

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ДВ.02.02 Национальные традиции питания и гостеприимства

Наименование кафедры: Экономики и управления на предприятии

1. Цель и задачи дисциплины

Цель:

Приобретение студентами знаний в области развития и становления национальных традиций гостеприимства, кулинарного искусства разных народов и изучение национальных черт характера, которые в совокупности позволяют формировать специалиста гостиничного бизнеса.

Задачи:

- ознакомить студентов с историческими основами теории и практики кулинарного искусства, связанными с национальными, религиозными и прочими особенностями различных народов мира;
- привить знания, понимание и уважение к специфике кулинарных приемов и традициям питания народов мира;
- ознакомить с особенностями кулинарной обработки продуктов, подбора сырья, выбора специй и приправ, оформления блюд, режима питания и правил потребления пищи, присущими кухне различных стран и народов;

Изучение дисциплины направлено на освоение следующих компетенций:

Профессиональных:

ПК – 4. Способен проектировать объекты профессиональной деятельности.

ПК – 6. Способен применять современные технологии организации ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания

2. Место дисциплины в структуре учебного плана

Дисциплина Б1.В.ДВ.02.02 «Национальные традиции питания и гостеприимства» относится к части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений и является дисциплиной по выбору учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профиль «Гостинично-ресторанная деятельность».

Дисциплина Б1.В.ДВ.02.02 «Национальные традиции питания и гостеприимства» реализуется на очной и заочной формах обучения в 3 семестре учебного плана подготовки.

3. Общий объём дисциплины: 3 з.е. (108 час.)

4. Планируемые результаты обучения

ИПК - 4.1. Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности.

ИПК -4.2. Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности.

ИПК -6.1. Проводит анализ системы ценообразования организаций общественной питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства.

ИПК -6.2. Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания, их структурных подразделений.

ИПК -6.3. Разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания.

ИПК -6.4. Проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и индустрии питания, анализирует основные показатели деятельности предприятия.

5. Форма(ы) промежуточной аттестации

Формой промежуточной аттестации является зачет.

6.Дополнительная информация

В ходе изучения дисциплины предусмотрены выполнение контрольной работы и эссе.

Материально-техническое обеспечение дисциплины предусматривает использование мультимедийной аппаратуры.