаний о порядке организации предоставления различных услуг предприятием питания в ходе туристско-экскурсионного обслуживания;
- изучение правил предоставления услуг питания на территории РФ, принципов деления предприятий общественного питания на различные типы и классы;
- изучение современных технологий, средств обслуживания, форм и методов предоставления услуг питания на предприятиях различных типов,
- изучение правил оформления расчетов за обслуживание и оказание услуг питания в ходе туристско-экскурсионного обслуживания;
- овладение прогрессивными технологиями обслуживания;
- изучение организации обслуживания иностранных туристов;
- изучение организации питания в санаториях;
- изучение организации питания туристов в походах;
- изучение организации услуг питания автотуристов и автопассажиров;
- изучение организации услуг питания в железнодорожных ресторанах;
- изучение организации питания пассажиров в морских портах, на морских и речных судах;
- изучение организации питания пассажиров авиатранспорта;
- изучение организации обслуживания в местах массового отдыха;
- изучение организации выездного ресторанного обслуживания;
- изучение правил профессионального этикета и принципов организации труда обслуживающего персонала.

Место дисциплины в структуре учебного плана.

Дисциплина «**Организация общественного питания**» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений в Блоке 1. Дисциплины (модули) учебного плана.

Необходимость включения дисциплины «**Организация общественного питания**» в учебный план вызвана тем, что будущим сотрудникам туристско-экскурсионных предприятий необходимы навыки и знание основных методов и технологий организации услуг питания в ходе комплексного обслуживания туристов.

Изучение дисциплины «**Организация общественного питания**» базируется на довузовской подготовке в области экономики и обществознания и изучении дисциплин «Организация размещения туристов», «Туроперейтинг».

Требования к уровню освоения дисциплины.

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей компетенции:

ПКУВ-2 Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиентоориентированных технологий.

Основные разделы дисциплины:

1. Основные понятия, термины и определения в области организации услуг питания.
2. Нормативное регулирование предприятий общественного питания в РФ.
3. Технологии обслуживания питанием.
4. Порядок организации предоставления услуг предприятием питания в ходе туристско-экскурсионного обслуживания.
5. Организация обслуживания иностранных туристов.
6. Организация питания в санаториях.
7. Организация питания туристов в походах.
8. Организация услуг питания в различных видах транспорта.
9. Требования к персоналу предприятий питания.

Курсовые работы: не предусмотрены.

Форма проведения аттестации по дисциплине: экзамен

Автор РПД канд. геогр. наук, доцент



А.Г. Максименко