


## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### «ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ И БАНКЕТИНГА»

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

	<p>17. Требования к сотрудникам службы питания и банкетинга. Мотивация персонала службы питания и банкетинга.</p> <p>18. Обеспечение качества обслуживания и контроля выполнения стандартов обслуживания в службе питания и банкетинга.</p>
--	---

Аннотацию рабочей программы составил: Панина Е.Е., доцент кафедры КиГ 

30.08.2021