

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.В.01.15 «Основы гастрономического туризма»**

<b>Код и направление подготовки (специальность)</b>	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>
<b>Направленность (профиль)</b>	<b>Технология производства продуктов и организация общественного питания</b>
<b>Квалификация</b>	<b>бакалавр</b>
<b>Форма обучения</b>	<b>очная</b>
<b>Год начала подготовки</b>	<b>2023</b>
<b>Выпускающая кафедра</b>	<b>Инженерные технологии</b>
<b>Кафедра-разработчик</b>	<b>Инженерные технологии</b>
<b>Объем дисциплины, ч. / з.е.</b>	<b>144 / 4</b>
<b>Форма контроля (промежуточная аттестация)</b>	<b>зачет с оценкой</b>

Семестр	Час. / з.е.	Лек. зан., час.	Лаб. зан., час.	Практич. зан., час.	КСР	СРС	Контроль	Форма контроля
5	144 / 4	16	-	48	4	76		зачет с оценкой
Итого	144 / 4	16	-	48	4	76		зачет с оценкой

<b>Универсальные компетенции:</b>	
не предусмотрены учебным планом	
<b>Общепрофессиональные компетенции:</b>	
не предусмотрены учебным планом	
<b>Профессиональные компетенции:</b>	
ПК-1	Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания
ПК-1.3	Изготавливает блюда, напитки, кулинарные изделия общего, специализированного, функционального назначения, кухонь народов России и мира

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с изучением традиций, национальных особенностей культуры питания и обслуживания посетителей в предприятиях ресторанного бизнеса в разных странах мира. Полученные знания позволят студентам значительно расширить возможности профессиональной работы в области ресторанно-гостиничного бизнеса, а также сформировать позицию бережного отношения к национальным традициям и обычаям. Сформированные навыки позволят студенту применять свои знания при выполнении выпускной работы, а в дальнейшем постоянно совершенствовать свою квалификацию и уметь адаптироваться к быстроизменяющимся потребностям рынка услуг ресторанно-гостиничного бизнеса.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме, вопросов к практическим занятиям и промежуточный контроль в следующей форме: зачет с оценкой.