**АННОТАЦИЯ**

**Рабочей программы дисциплины**

|  |  |
| --- | --- |
| **Дисциплина** | Организация питания в туристических и гостиничных комплексах |
| **Направление подготовки** | 43.03.03  | Гостиничное дело |
| **Направленность (профиль)** | Ресторанная деятельность |
| **Объем дисциплины** | 3 з.е. |
| **Формы промежуточной аттестации** | Зачет с оценкой |
| **Кафедра** | Туристического бизнеса и гостеприимства |
| **Краткое содержание дисциплины**  |
| Тема 1. История развития индустрии гостеприимства в мире |
| Тема 2. Гостиничные услуги и услуги питания их характеристика. Классификация предприятий питания. |
| Тема 3. Организационные структуры службы питания, характеристики, функции. Компетенции руководителя службы питания. |
| Тема 4. Проектирование и оснащение предприятий питания в гостиничных и туристических комплексах.Тема 5. Особенности организации производственных процессов. Система контроля качества услуг.Тема 6. Меню – визитная карточка предприятия питания.Тема 7. Современные формы, методы организации питания, специальные виды питания.Тема 8. Нормативно – техническая документация, регламентирующая работу предприятий питания в туристических и гостиничных комплексах. |
| **Список литературы**  |
| **Основная литература** 1. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва : Магистр: ИНФРА-М, 2013. - 560 с. <http://znanium.com/go.php?id=389895>
2. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для студентов вузов / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. – Москва; Дашков и К°, 2015. - 416 с.<http://znanium.com/go.php?id=512131>

3.Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л. Н. Семеркова [и др.]. – Москва : ИНФРА-М, 2016. – 320 с.<http://znanium.com/go.php?id=473650>4. .Тимохина, Т. Л. Организация приема и обслуживания туристов : учебное пособие / Т. Л. Тимохина. - 3-е изд., прераб. и доп. - Москва : ФОРУМ: ИНФРА-М, 2013. - 352 с.<http://znanium.com/go.php?id=400614>**Дополнительная литература**1.Арбузова, Н. Ю. Технология и организациягостиничных услуг: учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки «Гостиничное дело» / Н. Ю. Арбузова. – 4-е изд., испр. – Москва : Академия, 2014. – 224 с.2.Джум, Т. А. Организация и технология питаниятуристов : учебное пособие / Т. А. Джум, С. А. Ольшанская. - Москва : Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 320 с. <http://znanium.com/go.php?id=232724>. 3.Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания» / Л. А. Радченко. – Изд. 13-е, испр. И доп. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2013. – 372 с.4. Горенбургов, М. А. Технология и организацияуслуг питания : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлениям «Туризм» и «Гостиничное дело» (квалификация «бакалавр») / М. А. Горенбургов, Г. С. Сологубова ; Балтийская акад. Туризма и предпринимательства. – Москва : Академия, 2012. – 239 с. |
| **Перечень информационных технологий, включая перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем, онлайн курсов, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине**  |
| **Перечень лицензионное программное обеспечение:**- Программы для ЭВМ «Лицензия на право установки и использования операционной системы общего назначения Astra Linux Common Edition ТУ 5011-001-88328866-2008 версии 2.12. Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г.- Программы для ЭВМ «Мой Офис Стандартный. Лицензия Корпоративная на пользователя для образовательных организаций, без ограничения срока действия. Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г.**Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**Общего доступа- Справочная правовая система ГАРАНТ- Справочная правовая система Консультант плюс |
| **Перечень онлайн курсов**  |
| В данной дисциплине не реализуются |
| **Перечень профессиональных стандартов**  |
| 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиницПрофессиональный стандарт Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 282н)33.008 Руководитель предприятия питания Профессиональный стандарт Руководитель предприятия питания (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н) |

Аннотацию подготовил подпись Васильева Н.П.

Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ подпись Ергунова О.Т.