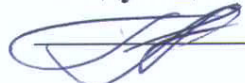


Министерство культуры Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«КРАСНОДАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ КУЛЬТУРЫ»**  
**ФАКУЛЬТЕТ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ТУРИЗМА**  
**КАФЕДРА ТУРИЗМА**

УТВЕРЖДАЮ

Заведующая кафедрой туризма

 Д.А. Горбачева

10 февраля 2016г.

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

**Б1.В.ДВ.12.2 «Организация обслуживания в туристской индустрии»**

Направление подготовки 43.03.02 – Туризм

квалификация (степень) выпускника - Бакалавр

Профиль подготовки - Технология и организация туроператорских и турагентских услуг

Форма обучения - Очная, заочная

**Составитель:**

Преподаватель кафедры туризма  Вакуленко М.С.

**Краснодар  
2016**

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины 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.

Задачи:

1. изучение основных понятий организации обслуживания;
2. изучение дополнительной литературы;
3. овладение основными профессиональными (ПК) компетенциями.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

В соответствии со структурой учебного плана по направлению подготовки 43.03.02 Туризм дисциплина «Организация обслуживания в туристской индустрии» 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:

- «Введения в профессию»;
- «Виды туризма»;
- «Организация туристской деятельности»;

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:

- «Бизнес планирование»;
- «Предпринимательство в туризме».

## 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) **Общепрофессиональные (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 и иностранных;
  - особенности организации системы контроля качества и безопасности продукции и услуг общественного питания.

#### **2) 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.

#### **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 организации обслуживания.

#### **4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы (108 часов).

Дисциплина реализуется в 7 семестре. Форма промежуточной аттестации - зачет в 7 семестре.