

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.01.15 «Основы гастрономического туризма»

Код и направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	заочная
Год начала подготовки	2021
Выпускающая кафедра	Строительство
Кафедра-разработчик	Строительство
Объем дисциплины, ч. / з.е.	144 / 4
Форма контроля (промежуточная аттестация)	зачет с оценкой

Курс	Час. / з.е.	Лек. зан., час.	Лаб. зан., час.	Практич. зан., час.	КСР	СРС	Контроль	Форма контроля
5	144 / 4	2	-	2	4	132	4	зачет с оценкой
Итого	144 / 4	2	-	2	4	132	4	зачет с оценкой

Универсальные компетенции:	
не предусмотрены учебным планом	
Общепрофессиональные компетенции:	
не предусмотрены учебным планом	
Профессиональные компетенции:	
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 выполнения практических занятий и промежуточный контроль в форме зачета с оценкой.