

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

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.	17	1	2	-	14
2.	Технологии обслуживания питанием	18	1	2	-	15
3.	Порядок организации предоставления услуг предприятием питания в ходе туристско-экскурсионного обслуживания	15,5	0,5	1	-	14
4.	Организация обслуживания иностранных туристов. Организация питания в санаториях. Организация питания туристов в походах.	16,5	0,5	1	-	15
5.	Организация услуг питания в различных видах транспорта	15,5	0,5	1	-	14
6.	Требования к персоналу предприятий питания.	16,5	0,5	1	-	15
	<i>ИТОГО по разделам дисциплины</i>	99	4	8	-	87
	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