

## АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### Наименование дисциплины (модуля)

Технология и организация услуг питания модуль 1

### Наименование ОПОП ВО

43.03.02 Туризм. Организация туристских и гостиничных комплексов

### Цели и задачи дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины является формирование у студентов комплекса основных знаний и умений в области организации и менеджмента процесса предоставления услуг питания на предприятиях различных типов, в том числе предприятиях питания туристских и гостиничных комплексов.

Задачи освоения дисциплины:

- формирования у студента комплекса знаний об основных терминах и определениях в области предоставления услуг питания, в том числе организационно-производственных и управленческих структур, методах и формах обслуживания в туристских и гостиничных комплексах;
- формирование умений по анализу затрат деятельности по организации услуг питания и проведения производственных расчетов, применения моделей поведения с потребителями услуг туристских и гостиничных комплексов;
- формирование навыков организации деятельности по оказанию услуг питания на предприятиях туризма и гостеприимства, навыков общения при организации обслуживания в соответствии с требованиями потребителя.

### Результаты освоения дисциплины (модуля)

Планируемыми результатами обучения по дисциплине являются знания, умения, навыки, соотношенные с компетенциями, которые формирует дисциплина, и обеспечивающие достижение планируемых результатов по образовательной программе в целом. Перечень компетенций, формируемых в результате изучения дисциплины, приведен в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)

Название ОПОП ВО, сокращенное	Код и формулировка компетенции	Код и формулировка индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине		
			Код результата	Формулировка результата	
43.03.02 «Туризм» (Б-ТУ)	ПКВ-1 : Способен разрабатывать туристский продукт на основе современных технологий	ПКВ-1.1к : Разрабатывает концепцию и программу туристского продукта на основе современных технологий	РД1	Знание	методологические подходы к формированию туристского продукта и услуг ресторанной индустрии; основы планирования деятельности предприятий питания туристских и гостиничных комплексов

			РД2	Умение	разрабатывать программу и концепцию продукта ресторанной индустрии, в том числе производить расчет площадей помещений в зависимости от типа предприятий, мощности и класса; определять потребность в объемах снабжения предприятия
			РД3	Навыки	организации и управления процессом оказания услуг на предприятиях общественного питания, использования современных технологий для разработки турпродукта
			РД4	Знание	особенности организации обслуживания банкетов и приемов; особенности обслуживания различного контингента посетителей, в том числе проживающих в гостинице, иностранных туристов (различных стран и народов), пассажиров в транспорте, основ межличностной коммуникации
			РД5	Умение	вести себя в профессиональной среде в соответствии со сложившимися в международной практике нормами нравственного поведения; воспринимать культуру и обычаи других стран и народов; поддерживать общение с потребителем услуг питания в соответствии с выбранной услугой и методом обслуживания
			РД6	Навыки	межличностного общения и этикета; обслуживания потребителя с применением тактичности, толерантности и гибкости
			ПКВ-4 : Способен осуществлять внутренние и внешние профессиональные коммуникации	ПКВ-4.2к : Обеспечивает информационное консультирование и сопровождение клиентов туристского предприятия	

### Основные тематические разделы дисциплины (модуля)

- 1) Основы организации предпринимательской деятельности в общественном питании
- 2) Организационная структура предприятия общественного питания
- 3) Снабжение предприятий общественного питания
- 4) Вспомогательные службы предприятий питания
- 5) Производственная деятельность в общественном питании
- 6) Организация обслуживания потребителей
- 7) Банкетные услуги. Технология и организация
- 8) Организация обслуживания различных контингентов потребителей
- 9) Маркетинг услуг питания

### Трудоемкость дисциплины (модуля) и виды учебной работы

Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества

академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу по всем формам обучения, приведен в таблице 2.

Таблица 2 – Трудоёмкость дисциплины

Название ОПОП ВО	Форма обуче- ния	Часть УП	Семестр (ОФО) или курс (ЗФО, ОЗФО)	Трудо- ёмкость	Объем контактной работы (час)					СРС	Форма аттес- тации	
				(З.Е.)	Всего	Аудиторная			Внеауди- торная			
						лек.	прак.	лаб.	ПА			КСР
43.03.02 Туризм	ОФО	Б1.В	5	4	55	18	36	0	1	0	89	Э

### Составители(ль)

*Гомилевская Г.А., кандидат экономических наук, доцент, Кафедра туризма и экологии, Galina.Gomilevskaya1@vvsu.ru*

*Шеметова Е.В., старший преподаватель, Кафедра туризма и экологии, elena.shemetova@vvsu.ru*