

Б1.В.ДВ.9.1 Организация питания в санаторно-курортных организациях

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование системы знаний и навыков профессионального использования технологий оказания услуг питания в предприятиях общественного питания санаторно-курортных организаций, изучение основ рационального питания.

Задачами дисциплины являются изучение:

- структуры службы питания и её роли в комплексе услуг санаторно-курортных организаций;
- типов и характеристик предприятий питания при санаторно-курортных организациях;
- организации производственно-технологической деятельности службы питания в санаторно-курортных организациях;
- организации питания и обслуживания туристов из разных стран, гостей санаторно-курортных комплексов, формы ускоренного обслуживания.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-5	Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Знать: Структуру, виды и типы производства предприятий питания при санаторно-курортных организациях. Методы и формы обслуживания потребителей на предприятиях при санаторно-курортных организациях. Специальные виды обслуживания потребителей. Правила сервировки столов согласно виду обслуживания. Особенности обслуживания туристов. Уметь: Осуществлять координацию деятельности подразделений предприятия питания при санаторно-курортных организациях. Обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции. Владеть: Методами координации деятельности подразделений предприятий питания. Профессиональными навыками по разработке производственной программы предприятий питания при санаторно-курортных организациях. Практическими навыками в области организации обслуживания потребителей.
ПК-6	Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии	Знать: Действующую нормативную, техническую, технологическую документацию на предприятии питания санаторно-курортных организациях.

	питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Уметь: Использовать и применять на практике нормативную, техническую, технологическую документацию в области развития индустрии питания и гостеприимства Владеть: Практическими навыками разработки нормативной и технологической документации для предприятий питания при санаторно-курортных организациях.
ПК-7	Способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	Знать: Методы взаимодействия с потребителями разных культур. Особенности и алгоритмы построения систем контроля деятельности предприятий питания. Требования систем качества и безопасности пищевой продукции в области развития индустрии питания и гостеприимства Уметь: Анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства. Осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства Владеть: Методами анализа и оценки результативности систем контроля производства пищевой продукции на всех этапах.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Организация питания в санаторно-курортных организациях» входит в вариативную часть дисциплин по выбору Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Содержание разделов дисциплин

Раздел 1. Организация санаторно-курортной деятельности.

Раздел 2. Особенности организации питания в санаторно-курортных учреждениях.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -144/4, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 88(19) часов, из них:

- лекции- 36(4) часов, практических занятий 36(6) часов;

2. Самостоятельная работа 56(125) часа, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа.

Аттестация – экзамен.