

## АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СЛУЖБ ПИТАНИЯ И БАНКЕТИНГА

Направление подготовки бакалавров 43.03.03. - «Гостиничное дело»,  
профиль «Гостиничная деятельность»,

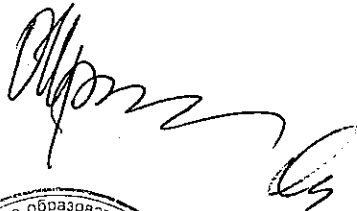
Кафедра «Коммерция и гостеприимство»

<b>Цель изучения дисциплины</b>	Формирование знаний и профессиональных компетенций, необходимых бакалавру в области организации работы службы питания и банкетинга гостиничного предприятия.
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки, темы)</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Предмет, цели и задачи курса</li><li>2. Служба питания, ее роль в гостиничном предприятии.</li><li>3. Организация обслуживания приемов и банкетов</li><li>4. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях и методы обслуживания</li><li>5. Организация обслуживания в гостиничных номерах</li><li>6. Организация обслуживания иностранных туристов</li><li>7. Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP)</li></ol>
<b>Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины</b>	ОПК-2 - способность организовывать работу исполнителей; ПК-5-способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения; дополнительными профессиональными компетенциями: ДПК-2 - осуществлять организацию и координацию деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания.
<b>Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной учебной дисциплины</b>	«Сервисная деятельность», «Гостиничный менеджмент», «Маркетинг гостиничного предприятия» и «Организация гостиничного дела».

6 Da 13

<p><b>Знания, умения, навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины:</b></p>	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-теоретические основы организации работы службы питания и банкетинга в гостиничном предприятии (ОПК-2);</li> <li>-основы гигиены и физиологии питания человека (ПК-5);</li> <li>-профессиональные стандарты обслуживания питанием проживающих в гостинице (ПК-5);</li> <li>-технические регламенты и санитарные нормы и правила для сферы питания (ПК-5).</li> <li>-особенности функционирования различных типов предприятий питания в структуре гостиницы (ДПК-2);</li> </ul> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-организовывать работу службы питания и банкетинга в гостиничном предприятии (ОПК-2);</li> <li>-применять правовые, нормативно-технологическую и организационную документацию в деятельности службы питания и банкетинга (ОПК-2);</li> <li>- составлять различные виды рационов питания с учетом особенностей питания различных категорий туристов (ПК-5, ДПК-2);</li> <li>- выявлять потребности потребителя, работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности (ПК-5).</li> </ul> <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-методами и инструментами управления качеством предоставляемых услуг и измерения удовлетворенности потребителей (ПК-5);</li> <li>-навыками эффективного взаимодействия в сфере обслуживания (ОПК-2);</li> <li>-основами организации питания в гостиничном комплексе с учетом национальных традиций и культуры питания (ДПК-2);</li> </ul>
<p><b>Используемые инструментальные и программные средства:</b></p>	<p>презентации (Power Point), электронные учебные материалы на CD и в Интернет, электронные рассылки по E-mail.</p>
<p><b>Формы текущего контроля:</b></p>	<p>устные и письменные опросы, самостоятельные работы, кейсы, тесты.</p>
<p><b>Формы промежуточного контроля:</b></p>	<p>зачет.</p>

Составитель



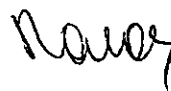
О.И. Ирина

Заведующая кафедрой КиГ



О. Б. Ярьес.

Председатель учебно-методической комиссии  
направления 43.03.03.

О. П. Полоцкая