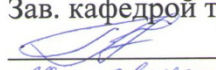


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Абазян Артак Горикович  
Должность: Заведующий кафедрой туризма и физической культуры  
Дата подписания: 21.06.2021 11:15:31  
Уникальный программный ключ:  
7fbf4a479f8599c708daba086bb08864e312b2a7

Министерство культуры Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«КРАСНОДАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ КУЛЬТУРЫ»**

Факультет социально-культурной деятельности и туризма  
Кафедра туризма

УТВЕРЖДАЮ  
Зав. кафедрой туризма  
 Д.А. Горбачева  
« 18 » августа 2017 г.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**Б1.В.ДВ.6.1 «ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ»**

Направление подготовки 43.03.02 – Туризм

Профиль подготовки - Технология и организация туроператорских и  
турагентских услуг

Квалификация (степень) выпускника - бакалавр

Форма обучения - очная, заочная

**Составитель:**  
к.т.н., доцент кафедры туризма  Меркулова Т.А

**Краснодар  
2017**

## **1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Целью освоения учебной дисциплины** «Технологии организации деятельности предприятий питания» является формирование у студентов знаний об основных понятиях и определениях в области технологий организации предприятий питания, видах предприятий питания в туризме, особенностях развития предприятий питания, а также особенностях предприятия питания как объекта управления.

## **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО**

Дисциплина «Организация деятельности предприятий питания» является дисциплиной по выбору вариативной части Блока 1 ФГОС ВО.

Дисциплина обеспечивает формирование совокупного ожидаемого результата образовательной работы в соответствии с компетентностной моделью выпускника по направлению подготовки 43.03.02 Туризм с квалификацией (степенью) – «Бакалавр».

Успешное изучение дисциплины базируется на освоении теоретического и практического учебного материала по следующим дисциплинам вариативной части Блока 1, формирующим у обучающихся знания, умения и навыки в области туризма:

- Предпринимательство в туризме;
- Маркетинг туризма;
- Информационные технологии в туристической индустрии;
- Рекламные технологии в туристической индустрии;
- PR в туристической индустрии.
- Объекты экскурсионно-туристского показа
- Туристско-рекреационное проектирование

Организация туристической деятельности. Дисциплины, для которых данная дисциплина является предшествующей:

- маркетинг в туристической индустрии;
- технологии продаж;
- организация деятельности предприятий питания;
- учебная практика.

Для успешного изучения дисциплины учащиеся должны обладать достаточными знаниями, умениями и навыками, приобретенными в результате освоения перечисленных выше учебных курсов.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

«Разработка туристского продукта», «Виды туризма», «Профессиональное общение в туризме», «Организация обслуживания в туристической индустрии».

## **3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ СОДЕРЖАНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

**а) общепрофессиональных**

- способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту туристского продукта (ОПК-1);
- способностью к разработке туристского продукта (ОПК-2);
- способностью организовать процесс обслуживания потребителей и (или) туристов (ОПК-3).

**б) профессиональных**

владением теоретическими основами проектирования, готовность к применению основных методов проектирования в туризме (ПК-1).

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:

**Знать:**

- основные понятия в области питания как составляющей туристской инфраструктуры;
- основы государственного регулирования деятельности предприятий питания, нормативные документы индустрии питания;
- основные классы и типы предприятий общественного питания в России и за рубежом;
- особенности управления предприятиями общественного питания;
- традиционные методы приготовления кулинарной продукции, напитков и правила их подачи;
- профессиональные стандарты индустрии питания;
- формы и методы организации услуг питания;
- правила и технические приемы оказания услуг питания;
- виды банкетов и приемов, особенности их обслуживания;
- особенности организации питания для различных категорий туристов, в том числе и иностранных;
- особенности организации системы контроля качества и безопасности продукции и услуг общественного питания.

**Уметь:**

- использовать нормативные документы по качеству, стандартизации и сертификации в индустрии питания;
- обеспечивать рациональную организацию технологических процессов на предприятиях

питания и в специализированных цехах по выпуску полуфабрикатов и готовой продукции;

- составлять научно-обоснованное меню для соответствующего контингента потребителей;
- разрешать конфликтные ситуации, рассматривать претензии потребителей, связанные с обслуживанием на предприятиях питания, и принимать по ним решения;
- разрабатывать мероприятия по совершенствованию организации рабочих мест, форм и методов обслуживания различных групп населения и контингентов питающихся;
- самостоятельно организовывать и проводить исследования рынка общественного питания, анализировать и интерпретировать полученные результаты;
- разрабатывать концепцию, определять социальную и экономическую эффективность проектирования нового предприятия общественного питания;

– использовать нормативные документы по качеству, стандартизации и сертификации.

**Владеть:**

- правилами оказания услуг питания, правилами этикета и сервировки стола;
- навыками составления меню, карты вин и коктейлей;
- методами оценки качества продукции и услуг общественного питания;
- навыками решения практических задач, связанных с организацией питания и характерных для будущей профессиональной деятельности в сфере туризма;
- методами сбора информации, ее обработки, систематизации и обобщения, использования в социальной и профессиональной деятельности, а также навыками работы с научной, специальной и справочной литературой при решении задач, характерных для будущей профессиональной деятельности в сфере туризма.

**Приобрести опыт** в системе знаний об организации деятельности предприятий питания в туристской индустрии.

#### 4. ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы (144). Дисциплина реализуется в 6, 7 семестрах. Форма промежуточной аттестации -зачет в 6, экзамен в 7 семестре.