

Государственное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования города Москвы  
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ ИНДУСТРИИ  
ТУРИЗМА»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и методической  
работе

\_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. В.В. Гернеший

## РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

дисциплины

«Введение в специальность»  
(наименование дисциплины)

по специальности 100201.65 Туризм, специализация «Технологии и  
организация услуг питания»

(цифр и наименование направления, специальности)

факультет

«Туризма и гостеприимства»

(наименование факультета, где осуществляется обучение по направлению, специальности)

форма обучения

очная

блок дисциплин

ГСЭ.Р.1

(ГСЭ, ЕН, ОПД, СД, ФТД)

**Всего учебных занятий**      60

(в академических часах)

в том числе: 34

*аудиторных*

из них: 20

лекций \_\_\_\_\_

лабораторных 14

практических \_\_\_\_\_

(семинарских) 26

*самостоятельных*

**Отчетность**

Курсовой проект

(работа)

Зачет 1 семестр

Экзамен

Москва 2010

Рабочая программа составлена на основании ГОС ВПО и учебного плана  
МГИИТ

на кафедре

«Ресторанный сервис»

(наименование кафедры)

факультета

«Туризма и гостеприимства»

(наименование факультета, к которому относится кафедра-составитель)

Составитель рабочей учебной программы

Потапов Сергей Викторович \_\_\_\_\_ проф., к.т.н., доцент \_\_\_\_\_

(фамилия, имя отчество)

(должность, ученое звание, степень)

(подпись)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры «Ресторанный сервис»

(наименование кафедры)

Протокол заседания от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г. № \_\_\_\_\_

Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_ (подпись)

Потапов С.В.

\_\_\_\_\_ (инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета Туризма и гостеприимства \_\_\_\_\_

(где осуществляется обучение  
по направлению (специальности))

(подпись)

М.В. Арифиллин

(инициалы, фамилия)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2009 г.

## **I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ**

### **1. Цель курса.**

Получение и усвоение начальных теоретических и практических знаний в сфере услуг общественного питания.

### **2. Задачи курса.**

Ознакомление с состоянием и перспективами развития общественного питания в Российской Федерации;  
 понятием рынка услуг предприятий питания;  
 современными подходами к созданию предприятия питания;  
 оценкой и подтверждением соответствия качества;  
 нормативными и техническими документами, регламентирующими деятельность предприятий общественного питания в РФ.  
 стимулированием сбыта продукции и услуг;  
 основными целями рекламы и рекламной политики;  
 основными задачами бизнес-планирования;  
 основными этапами контроля за соблюдением действующего законодательства в области производства продукции и оказания услуг предприятиями общественного питания.

### **3. Требования к уровню усвоения курса.**

В результате освоения дисциплины студенты должны:

- знать законодательную базу Российской Федерации в области общественного питания, Государственные и отраслевые стандарты, внутренние стандарты предприятий, основные понятия, термины и определения в области общественного питания, представлять сферу ресторанной деятельности, проблемы открытия нового предприятия, выбор концепции, экономические и социальные функции, потребности человека в организации питания, формирование культуры потребления, культуры обслуживания людей, а также форм и методов обслуживания.
- уметь распознавать отдельные типы и классы предприятий питания, дать общую характеристику предприятия, проводить анализ производственной программы, давать оценку качества предоставляемых услуг.

### **4. Место курса в профессиональной подготовке.**

Дисциплина «Введение в специальность» формирует в сознании студентов понятие о профессионально подготовленном работнике сферы услуг в предприятиях общественного питания, вызывает интерес к получению профессиональных знаний при изучении специальных дисциплин, изучается в течение одного семестра,

### **5. Формы контроля работы студентов.**

Для текущего контроля результатов работы студента применяется индивидуальное собеседование в устной форме и тестовые опросы.

В письменной форме выполняются рефераты, научные доклады, контрольные работы и индивидуальные задания.

Формой итогового контроля является зачет.

## **6. Тематический план дисциплины «Введение в специальность»**