

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины
«Технология и организация питания в рекреации и туризме»
49.03.03 Рекреация и спортивно-оздоровительный туризм
направленность (профиль) подготовки - «Рекреационно-оздоровительная деятельность»

<p>Цель изучения дисциплины</p>	<p>Целью изучения дисциплины является усвоение студентами теоретических знаний и получение практических навыков оказания услуг на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов, изучение физиологических основ рационального питания. Особое внимание уделяется организации питания в гостинично-туристском комплексе (ГТК).</p> <p>Для достижения цели ставятся задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> – изучить основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания, классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания; – ознакомиться с правилами составления и оформления меню, карты вин, требованиями к предприятиям питания для обслуживания туристов; – рассмотреть особенности питания туристов из разных стран, формы ускоренного обслуживания; – изучить особенности питания туристов в походах и в других видах активных форм отдыха; – ознакомиться со спецификой лечебно-профилактического питания в санаторно-курортных комплексах 	
<p>Место дисциплины в учебном плане</p>	<p>Б1.В.ДВ.02.01</p>	
<p>Общая трудоемкость дисциплины з.е/ часов</p>	<p>9/324</p>	
<p>Семестр</p>	<p>7,8</p>	
<p>Формируемые компетенции</p>	<p>ПК-1. Способен осуществлять рекреационную деятельность с различными группами населения, направленную на обеспечение физического и психического здоровья, социального благополучия и удовлетворенности жизнью:</p>	<p>ПК-1.1. Способностью самостоятельно определять цели и задачи спортивной, рекреационно-оздоровительной, рекреационно-досуговой и рекреационно-реабилитационной деятельности.</p> <p>ПК-1.2. Способен использовать на практике средства, методы и приемы обучения двигательным действиям, связанным с рекреационно-оздоровительной деятельностью, контролировать эффективность их выполнения.</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины</p>	<p>Знать: особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности; методы социального взаимодействия; особенности туристского продукта; методы продвижения туристского продукта; современные технологии продвижения турпродукта.</p> <p>Уметь: предвидеть результаты (последствия) личных действий; применять принципы социального взаимодействия; выявлять и анализировать особенности того или иного туристского продукта; использовать методы продвижения турпродукта; использовать современные технологии продвижения турпродукта</p> <p>Владеть: способностью планировать последовательность шагов для достижения заданного результата; практическими навыками социального взаимодействия; навыками продвижения туристского продукта с использованием современных технологий</p>	

Содержание дисциплины	<p>Специфика общественного питания в индустрии гостеприимства. Основные функции и особенности. Разработка бизнес – плана предприятия общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Требования к предприятиям. Рекламная деятельность в ресторанном бизнесе. Этапы технологического цикла производства продукции общественного питания. Технологическое оборудование и инвентарь. Продукция общественного питания, реализуемая туристам, ее классификация и требования к ней. Меню как основной документ, отражающий ассортиментную политику предприятия питания. Расчет стоимости блюд, калькуляция. Услуги общественного питания. Методы, формы и прогрессивные технологии обслуживания на предприятиях общественного питания. Организация массовых мероприятий проводимых в ресторанах. Особенности службы питания и напитков в туристско-гостиничном комплексе и ее маркетинговая деятельность. Организация доставки и выездное обслуживание. Организация обслуживания иностранных туристов. Обслуживание конференций и семинаров в ресторанах. Специфика лечебного питания в санаторно-курортных комплексах. Оформление лечебного питания в санаториях. Основы рационального питания туристов в походах. Организация питания в экстремальных условиях</p>
Виды учебной работы	Практические, тесты, самостоятельная работа.
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
<p style="text-align: center;">Основная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Джум, Т. А. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2018. - 320 с. - ISBN 978-5-9776-0199-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/933888 . – Режим доступа: по подписке. 2. Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012812-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1514129 – Режим доступа: по подписке. 3. Зименкова, Ф. Н. Питание и здоровье : учебное пособие / Ф. Н. Зименкова. — Москва : Прометей, 2016. — 168 с. — ISBN 978-5-9907123-8-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/78163 (дата обращения: . — Режим доступа: для авториз. Пользователей 4. Жуайо, А. Французские правила здорового питания / А. Жуайо ; под редакцией В. Потапова ; перевод с французского М. Гаврилова. — Москва : Альпина Паблишер, 2017. — 202 с. — ISBN 978-5-9614-6452-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/101094 — Режим доступа: для авториз. пользователей. 	
<p style="text-align: center;">Дополнительная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дмитриев, Д. А. Питание, физическая активность и здоровье : монография / Д. А. Дмитриев. — Казань: КНИТУ, 2017. — 128 с. — ISBN 978-5-7882-2347-6. — Текст : электронный // Лань:электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/138424— Режим доступа: для авториз. пользователей. 2. Волченко, В. И. Оптимизация технологических процессов : учебное пособие / В. И. Волченко, И. Э. Бражная. — Мурманск : МГТУ, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-907368-17-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/176303— Режим доступа: для авториз. пользователей. 3. Шорошнева, Т.Е. Организация питания в гостиничных комплексах: Учебно-методическое пособие. – Нижний Новгород: Нижегородский госуниверситет, 2014. – 21 с. 4. Джум, Т.А. Организация и технология питания туристов: учебное пособие/Т.А.Джум, С.А.Ольшанская,- М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011.-320с. 5. Костов, И.Н. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие/И.Н. Костов, Л.Д. Попов.- М.:Экономика, 2009.-372с. 6. Организация питания в туризме, предприятия питания, формы обслуживания 	

[Электронный ресурс]/ Информационный портал.-Режим доступа: <http://all5ballov.ru/abstracts/320635> свободный

7. Горенбургов, М.А. Технология и организация услуг питания: учебное пособие/М.А. Горенбургов, Г.С. Сологубова. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.-240с.

8. Особенности питания иностранных туристов [Электронный ресурс]/ Информационный портал. – Режим доступа: <http://www.vevivi.ru/best/Osobennosti-pitaniya-inostrannykh-turistov-ref182545.html> свободный

9. Гастрономические особенности питания различных стран [Электронный ресурс]/ Информационный портал. – Режим доступа: <http://www.twirpx.com/file/348587/> свободный

10.Как правильно организовывать питание иностранных туристов [Электронный ресурс]/ Информационный портал. – Режим доступа: <http://tourfaq.net/travel-business/kak-pravilno-organizovat-pitanie-inostrannykh-turistov/> свободный.

Форма
промежуточной
аттестации

7,8 семестр – зачет