

# «ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ»

## Б1.В.ОД.16

### 1. Цели и задачи дисциплины

**Целями** изучения дисциплины «Организация питания» являются: формирование у обучающихся теоретических знаний в области организации питания в туристическом бизнесе, овладение основами современной технологии обслуживания туристов на предприятиях питания и формирование на этой основе навыков применения теоретических знаний при решении практических задач в соответствии с требованиями методического обеспечения образовательной программы высшего образования (ОП ВО).

#### **Основными задачами дисциплины являются:**

- овладение основными понятиями, терминами и определениями в области ресторанного обслуживания;
- формирование адекватного представления о рациональном питании;
- изучение современных технологий, форм, методов, средств обслуживания и применение их в практической деятельности предприятиях общественного питания;
- развитие интереса к здоровому, рациональному питанию, домоводству.

### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата

Дисциплина «Организация питания» является обязательной дисциплиной вариативной части учебного плана образовательной программы высшего образования МосГУ по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничный сервис», квалификации бакалавр.

Курс «Организация питания» рассматривает методологию организации услуг общественного питания в зависимости от типа предприятия общественного питания, его технологических особенностей и конкретных условий работы. В ходе изучения курса «Организация питания» студенты знакомятся с описанием технологии кулинарной обработки пищевых продуктов и используемых в этом процессе современных материально-технических средств. Раскрываются особенности организации трудовых процессов, а также специфика, характерная для предприятий общественного питания различного назначения. Так же освещены особенности организации питания туристов во время их путешествия.

Дисциплина «Организация питания» связана с предшествующими дисциплинами гуманитарного, социального и экономического цикла: «Человек и его потребности», «Организация туристской деятельности», «Сервисная деятельность».

Дисциплина «Организация питания» связана со смежными дисциплинами профессионального цикла: «Внутренний и въездной туризм», «Выездной туризм».

### 3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

В данном разделе содержится описание перечня планируемых

результатов обучения по дисциплине «Организация питания» соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело».

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций:

- **ПК-7** готовность применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем
- **ПК-8** готовность использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**Знать:**

- организацию процесса обслуживания потребителей и (или) туристов;
- способы обеспечения стандартов качества и норм безопасности комплексного туристского обслуживания.

**Уметь:**

- самостоятельно разрабатывать программу обслуживания туристов на предприятиях общественного питания;
- организовать процесс обслуживания потребителя.

**Владеть:**

- технологиями использования нормативных документов по качеству, стандартизации и сертификации в туристской индустрии;
- формами и методами эффективного общения с потребителями туристского продукта.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.