# АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СЛУЖБ ПИТАНИЯ И БАНКЕТИНГА

Направление подготовки бакалавров 43.03.03. - «Гостиничное дело», профиль «Гостиничное и ресторанное администрирование», бакалавриат, 2014 г.

Кафедра «Коммерция и гостеприимство»

| | |
|---|---|
| **Цель изучения дисциплины** | Формирование знаний и профессиональных компетенций, необходимых бакалавру в области организации работы службы питания и банкетинга гостиничного предприятия. |
| **Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки, темы)** | 15. Предмет, цели и задачи курса<br>16. Служба питания, ее роль в гостиничном предприятии.<br>17. Организация обслуживания приемов и банкетов<br>18. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях и методы обслуживания<br>19. Организация обслуживания в гостиничных номерах<br>20. Организация обслуживания иностранных туристов<br>21. Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP) |
| **Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины** | ОПК-2 - способность организовывать работу исполнителей;<br>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;<br>дополнительными профессиональными компетенциями:<br>ДПК-2 - осуществлять организацию и координацию деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания. |
| **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:** | знать:<br>-теоретические основы организации работы службы питания и банкетинга в гостиничном предприятии (ОПК-2);<br>-основы гигиены и физиологии питания человека (ПК-5);<br>-профессиональные стандарты обслуживания питанием проживающих в гостинице (ПК-5);<br>-технические регламенты и санитарные нормы и правила для сферы питания (ПК-5).<br>-особенности функционирования различных типов предприятий питания вструктуре гостиницы (ДПК-2);<br>уметь:<br>-организовывать работу службы питания и банкетинга в |

Удр 14

| | |
|---|---|
| | гостиничном предприятии (ОПК-2);<br>-применять правовые, нормативно-технологическую и организационную документацию в деятельности службы питания и банкетинга (ОПК-2);<br>- составлять различные виды рационов питания с учетом особенностей питания различных категорий туристов (ПК-5, ДПК-2);<br>- выявлять потребности потребителя, работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности (ПК-5).<br>владеть:<br>-методами и инструментами управления качеством предоставляемых услуг и измерения удовлетворенности потребителей (ПК-5);<br>-навыками эффективного взаимодействия в сфере обслуживания (ОПК-2);<br>-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 на CD и в Интернет, электронные рассылки по E-mail. |
| **Формы текущего контроля:** | устные и письменные опросы, самостоятельные работы, кейсы, тесты. |
| **Формы промежуточного контроля:** | зачет. |

Составитель О.И. Иринина

Заведующая кафедрой КиГ О. Б. Яресь.

Председатель учебно-методической комиссии направления 43.03.03. О. П. Полоцкая

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Вятский государственный университет" имени Александра Григорьевича и Николая Григорьевича Столетовых
Институт малого и среднего бизнеса