

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 очной 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
ПК-2 Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиентоориентированных технологий	
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			
		Все-го	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	
1.	Специфика общественного питания в индустрии гостеприимства. Основные функции и особенности отрасли	10	-	-	10
2.	Классификация предприятий общественного питания. Требования к предприятиям	20	2	2	16
3.	Продукция общественного питания. Меню как основной документ, отражающий ассортиментную политику предприятия питания	13	2	2	9
4.	Услуги общественного питания. Методы, формы и прогрессивные технологии обслуживания на предприятиях общественного питания	10	-	-	10

№	Наименование разделов (тем)	Количество часов			
		Все-го	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	СРС
5.	Особенности обслуживания питанием в туристкой поездке или экскурсии	12	-	-	12
6.	Основы рационального питания туристов в походах как одного из активных видов отдыха	12	-	2	10
7.	Технологии обслуживания питанием на транспорте	12	-	2	10
8.	Организация питания на мероприятиях	10	-	-	10
	<i>ИТОГО по разделам дисциплины</i>	99	4	8	87
	Контроль самостоятельной работы (КСР)	-			
	Промежуточная аттестация (ИКР)	0,3			
	Подготовка к текущему контролю	8,7			
	Общая трудоемкость по дисциплине	108			

Курсовые работы: не предусмотрены

Форма проведения аттестации по дисциплине: экзамен

Автор Корнева О. А. , канд. техн. наук, доцент