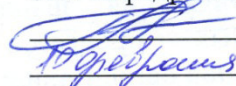


Министерство культуры Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КРАСНОДАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ КУЛЬТУРЫ»

Факультет социально-культурной деятельности и туризма
Кафедра туризма

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой туризма

 Д.А. Горбачева
10 февраля 2016 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



Меркулова Т.А.

**Краснодар
2016**

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.

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 зачетные единицы (144 часа). Дисциплина реализуется в 7.6 семестре. Форма промежуточной аттестации - экзамен в 7 семестре. зачет в 6 семестре