

**Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины
«Услуги питания в туризме и гостиничной деятельности»**

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель изучения дисциплины

Основной целью освоения дисциплины «Услуги питания в туризме и гостиничной деятельности» является формирование у обучающихся комплекса знаний традиций, обычаев, особенностей исторически сложившихся в культуре питания народов мира с учетом национальных, религиозных, исторических и природно-географических условий

1.2. Задачи учебной дисциплины:

- 1) Освоение подходов к изучению культуры и традиций питания с помощью исторических, религиозных, национальных, социальных, медицинских, климато-географических, информационных и идеологических аспектов;
- 2) Ознакомление с особенностями набора пищевого сырья, его обработки, репертуара и подачи блюд в разных странах мира;
- 3) Изучение истории застольного этикета и его особенностей у народов мира;
- 4) Исследование тенденций в развитии традиций и культуры питания народов мира;
- 5) Понимание и терпимое отношение к иным, по сравнению с русскими и европейскими, традициям питания;
- 6) Определение места традиций и культур питания народов мира в структуре туристского продукта;
- 7) Применение комплекса знаний при разработке турпакетов;
- 8) Воспитание у студентов культуры потребления пищи и питания как части общечеловеческой культуры.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО

2.1. Цикл (раздел) ООП:

Учебная дисциплина «Услуги питания в туризме и гостиничной деятельности» относится к обязательным дисциплинам вариативной части профессионального цикла (Б1.В.ОД).

2.2. Взаимосвязь учебной дисциплины с другими учебными дисциплинами ООП

При изучении дисциплины «Услуги питания в туризме и гостиничной деятельности» требуются знания и умения, полученные при изучении общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин, таких как: «История (отечественная история)», «История туризма», «Философия», а также дисциплин «Основы туризма и гостиничной деятельности», «География туризма», «Культура здоровья», «Туристские ресурсы мира».

Знания, умения и навыки, полученные при изучении дисциплины «Услуги питания в туризме и гостиничной деятельности» необходимы обучающимся для освоения таких дисциплин, как: «Туристско-рекреационное проектирование», «Туроперейтинг».

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ СОДЕРЖАНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины:

Код соответствующей	Наименование компетенций	Результат освоения (знать, уметь, владеть)
---------------------	--------------------------	--

компетенции по ГОС		
ПК-13	способность к общению с потребителями туристского продукта, обеспечению процесса обслуживания с учетом требований потребителей и (или) туристов (ПК-13).	<p>Знать: особенности стиля речи ресторатора</p> <p>Уметь: логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь;</p> <p>– использовать аппарат понятий, категорий и методов профессионального общения при выполнении функций ресторатора.</p> <p>Владеть:</p> <p>– критическим пониманием ключевых проблем взаимоотношений ресторатора и клиентов (туристов).</p> <p>Владеть: культурой общения, этикета и культурой питания народов мира</p>
ПК-10	Готовность к разработке туристского продукта на основе современных технологий	<p>Знать: понятийный аппарат культуры питания народов мира;</p> <p>- этнографический подход в изучении традиций питания;</p> <p>- особенности формирования традиций и культур питания славянских народов, народов Европы, Америки, стран АТР и ЮВА, Ближней Азии и африканского континента;</p> <p>- роль питания в развитии туризма.</p> <p>Уметь: профессионально представить для туристов самобытную культуру питания этносов, проживающих на территории России.</p> <p>- использовать богатейшие традиции питания русского народа в качестве туристского ресурса.</p> <p>- разработать меню для иностранных туристов с учетом национальных, религиозных и других особенностей.</p> <p>Владеть: современными технологиями питания народов мира</p>

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1. Основные исторические этапы развития культуры питания.

Тема 1. Предмет, цель и задачи дисциплины.

Тема 2. История и этапы развития традиций питания.

Тема 3. Влияние мировых религий на формирование становления традиций и культур питания

Раздел 2 Традиции и культура питания народов Европы

Тема 1. Культура питания и традиции славянских народов.

Тема 2. Культура питания народов Северной Европы.

Тема 3. Культура питания народов Восточной Европы

Тема 4. Культура питания народов Западной Европы

Тема 5. Культура питания народов Северной Европы.

Раздел 3 Традиции и культура питания народов Американского континента.

Тема 1. Традиции и культура питания народов Южной Америки

Тема 2. Традиции и культура питания народов Центральной Америки.

Тема 3. Традиции и культура питания народов Северной Америки. Америки

Раздел 4 Традиции питания в Азиатских странах.

Тема 1. Традиции питания народов Ирака Ирана и Пакистана.

Тема 2. Традиции и культура питания народов Юго-восточной Азии

Тема 3. Традиции и культура питания Японии и Китая.

Тема 4. Традиции и культура питания Индии (Индия, Пакистан, Непал, Бангладеш).

5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Обучение строится на сочетании лекционных и семинарских занятий, и самостоятельной внеаудиторной работы студентов (СРС). Семинарские занятия являются аудиторными занятиями, которые предназначены для сочетания теоретического осмысления активного аудиторного обсуждения разделов дисциплины. Все виды аудиторных занятий сочетают образовательную, воспитательную, практическую и методическую функции.

Разработчик рабочей программы учебной дисциплины:

Дубровская Н. И. ст.преп. кафедры туризма.