

Аннотация к рабочей программе дисциплины  
**Б1.В.ДВ.04.01 Организация услуг питания в туристско-экскурсионной**

**деятельности**

(код и наименование дисциплины)

**Объем трудоемкости:** 3 зачетных единицы

**Цель дисциплины:** формирование системы знаний и навыков профессионального использования технологий предоставления услуг питания в организациях питания, различных типов и классов при организации туристско-экскурсионного обслуживания.

**Задачи дисциплины:**

- изучить основные понятия, термины и определения в области технологий предоставления услуг питания, классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;
- методы, формы, средства обслуживания;
- ознакомиться с правилами составления и оформления меню, карты вин,
- требованиями к предприятиям питания для обслуживания различных категорий посетителей;
- рассмотреть особенности организации питания туристов из разных стран;
- ознакомиться с особенностями организации питания на транспорте, а также питания на мероприятиях;
- изучить особенности кадрового состава и качество продукции (услуг) на предприятиях питания.

**Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Организация услуг питания в туристско-экскурсионной деятельности» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 "Дисциплины (модули)" учебного плана. В соответствии с рабочим учебным планом дисциплина изучается на 4 курсе по заочной форме обучения. Вид промежуточной аттестации: экзамен.

Перечень предшествующих дисциплин, необходимых для изучения: Основы предпринимательской деятельности в туризме, Организация деятельности туристского предприятия, Деловая этика и этикет в туристско-экскурсионной деятельности, Транспортное обслуживание в туристско-экскурсионной деятельности, и последующих, для которых данная дисциплина является предшествующей в соответствии с учебным планом: Организационно-управленческая практика, Преддипломная практика, ГИА.

**Требования к уровню освоения дисциплины**

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Код и наименование индикатора* достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
<b>ПК-2 Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиентоориентированных технологий</b>	
ИПК-2.1 Определяет потребности в туристских и экскурсионных услугах.	Знает: - правила организации туристских поездок, экскурсий и организации питания Умеет определять потребности тургруппы или индивидуального туриста при организации питания;
ИПК-2.2 Составляет технологическую карту тура и/или экскурсии.	Знает: - нормативное регулирование предоставления услуг питания; формы и методы организации питания туристов; - Умеет: - применять правила организации питания туристов в соответствии с технологической картой тура/или экскурсии

Код и наименование индикатора* достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ИПК-2.3 Определяет методические приемы для организации процесса туристского обслуживания потребителей.	Знает знает организацию работы службы общественного питания; методы, формы и способы организации обслуживания туристов питанием Умеет организовать процесс обслуживания туристов питанием Владеет навыками организации питания туристов по соответствующим формам и способам обслуживания
ИПК-2.4 Способен дать рекомендации по соблюдению правил безопасности в стране (месте) пребывания и проводит инструктаж туристов	Знает: знает особенности организации питания в стране (месте) пребывания и соблюдении правил безопасности Умеет: дать рекомендации по соблюдению правил безопасности в стране (месте) пребывания и провести инструктаж туристов Владеет навыками проведения инструктажа по соблюдению правил безопасности в стране (месте) пребывания
ИПК-2.5 Принимает заказы отдельных туристов или лиц, уполномоченных представлять группу туристов, на формирование туристских продуктов и оформляет их в установленном порядке	Знает методы, формы и способы организации обслуживания туристов питанием Умеет организовать процессы подготовки и обслуживания туристов или лиц, уполномоченных представлять группу туристов, услугами общественного питания с использованием различных способов, методов и приемов подачи блюд и напитков, форм обслуживания гостей; Владеет: - навыками оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику; - навыками организации и предоставления адаптированных видов услуг общественного питания соответственно поступившим заказам по классам, стилю, методам и формам обслуживания

### Содержание дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

№	Наименование разделов (тем)	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	
1.	Исторические аспекты развития услуг питания	13	0,5	0,5	12
2.	Нормативное регулирования предоставления услуг питания	13	0,5	0,5	12
3.	Классификация и типология предприятий общественного питания	13	0,5	0,5	12
4.	Планировочные решения и организация службы питания гостиничного предприятия	14	1	1	12
5.	Особенности обслуживания питанием в туристской поездке или экскурсии	13	0,5	0,5	12
6.	Технологии обслуживания питанием на транспорте	13	0,5	0,5	12
7.	Организация питания на мероприятиях	12	0,5	0,5	11
	<i>ИТОГО по разделам дисциплины</i>	99	4	8	87
	Контроль самостоятельной работы (КСР)	8,7			
	Промежуточная аттестация (ИКР)	0,3			
	Подготовка к текущему контролю	-			
	Общая трудоемкость по дисциплине	108			

**Курсовые работы:** не предусмотрены

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** экзамен

Автор Ленкова М.И. , канд.экон. наук, доцент