

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

Дисциплина МДК.05.04 Организация питания в гостиницах и туристических комплексах

**Семестр:** 4

**Количество часов:** 108

**Промежуточная аттестация:** экзамен

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

Дисциплина «Организация питания в гостиницах и туристических комплексах» относится к профессиональному циклу, вариативной части, профессионального модуля специальности 43.02.11 *Гостиничный сервис*

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:

формирование у студентов профессиональной компетенции сферы массового питания в организации питания туристов и проживающих в гостиницах.

- формирования базовых знаний по темам дисциплины;
- создания представления об основных тенденциях развития общественного питания и современных тенденций развития ресторанного бизнеса;
- развития у студента самостоятельности, компетентности при предоставлении услуг общественного питания;
- обеспечение безопасности технологических процессов, продукции и услуг общественного питания для потребителей и окружающей среды.

### **Содержание дисциплины:**

основные этапы развития мировой индустрии питания. Классификация предприятий питания. Интерьер предприятий общественного питания. Услуги питания, предоставляемые в гостиницах. Обслуживание гостей, проживающих в номерах гостиниц и туристических комплексах. Подготовка ресторана к обслуживанию посетителей. Назначение и принципы составления меню. Обслуживание посетителей в ресторане. Различные формы обслуживания в ресторане. Требования к обслуживанию иностранных туристов в ресторанах и кафе. Организация обслуживания питанием пассажиров различных видов транспорта. Организация обслуживания конференций, фестивалей, спортивных соревнований.

**В результате освоения учебной дисциплины** обучающийся должен обладать следующими общекультурными (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями: ОК 6;ОК 7;ПК 2.5.

**Образовательные технологии:**

Дисциплина предполагает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий: поисковая работа в Интернете, в особенностях организации питания туристов, проживающих в гостиницах и различных форм обслуживания в ресторане.

Краткое описание указанных технологий:

*Поисковая работа в Интернете*

Данная форма используется при изучении студентами темы об особенностях организации питания туристов, проживающих в гостиницах и различных форм обслуживания в ресторане.

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