

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

Объем трудоемкости дисциплины для студентов направления подготовки 43.03.02 Туризм, ОФО: 3 зачетные единицы (108 часов, из них: 38,3 контактные часы, 34 часов самостоятельной работы, 35,7 часов контроль).

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.

Таблица 1 – Результаты освоения дисциплины «Организация общественного питания»

№ П.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
1	ПКУВ-2	Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиентоориентированных технологий	<ul style="list-style-type: none">– основные понятия, термины и определения в области организации услуг питания;– содержание основных законодательных актов, нормативных документов, стандартов, применяемых для регулирования деятельности предприятий питания;– правила предоставления услуг питания на территории РФ;– о порядке организации предоставления различных услуг предприятием питания в ходе туристско-экскурсионного обслуживания;– современные технологии, средства обслуживания, формы и методы предоставления услуг питания на предприятиях различных типов;– прогрессивные технологии обслуживания;– особенности организации обслуживания иностранных туристов;– особенности организации питания в санаториях;– особенности организации питания туристов в походах;– особенности организации услуг питания	<ul style="list-style-type: none">– планировать организацию обслуживания в предприятиях питания разных типов и классов;– использовать информационное обеспечение процесса обслуживания,– применять правила оформления расчетов за обслуживание и оказание услуг питания в ходе туристско-экскурсионного обслуживания;– применять современные технологии для формирования услуги питания, соответствующей запросам потребителей;– организовать питание туристов с учетом особенностей национальных кухонь;	<ul style="list-style-type: none">– современным и информационными технологиями в предоставлении услуг питания;– методами организации сотрудничества с туроператором и включения услуги питания в программу туристского обслуживания;– методами и современными технологиями для формирования услуги питания, соответствующей запросам потребителей;– методикой и основами расчета с потребителями;– пониманием о порядке предоставления различных услуг предприятием питания.

№ п.п.	Индекс компе- тенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
			автотуристов и автопассажиров; – особенности организации услуг питания в железнодорожных ресторанах; – особенности организации питания пассажиров в морских портах, на морских и речных судах; – особенности организации питания пассажиров авиатранспорта; – особенности организации обслуживания в местах массового отдыха; – особенности организации выездного ресторанного обслуживания; – правила профессионального этикета и принципы организации труда обслуживающего персонала;	– организовать специальные формы обслуживания в организации питания;	

Таблица 2 – Разделы дисциплины, изучаемые в 7 семестре ОФО

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	СРС
1	2	3	4	5	6
1	Основные понятия, термины и определения в области организации услуг питания. Нормативное регулирование предприятий общественного питания в РФ.	8	2	2	4
2	Технологии обслуживания питанием	10	2	2	6
3	Порядок организации предоставления услуг предприятием питания в ходе туристско-экскурсионного обслуживания	10	2	2	6
4	Организация обслуживания иностранных туристов. Организация питания в санаториях. Организация питания туристов в походах.	12	2	4	6
5	Организация услуг питания в различных видах транспорта	14	4	4	6
6	Требования к персоналу предприятий питания.	14	4	4	6
	<i>Итого по дисциплине:</i>		16	18	34

Курсовые работы: не предусмотрены.

Форма проведения аттестации по дисциплине: экзамен

Основная литература:

1. Джум Т.А. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. – 320 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9776-0199-3 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/232724>.
2. 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.
3. 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.).
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>.

Автор РПД канд. геогр. наук, доцент



А.Г. Максименко