

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Наименование дисциплины (модуля)

Технология и организация услуг питания модуль 1

Наименование ОПОП ВО

43.03.02 Туризм. Туризм

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 на предприятиях туризма;
- формирование умений по анализу затрат деятельности по организации услуг питания и проведения производственных расчетов, применения моделей поведения с потребителей туристских услуг;
- формирование навыков организации деятельности по оказанию услуг питания на предприятиях туризма и навыков общения при организации обслуживания в соответствии с требованиями потребителя.

Результаты освоения дисциплины (модуля)

Планируемыми результатами обучения по дисциплине являются знания, умения, навыки, соотнесенные 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	основ разработки концепции и программ туристского продукта на основе современных технологий
			РД2	Умение	разрабатывать программу и концепцию продукта индустрии туризма и гостеприимства
			РД3	Навыки	использования современных технологий при разработке программ и концепций туристского продукта

		ПКВ-1.2к : Составляет программы обслуживания туристов	РД4	Знание	методов и форм обслуживания туристов
			РД5	Умение	составлять программы обслуживания потребителей туристских услуг
			РД6	Навыки	обслуживания потребителя туристских услуг различными методами и формами на основании программы
	ПКВ-4 : Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиентоориентированных технологий	ПКВ-4.2к : Изучает требования туристов, анализ мотивации спроса на реализуемые туристские продукты	РД10	Знание	нормативно-правовых актов, технологий и методов анализа запросов и мотивации потребителей предприятий туризма и гостеприимства
			РД11	Умение	анализировать мотивацию спроса на реализуемые туристские продукты и требования потребителей услуг питания
			РД12	Навыки	использования данных анализа мотивации спроса на реализуемые туристские продукты и требования потребителей услуг питания

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 – Трудоемкость дисциплины

Название ОПОП ВО	Форма обуче- ния	Часть УП	Семестр (ОФО) или курс (ЗФО, ОЗФО)	Трудо- емкость	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 гостинично-ресторанного бизнеса, Galina.Gomilevskaya1@vvsu.ru

Ден В.Г., ассистент, Кафедра туризма и гостинично-ресторанного бизнеса, Valeriya.Den14@vvsu.ru