

Аннотация рабочей программы дисциплины

Наименование дисциплины	Организация питания в индустрии гостеприимства
Содержание	Основные направления развития услуг питания в индустрии гостеприимства. Влияние природных и культурно-исторических условий на питание населения. Питание различных групп туристов. Особенности и традиции питания иностранных туристов. Особенности размещения различных видов помещений в предприятиях питания индустрии гостеприимства. Обеспечение безопасности питания. Продвижение ресторана. Контроль затрат.
Результаты освоения дисциплины	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия Способен производить анализ и давать оценку деятельности предприятия питания
Трудоемкость, з.е.	3
Формы отчетности	Экзамен
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1. Милл, Р.К. Управление рестораном: учебник / Р.К. Милл; под ред. Г.А. Клебче. – 3-е изд. – М.: Юнити-Дана, 2015. – 536 с. 2. Уокер, Д. Введение в гостеприимство: учебное пособие / Д. Уокер; под ред. Л.В. Речицкая, Г.А. Клебче; пер. В.Н. Егоров. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Юнити-Дана, 2015. – 735 с.
Дополнительная литература	1. Тимофееenko, П.М. Взаимосвязь туристического бизнеса и сети общественного питания / П.М. Тимофееenko. – М.: Лаборатория книги, 2012. – 167 с. 2.Крюков, Р.В. Ресторанное дело. Конспект лекций: учебное пособие / Р.В. Крюков. – М.: А-Приор, 2009. – 107 с