

43.03.03 Гостиничное дело
бакалавриат
Профиль «Гостиничная деятельность»
АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

«Организация питания в гостиничных комплексах»

дисциплина части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений,
 форма обучения – заочная

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	144/4
Цель изучения дисциплины	формирование у обучающихся теоретических основ и практических навыков по организации процесса обслуживания на основе нормативно-правовых актов и с учетом запросов потребителей в гостиничных комплексах
Содержание дисциплины	Классификация предприятий общественного питания. Организация обслуживания потребителей в гостиничных комплексах. Материально техническая база предприятий общественного питания. Виды и анализ меню. Виды банкетов. Особенности их организации. Особенности национальной кухни. Нетрадиционное питание. Экономические показатели в общественном питании.
Формируемые компетенции (коды)	ПК-2
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ПК-2.1 Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений. ПК -2.2 Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса. ПК -2.3. Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей.
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Основы делового этикета в индустрии гостеприимства; Реклама и PR в индустрии гостеприимства; Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях; Аксесуарный сервис в индустрии гостеприимства; Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе; Сервисная практика; Организация барного дела
Образовательные технологии	Лекционные занятия, Практические занятия, Консультации
Форма промежуточной аттестации	Экзамен