

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Наименование дисциплины (модуля)

Технология и организация услуг питания модуль 2

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, умений и навыков в области разработки туристского продукта, организации и менеджмента процесса обслуживания услуг с учетом особенностей, и требований потребителя. Задачи освоения дисциплины:

– сформировать знания специфических особенностей и технологий организации процессов производства и обслуживания в различных туристско-рекреационных предприятиях в зависимости от запросов потребителя и особенностей туристского предприятия;

– привить умение применения современных, инновационных технологий при формировании туристского продукта и организации процессов обслуживания и использования различных форм, методов реализации услуг питания;

– сформировать у студентов навыки самостоятельной организации процесса оказания услуг питания для различных групп потребителей, с учетом этики и норм нравственного поведения.

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-3 : Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности организации туристской индустрии, туристского продукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста,	ПКВ-3.1к : Вырабатывает управленческие решения на основе результатов анализа деятельности туристского предприятия и предпочтений потребителя	РД4	Знание	современных технологии, необходимых материальных ресурсов и персонала для осуществления деятельности сферы туризма и гостинично-ресторанного бизнеса
			РД5	Умение	применять современные технологии и планировать потребности организации сферы туризма и гостинично-ресторанного бизнеса в материальных ресурсах и персонале

	обосновывая эффективные управленческие решения		РДб	Навык	управления ресурсами и персоналом с использованием современных технологий для обеспечения работы организации сферы туризма и гостинично-ресторанного бизнеса
--	--	--	-----	-------	--

Основные тематические разделы дисциплины (модуля)

- 1) Технологии франчайзинга в развитии услуг питания
- 2) Технологии кейтеринга в развитии услуг питания
- 3) Консалтинговые услуги в общественном питании: состояние и перспективы развития
- 4) Банкетные услуги: технология и организация
- 5) Калькулирование себестоимости блюд и напитков

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 обучения	Часть УП	Семестр (ОФО) или курс (ЗФО, ОЗФО)	Трудо-емкость (З.Е.)	Объем контактной работы (час)					СРС	Форма аттес-тации	
					Всего	Аудиторная			Внеауди-торная			
						лек.	прак.	лаб.	ПА			КСР
43.03.02 Туризм	ОФО	Б1.ДВ.В	6	4	55	18	36	0	1	0	89	ДЗ

Составители(ль)

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