

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 24.04.2024 10:44:14

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c50a2f58486412a118ef96f

Аннотация к рабочей программе 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 проводить пуско-наладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Способен организовать выпуск опытных партий новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Умеет анализировать влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Способен проводить научно-исследовательскую работу и маркетинговые исследования с целью поиска и разработки новых эффективных прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Способен проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами.
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. Тимофеев, П.М. Взаимосвязь туристического бизнеса и сети общественного питания / П.М. Тимофеев. – 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