

Программа утверждена и рекомендована

Экспертно-методическим советом

Института туризма, рекреации,

реабилитации и фитнеса РГУФКСМиТ

Протокол № _____ от «__» _____ 201__ г.

Авторы: Максаковская Наталья Сергеевна – кандидат педагогических наук, доцент кафедры Туризма и гостиничного дела РГУФКСМиТ,

Дусенко Светлана Викторовна - Доктор социологических наук, профессор кафедры Туризма и гостиничного дела РГУФКСМиТ.

Рецензент:

Программа переработана и утверждена на заседании кафедры _____

протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Зав.кафедрой _____ Ф.И.О.

(подпись)

Программа дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.12 Сетевые предприятия в сфере общественного питания цикла вариативной части составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВПО с учетом рекомендаций и ПрООП ВПО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профилю Ресторанная деятельность.

1. Цели освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины состоит в том, чтобы студенты получили необходимый объем знаний в области технологии и организации услуг питания на сетевых предприятиях питания и научились применять эти знания в практической деятельности.

2. Место дисциплины в структуре ООП бакалавриата

Дисциплины Сетевые предприятия в сфере общественного питания относится к дисциплинам по выбору цикла вариативной части. Трудоёмкость дисциплины составляет 4 зачётных единицы (144 часа).

Содержание дисциплины «Сетевые предприятия в сфере общественного питания» преимущественно соответствует:

- Области профессиональной деятельности бакалавра по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело и включает разработку и реализацию на основе регламентов процессов обеспечения гостиничной деятельности, соответствующих современным стандартам и удовлетворяющих требования потребителей.
- Объектам профессиональной деятельности выпускника:
- потребители гостиничного продукта, потребности и ключевые ценности потребителя;
- гостиницы и другие средства размещения, объекты санаторно-курортной деятельности и отдыха, объекты общественного питания, досуга и другие объекты, связанные с формированием и реализацией гостиничного продукта;
- гостиничный продукт, включающий основные, дополнительные и сопутствующие гостиничные услуги;
- техника и оборудование, обеспечивающие технологические процессы гостиничной деятельности, безопасность жизнедеятельности;
- информационные ресурсы и системы, средства обеспечения автоматизированных информационных систем и технологий;