

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ И БАНКЕТИНГА

Направление подготовки бакалавров 43.03.03 - «Гостиничное дело»

Профиль подготовки «Гостиничная деятельность»

Кафедра коммерции и гостеприимства

Цель изучения дисциплины	Формирование профессиональных компетенций, которые должен освоить обучающийся в области организации работы службы питания и банкетинга в гостиничном предприятии.
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки, темы)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сущность, значение, роль службы питания и банкетинга в гостиничном предприятии. 2. Приёмы и банкеты: определение, назначение, классификация по различным признакам 3. Организация обслуживания приемов и банкетов с полным и частичным обслуживанием официантами 4. Приёмы и банкеты: фуршет, коктейль, чай. Смешанные (комбинированные) банкеты 5. Неофициальные банкеты: понятие, виды 6. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях и методы обслуживания 7. Организация обслуживания в гостиничных номерах 8. Организация обслуживания иностранных туристов 9. Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP)
Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины	<p>ОПК-2 - способностью организовывать работу исполнителей; ПК-5 - способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения</p> <p>ДПК-2 - осуществлять организацию и координацию деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания</p>
Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной учебной дисциплины	«Сервисная деятельность», «Гостиничный менеджмент», «Маркетинг гостиничного предприятия» и «Организация гостиничного дела».
Знания, умения, навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины:	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретические основы организации работы службы питания и банкетинга в гостиничном предприятии (ОПК-2); - основы гигиены и физиологии питания человека (ПК-5); - методы обеспечения комфортных условий деятельности работников службы питания и банкетинга в гостиничном предприятии (ОПК-2); - профессиональные стандарты обслуживания питанием проживающих в гостинице (ПК-5); - технические регламенты и санитарные нормы и правила для сферы питания (ПК-5); - особенности функционирования различных типов предприятий питания в структуре гостиницы (ДПК-2); <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу службы питания и банкетинга в

	<p>гостиничном предприятии (ОПК-2);</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять правовые, нормативно-технологическую и организационную документацию в деятельности службы питания и банкетинга (ОПК-2); - составлять различные виды рационов питания с учетом особенностей питания различных категорий туристов (ПК-5, ДПК-2); - выявлять потребности потребителя, работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности (ПК-5). <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами и инструментами управления качеством предоставляемых услуг и измерения удовлетворенности потребителей (ПК-5); - навыками эффективного взаимодействия в сфере обслуживания (ОПК-2); - способами урегулирования конфликтных ситуаций, возникающих в процессе обслуживания (ОПК-2) - основами организации питания в гостиничном комплексе с учетом национальных традиций и культуры питания (ДПК-2);
Используемые инструментальные и программные средства:	Презентации (Power Point), электронные учебные материалы в Интернет, электронные рассылки по E-mail, рабочие тетради
Формы текущего контроля:	Контрольные работы, самостоятельные задания (в т.ч. домашние задания, доклады, кейсы), рейтинг-контроль
Форма промежуточного контроля:	Зачет

Составитель аннотации

О. И. Ирина

Заведующий кафедрой КиГ



О. Б. Ярьс

Председатель учебно-методической комиссии
направления 43.03.03

О. П. Полоцкая