

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ И БАНКЕТИНГА»

Направление подготовки (специальность)	43.03.03. Гостиничное дело
Направленность (профиль) подготовки	Управление и технологии в гостиничном бизнесе
Цель освоения дисциплины	формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков об основных принципах функционирования службы питания и банкетинга в гостиничных предприятиях, координирования деятельности службы и овладение технологическими навыками организации процесса предоставления питания гостям отеля и банкетного обслуживания
Общая трудоемкость дисциплины	3 зачетных единицы, 108 часов
Форма промежуточной аттестации	зачет
Краткое содержание дисциплины:	<ol style="list-style-type: none"> 1 Служба питания и банкетинга, ее функции, особенности и роль в деятельности гостиничного предприятия. 2 Структура службы питания и банкетинга и ее место в структуре гостиницы. Взаимодействие службы питания и банкетинга с другими службами гостиницы. 3 Стандарты обслуживания в работе службы питания и банкетинга: виды и особенности внедрения 4 Виды услуг питания в гостиничном предприятии и методы обслуживания гостей. Особенности меню. 5 Организация услуги Room-service в гостинице и особенности ее предоставления. Специфика меню. 6 Сервировка стола при обслуживании гостей. Меню. 7 Организация работы службы питания и банкетинга по обслуживанию VIP-клиентов гостиницы 8 Технология работы службы питания и банкетинга с иностранными гостями в гостинице 9 Специфика работы баров в гостиничных комплексах. Обслуживание мини-баров в номерах. 10 Банкетинг и банкеты: определение, назначение, классификация. 11 Особенности банкетного обслуживания с частичным и полным обслуживанием официантами. 12 Технология работы службы питания и банкетинга с постоянными гостями гостиницы. 13 Технология работы с жалобами и претензиями в службе питания и банкетинга. 14 Специфика работы службы питания и банкетинга по обслуживанию корпоративных мероприятий. Кейтеринг. 15 Организация расчетов с гостями в службе питания и банкетинга. 16 IT-технологии в деятельности службы питания и банкетинга. 17 Требования к сотрудникам службы питания и банкетинга. Мотивация персонала службы питания и банкетинга.

	18 Обеспечение качества обслуживания и контроля выполнения стандартов обслуживания в службе питания и банкетинга.
--	---

Аннотацию рабочей программы составил:

к.п.н., доцент кафедры КиГ



Е.Е.Панина

23.08.2021