

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.В.ОД.12 Технология и организация услуг питания

по направлению подготовки: 43.03.02 «Туризм»

по профилю «Технология и организация туроператорских и турагентских услуг»

Квалификация (степень) выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: Моды и технологии

Кафедра-разработчик рабочей программы: Моды и технологии

### **1. Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «*Технология и организация услуг питания*» являются:

- а) формирование представления о специфике технологии и организации услуг питания как способе познания и освоения мира, основных разделах современного знания индустрии питания, проблемах и методах их исследования;
- б) овладение базовыми принципами и приемами познания технологии и организация услуг питания;
- в) введение в круг проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности;
- г) выработка навыков работы с оригинальными и адаптированными текстами

### **2. Содержание дисциплины «Технология и организация услуг питания»**

Основные понятия в области питания как составляющей туристской индустрии. Нормативные документы индустрии питания. Основные классы и типы, особенности управления предприятий общественного питания. Профессиональные стандарты индустрии питания. Особенности организации питания для различных категорий туристов. Особенности организации системы контроля качества и безопасности продукции услуг питания.

### **3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

#### **1) Знать:**

- а) социальную значимость своей будущей профессии, мотивационные показатели профессиональной деятельности; б) основные разделы, направления и школы в индустрии; в) методы и приемы анализа проблем в сфере гостиничной индустрии питания.

#### **2) Уметь:**

- а) проявлять социальную значимость своей будущей профессии, мотивацию к профессиональной деятельности; б) анализировать результаты деятельности функциональных подразделений питания; в) контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций.

#### **3) Владеть:**

- а) готовностью к профессиональной деятельности; б) методами анализа социально-значимых проблем и процессов, основными положениями и методами социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач; в) готовностью к анализу результатов деятельности подразделений питания; г) способностями контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций, навыками по организации работ по подтверждению соответствия системе классификации предприятий общественного питания

Зав.каф. МТ

Абуталипова Л.Н.