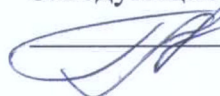


Министерство культуры Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«КРАСНОДАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ КУЛЬТУРЫ»**  
**ФАКУЛЬТЕТ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ТУРИЗМА**  
**КАФЕДРА ТУРИЗМА**

УТВЕРЖДАЮ

Заведующая кафедрой туризма

 Д.А. Горбачева

10 февраля 2016 г.

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

**Б1.В.ДВ.12.1 «Организация деятельности предприятий питания»**

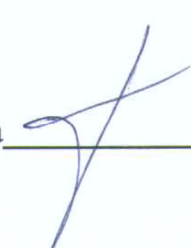
Направление подготовки 43.03.02 – Туризм

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  
2016**

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ 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

В соответствии со структурой учебного плана по направлению подготовки 43.03.02 Туризм дисциплина «Организация деятельности предприятий питания» входит в состав дисциплин по выбору вариативной части блока 1.

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

- «Предпринимательство в туризме»;
- «Маркетинг туризма»;
- «Рекламные технологии в туристской индустрии»;
- «Объекты экскурсионно-туристского показа».

Данные дисциплины являются теоретической базой для профессиональной деятельности бакалавра туризма.

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».

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

Изучение дисциплины будет способствовать успешному усвоению следующих дисциплин:

- «Технологии продаж»;
- «Бизнес планирование».

## 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 (ОПК)

- способностью к разработке туристского продукта (ОПК-2);
- способностью организовать процесс обслуживания потребителей и (или) туристов (ОПК-3);

### б) профессиональных (ПК)

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

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:

**1)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 иностранных;
- особенности организации системы контроля качества и безопасности продукции и услуг общественного питания;

**2)Уметь:**

- использовать нормативные документы по качеству, стандартизации и сертификации 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.

**3)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 деятельности:** в системе знаний об организации деятельности предприятий питания в туристской индустрии.

## **4. ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **4.1. Структура дисциплины для очной формы обучения**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы (108 часов).  
Дисциплина реализуется в 7 семестре. Форма промежуточной аттестации – зачет в 7 семестре.