

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Дисциплина Б1.В.ОД.6 Организация питания в туризме

**Семестр:** 7

**Количество часов:** 108

**Количество зачетных единиц:** 3

**Промежуточная аттестация:** экзамен

## **Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Организация питания в туризме» относится к вариативной части профессионального цикла Б.1.В.06 учебного плана.

Изучение дисциплины «Организация питания в гостиницах и туристических комплексах» является продолжением изучения дисциплин: «История гостеприимства», «Организация продаж гостиничного продукта», «Организация обслуживания гостей в процессе проживания», «Организация продаж гостиничного продукта».

## **Цель и задачи освоения дисциплины**

Целью дисциплины является:

- формировании у студентов профессиональной компетенции в организации питания туристов и проживающих в гостиницах.

Освоение дисциплины способствует подготовке выпускника к решению следующих задач профессиональной деятельности:

- в области организационно - управленческой деятельности:

способностью к работе в трудовых коллективах предприятий туристской индустрии;

- в области сервисной деятельности:

умением организовывать процесс обслуживания потребителя.

## **Содержание дисциплины:**

Средневековое развитие европейской кухни. Искусство приготовления пищи на Руси. Появление корчмы, трактиры. Исторические типы предприятий питания: кабак, харчевня, чайная.

Классификация предприятий общественного питания: по характеру производства в зависимости от выполняемых функций; по ассортименту выпускаемой продукции; тип предприятий; класс предприятий питания; от времени функционирования; от месторасположения; степени подвижности; от обслуживаемого контингента; мощность предприятия питания.

Значение интерьера торгового зала ресторана в деятельности предприятия питания. Освещение и цветовое решение торгового зала. Характеристика стилей оформления торговых залов предприятий общественного питания:

ампир, европейский, русский ампир, барокко, классический стиль, рококо, готический стиль, модерн, стиль хай-тек, восточный стиль, кантри, неорусский стиль.

Специальные формы организации питания в ресторане при гостиничных комплексах: полный пансион, полупансион, одноразовое питание. Виды завтраков: континентальный, расширенный, английский, американский, завтрак с шампанским, поздний завтрак.

Правила обслуживания гостей питанием в номерах гостиниц. Правила приема заказа на обслуживание питанием в номере гостиницы. Обслуживающий персонал. Требование санитарно-гигиенических правил при обслуживании питанием в номерах гостиниц.

Обязанности метрдотеля в работе ресторана. Требования, предъявляемые к официанту, организация труда, одежда обслуживающего персонала. Уборка помещений ресторана, расстановка мебели в торговом зале. Получение и подготовка столового белья, посуды, приборов к обслуживанию. Приемы складывания полотняных салфеток. Предварительная сервировка столов.

Значение меню в деятельности ресторана. Виды меню. Последовательность расположения блюд и закусок, напитков в меню.

Встреча и обслуживание потребителей за столами. Прием заказов. Выполнение заказа. Сервировка стола в соответствии с заказом. Основные способы подачи блюд. Расчет с потребителями.

Методы обслуживания при организации обедов и ужинов: а-ля-карт, а-парт, табльдот, шведский стол, банкет-фуршет, банкет-коктейль, кейтеринг, буфетное обслуживание.

Требования, предъявляемые к помещениям предприятий питания для организации питания иностранных туристов. Использование бригадно-звеньевой метод обслуживания групп иностранных туристов. Требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу предприятий питания при обслуживании групп иностранных туристов. Организация питания иностранных туристов в пути следования. Составление рациона питания иностранных туристов, учитывая их национальные особенности.

Организация обслуживания пассажиров питанием на железнодорожном транспорте: на вокзалах, станциях и в вагонах-ресторанах. Обслуживание пассажиров питанием автомобильного транспорта. Организация обслуживания питанием пассажиров водного транспорта и воздушного.

Составление плана обслуживания данных мероприятий: сроки, количество участников, место проведения, ответственные за организацию обслуживания и т.д. Порядок заключения договора с разработанным планом обслуживания. Порядок расчета за питание.

**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать следующими общекультурными (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями: ОК-9; ПК-7; ПК-8.**

#### **Образовательные технологии:**

Дисциплина предполагает использование в учебном процессе

активных и интерактивных форм проведения занятий: просмотр видеофильмов, поисковая работа в Интернете.

Краткое описание указанных технологий:

*Просмотр видеофильмов*

Данная форма применяется при изучении студентами тем, связанных с обслуживанием посетителей официантами в предприятиях питания например, «Обслуживание посетителей в ресторане»

*Поисковая работа в Интернете*

Данная форма используется при изучении студентами темы о значении интерьера торгового зала ресторана в деятельности предприятия питания. Стили оформления торговых залов предприятий общественного питания: ампир, европейский, русский ампир, барокко, классический стиль, рококо, готический стиль, модерн, стиль хай-тек, восточный стиль, кантри, неорусский стиль.

**Составитель:** Т.М. Куделина, кафедра социально-культурного сервиса и туризма