

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

Дисциплина Б1.В.ДВ.11 Организация обслуживания в гостиничных и туристских комплексах

**Семестр: 5**

**Количество часов: 108**

**Количество зачетных единиц: 3**

**Промежуточная аттестация: зачет**

### **Место дисциплины в структуре ОП:**

Дисциплина относится к вариативной части базовой части дисциплин учебного плана, является дисциплиной по выбору студентов.

Изучение дисциплины базируется на знаниях и умениях, полученных при изучении дисциплин «Управление качеством в производственном сервисе», «Метрология, стандартизация и сертификация», «Технологии продаж».

Освоение дисциплины необходимо как предшествующее при изучении следующих дисциплин: «Организация обслуживания в производственном сервисе», «Технологии сервиса на производстве».

### **Цель и задачи освоения дисциплины**

Целью освоения дисциплины является формирование общекультурных и профессиональных компетенций для достижения высоких практических результатов в области организации сервисной деятельности в сфере организации обслуживания в гостиничных и туристских комплексах.

Освоение дисциплины способствует подготовке выпускника к решению следующих задач профессиональной деятельности (в соответствии с ФГОС, п.4.4):

*сервисная деятельность:*

– выбор необходимых методов и средств процесса сервиса;

*организационно-управленческая деятельность:*

– участие в организационно-управленческой деятельности предприятия сервиса, формировании клиентурских отношений;

*научно-исследовательская деятельность:*

– разработка элементов оптимизации сервисной деятельности.

### **Содержание дисциплины:**

- Технология приготовления кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов. Дизайн блюд.
- Технология приготовления кулинарной продукции из рыбы, морепродуктов и раков. Дизайн блюд.

- Технология приготовления кулинарной продукции из мяса и мясных продуктов. Дизайн блюд.
- Технология приготовления кулинарной продукции из птицы сельскохозяйственной. Дизайн блюд.
- Технология приготовления холодных закусок. Дизайн блюд.
- Технология приготовления сладких блюд, напитков. Дизайн блюд и напитков.
- Технология приготовления мучных блюд, гарниров. Дизайн блюд.
- Технология приготовления мучных и булочных изделий из дрожжевого теста. Дизайн изделий.

**В результате освоения учебной дисциплины** обучающийся должен обладать следующими общекультурными (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями: ОПК-3, ПК-11.

#### **Образовательные технологии:**

Дисциплина предполагает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий: поисковая работа в Интернете.

Краткое описание указанных технологий:

##### *Поисковая работа в Интернете*

Данная форма используется при изучении студентами тем: находят широкое применение пищевые добавки и хлебопекарные улучшители различного принципа действия.

Понятие пищевых и биологически активных добавок. История развития производства пищевых добавок. Порядок рассмотрения и утверждения уровня пищевых добавок для конкретных продуктов питания. Классификация пищевых добавок. Функциональные свойства пищевых добавок. Гигиенический контроль за применением пищевых добавок. Понятие вспомогательных материалов. Понятие хлебопекарных улучшителей различного принципа действия.

Органы Госсанэпиднадзора, их функции.

**Составитель:** Т.В. Сурикова, кафедра социально-культурного сервиса и туризма