

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

**Объем трудоемкости дисциплины** для студентов направления подготовки 43.03.02 Туризм, ЗФО: 3 зачетные единицы (108 часов, из них: 12,3 контактные часы, 86,7 часов самостоятельной работы, 9 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"><li>– основные понятия, термины и определения в области организации услуг питания;</li><li>– содержание основных законодательных актов, нормативных документов, стандартов, применяемых для регулирования деятельности предприятий питания;</li><li>– правила предоставления услуг питания на территории РФ;</li><li>– о порядке организации предоставления различных услуг предприятием питания в ходе туристско-экскурсионного обслуживания;</li><li>– современные технологии, средства обслуживания, формы и методы предоставления услуг питания на предприятиях различных типов;</li><li>– прогрессивные технологии обслуживания;</li><li>– особенности организации обслуживания иностранных туристов;</li><li>– особенности организации питания в санаториях;</li><li>– особенности организации питания туристов в походах;</li><li>– особенности организации услуг питания</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– планировать организацию обслуживания в предприятиях питания разных типов и классов;</li><li>– использовать информационное обеспечение процесса обслуживания,</li><li>– применять правила оформления расчетов за обслуживание и оказание услуг питания в ходе туристско-экскурсионного обслуживания;</li><li>– применять современные технологии для формирования услуги питания, соответствующей запросам потребителей;</li><li>– организовать питание туристов с учетом особенностей национальных кухонь;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– современным и информационными технологиями в предоставлении услуг питания;</li><li>– методами организации сотрудничества с туроператором и включения услуги питания в программу туристского обслуживания;</li><li>– методами и современными технологиями для формирования услуги питания, соответствующей запросам потребителей;</li><li>– методикой и основами расчета с потребителями;</li><li>– пониманием о порядке предоставления различных услуг предприятием питания.</li></ul>

№ п.п.	Индекс компе- тенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			<b>знать</b>	<b>уметь</b>	<b>владеть</b>
			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 на 4 курсе ЗФО**

№ 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.	12	-	2	10
2	Технологии обслуживания питанием	12	-	2	10
3	Порядок организации предоставления услуг предприятием питания в ходе туристско-экскурсионного обслуживания	22	2	-	20
4	Организация обслуживания иностранных туристов. Организация питания в санаториях. Организация питания туристов в походах.	22	-	2	20
5	Организация услуг питания в различных видах транспорта	12	2	-	10
6	Требования к персоналу предприятий питания.	18,7	-	2	16,7
	<i>Итого по дисциплине:</i>		<b>4</b>	<b>8</b>	<b>86,7</b>

**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 пособие. – Электрон. дан. – [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=229006&sr=1](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