

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Смирнов Сергей Николаевич
Должность: врио ректора
Дата подписания: 29.09.2023 09:59:16
Уникальный программный ключ:
69e375c64f7e975d4e8830e7b4fcc2ad1bf55f08

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»

Утверждаю:
Руководитель ООП
Е.Р. Хохлова
2023 г.




Рабочая программа дисциплины (с аннотацией)

Технологии и организация услуг питания

Направление подготовки
05.03.02 География

Направленность (профиль)
Рекреационная география и туризм

Для студентов 3 курса
очной формы обучения

Составитель: *к.г.н., доцент Е.Р. Хохлова*


Тверь, 2023

I. Аннотация

1. Цель и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины **«Технология и организация услуг питания»** является

- формирование необходимого объема современных знаний в области организации общественного питания на предприятиях сферы гостеприимства и научить применять эти знания в практической деятельности будущего специалиста в условиях существования предприятий различных форм хозяйствования и собственности.

Основными задачами являются:

- ознакомление с особенностями формирования услуг питания в туристских объектах и гостиницах, соответствующего запросам потребителя, согласование с потребителем;
- изучение процесса предоставления услуг питания в туристских объектах и гостиницах, соответствующих запросам потребителя;
- изучение организации производственно-технологической деятельности службы питания в туристских объектах и гостиницах;
- изучение организации питания и обслуживания туристов с учетом их национальных особенностей, традиций и культуры питания.

2. Место дисциплины в структуре ООП

Учебная дисциплина **«Технологии и организация услуг питания»** - элективный курс в части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений.

Содержательно **«Технологии и организация услуг питания»** опирается на знания и навыки, полученные студентами при изучении дисциплин части учебного плана, формируемые участниками образовательных отношений (**«Основы туризма»**, **«Экономика туризма»**).

Учебная дисциплина «Технологии и организация услуг питания» обеспечивает основу для понимания специфики организации туризма в отдельных странах и регионах.

Уровень начальной подготовки обучающегося для успешного освоения дисциплины «Технология и организация услуг питания»

- *Иметь представление* об основных закономерностях общественного развития..
- *Знать* ключевые понятия экономики, туризма.
- *Владеть* навыками сбора, анализа и обобщения информации, основными приемами системного подхода и сравнительного анализа.

3. Объем дисциплины: 3 зачетных единиц, 108 академических часов, в том числе:

контактная аудиторная работа: лекции 17 часов, в т.ч. практическая подготовка _____ часов, семинарские занятия _____ часов, в т.ч. практическая подготовка _____ часов, практические занятия 34 часов, в т.ч. практическая подготовка _____ часов, лабораторные работы _____ часов, в т.ч. практическая подготовка _____ часов (*лишние позиции убираются*);

контактная внеаудиторная работа: контроль самостоятельной работы ____, в том числе курсовая работа _____;

самостоятельная работа: 57 часа, в том числе контроль _____.

4. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Планируемые результаты освоения образовательной программы (формируемые компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-3 Способен использовать географические знания для исследования туристского рынка, организовывать продажи и продвижение туристского продукта	3.1 - Использует географические, статистические и экономические приемы анализа туристского рынка

5. Форма промежуточной аттестации и семестр прохождения

Зачет 5 семестр

6. Язык преподавания русский.