

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.13 Организация питания**

Цель изучения дисциплины	Целью освоения дисциплины «Организация питания» является изучение технологических особенностей организации и предоставления услуг питания в туризме.
Место дисциплины в учебном плане	Б1.В.13
Формируемые компетенции	ПК-19, ПК-20, ПК-24
Знания, умения, навыки, получаемые в результате освоения дисциплины	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> — фундаментальные проблемы, решаемые человечеством, основные ценностные установки, смыслы и другие компоненты, обуславливающие социальный опыт; — сущность процессов и тенденций современной социокультурной среды; — особенности социальной политики российского государства, действие социальных стандартов, направленных на образ жизни; — определение потребностей, обеспечивающих <u>жизнедеятельность объекта, субъекта, индивида, социальной группы, общества</u>; — основные способы удовлетворения потребностей; — основные положения нормативных и правовых документов в туристской деятельности; — основы туристской регионалистики, социально-экономическую специфику основных регионов и ведущих государств мира; — основные факты культуры и обычаев других стран и народов, конфессий, значение межкультурных коммуникаций; — основные положения в области правового регулирования туристской деятельности; — основные законодательные акты, регулирующие туристскую деятельность в РФ, государственные стандарты, правила оказания услуг и иные нормативные и технологические документы, регламентирующие деятельность в туристской индустрии; — основные формы и методы и приемы обслуживания потребителей туристских услуг. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> — описывать свойства объектов социокультурной среды и приводить примеры; — устанавливать межпредметные связи; — анализировать информацию, касающуюся фундаментальных проблем, решаемых человечеством, основных ценностных установок, смыслов и других компонентов, обуславливающих социальный опыт; — пользоваться справочными изданиями в предметном поле; — описывать значение этических и правовых норм, и приводить примеры; — описывать значение потребностей, обеспечивающих <u>жизнедеятельность объекта, субъекта, индивида, социальной группы, общества</u>, и приводить примеры; — оценивать соответствие основных условий деятельности туристского предприятия и качества предоставляемых услуг требованиям

	<p>нормативной документации;</p> <ul style="list-style-type: none"> — выявлять основные и специфические потребности потребителя. <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> — навыками применения знаний на практике; — навыками оценки и самооценки результатов; — способностью предлагать пути улучшения ситуации, преодоления критических ситуаций; — навыком работы с данными (нахождение данных, сравнение); — навыком использования нормативно-технических документов в профессиональной деятельности и конструктивно взаимодействовать с государственными органами надзора и контроля за трудовыми и технологическими процессами на предприятиях сферы услуг; — навыками организации, координирования, контроля процесса обслуживания разных типов и видов потребителей.
<p>Содержание дисциплины</p>	<p>Исторический аспект индустрии питания как составной части туристической индустрии. Общая характеристика процесса обслуживания. Столовая посуда и приборы, столовое белье. Подготовка к обслуживанию потребителей. Информационное обеспечение процесса обслуживания организация обслуживания в ресторанах. Банкеты и приемы. Специальные формы обслуживания. Прогрессивные технологии обслуживания. Организация труда обслуживающего персонала</p>
<p>Формы промежуточной аттестации</p>	<p>зачет</p>