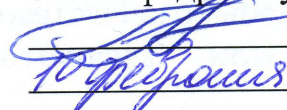


Министерство культуры Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«КРАСНОДАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ КУЛЬТУРЫ»

Факультет социально-культурной деятельности и туризма
Кафедра туризма

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой туризма

 Д.А. Горбачева
2016 г.

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

**Б1.В.ДВ.6.2 «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ТУРИСТСКОЙ
ИНДУСТРИИ»**

Направление подготовки 43.03.02 – Туризм

Профиль подготовки - Технология и организация туроператорских и
турагентских услуг

Квалификация (степень) выпускника - бакалавр

Форма обучения - очная, заочная

Составитель:

преподаватель



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:

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

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина «Организация обслуживания в туристской индустрии» 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:

- «Введение в профессию»,
- «Виды туризма»,
- «Организация туристской деятельности»,
- «Психология делового общения»,
- «Технология организации международного и внутреннего туризма».

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);
- способностью к общению с потребителями туристского продукта, обеспечению процесса обслуживания с учетом требований потребителей и (или) туристов (ПК-13).

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.

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. ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 часа). Дисциплина реализуется в 6.7 семестре. Форма промежуточной аттестации - экзамен в 7 семестре. зачет в 6 семестре