

Аннотация к рабочей программы дисциплины  
**Б1.В.ДВ.04.02 Организация общественного питания**  
*(код и наименование дисциплины)*

**Объем трудоемкости:** 3 зачетных единиц

**Цель освоения дисциплины**

– 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 (модуля) в структуре образовательной программы**

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

В соответствии с рабочим учебным планом дисциплина изучается на 4 курсе по заочной форме обучения. Вид промежуточной аттестации: экзамен.

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.

**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 ( <i>знает, умеет, владеет (навыки и/или опыт деятельности)</i> )
<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 основные понятия, термины и определения в области организации услуг питания
	Умеет планировать организацию обслуживания в предприятиях питания разных типов и классов; использовать информационное обеспечение процесса обслуживания
	Владеет современным и информационными технологиями в предоставлении услуг питания
ИПК-2.2 Составляет технологическую карту тура и/или экскурсии	Знает 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
	Умеет применять правила оформления расчетов за обслуживание и оказание услуг питания в ходе туристско-экскурсионного обслуживания
	Владеет методикой и основами расчета с потребителями
ИПК-2.3 Определяет методические приемы для организации процесса туристского обслуживания потребителей	Знает содержание основных законодательных актов, нормативных документов, стандартов, применяемых для регулирования деятельности предприятий питания; правила предоставления услуг питания на территории РФ
	Умеет применять современные технологии для формирования услуги питания, соответствующей запросам потребителей
	Владеет методами организации сотрудничества с туроператором и включения услуги питания в программу туристского обслуживания
ИПК-2.4 Способен дать рекомендации по соблюдению правил безопасности в стране (месте) пребывания и проводит инструктаж туристов	Знает прогрессивные технологии обслуживания; особенности организации обслуживания иностранных туристов
	Умеет организовать питание туристов с учетом особенностей национальных кухонь
	Владеет методами и современными технологиями для формирования услуги питания, соответствующей запросам потребителей
ИПК-2.5 Принимает заказы отдельных туристов или лиц, уполномоченных представлять группу туристов, на формирование туристских продуктов и оформляет их в установленном порядке	Знает особенности организации питания в санаториях; особенности организации питания туристов в походах; особенности организации услуг питания автотуристов и автопассажира; 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
	Умеет организовать специальные формы обслуживания в организации питания
	Владеет пониманием о порядке предоставления различных услуг предприятием питания

**Содержание дисциплины:****Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.**

№	Наименование разделов (тем)	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1.	Основные понятия, термины и определения в области организации услуг питания. Нормативное регулирование предприятий общественного питания в РФ.	22	1	1	-	20
2.	Технологии обслуживания питанием	22	1	1	-	20
3.	Порядок организации предоставления услуг предприятием питания в ходе туристско-экскурсионного обслуживания	22	1	1	-	20
4.	Организация обслуживания иностранных туристов. Организация питания в санаториях. Организация питания туристов в походах.	22	1	1	-	20
5.	Организация услуг питания в различных видах транспорта	22	1	1	-	20
6.	Требования к персоналу предприятий питания.	18	1	1	-	16
	<i>ИТОГО по разделам дисциплины</i>	128	6	6	-	116
	Контроль самостоятельной работы (КСР)	7				
	Промежуточная аттестация (ИКР)	0,3				
	Подготовка к текущему контролю	8,7				
	Общая трудоемкость по дисциплине	108				

**Курсовые работы:** *не предусмотрена.*

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** *экзамен*

**Автор:**

Рововая Т.А., профессор кафедры международного туризма и менеджмента, д-р философ. наук