

**Аннотация к рабочей программе дисциплины  
«Организация питания в сфере гостеприимства»  
для студентов специальности 43.02.10 «Туризм»**

**Образовательный уровень СПО: базовый**

**Цели и задачи дисциплины**

Изучение курса позволит будущим специалистам приобрести необходимые знания по организации питания в гостинице, ознакомиться с использованием новых прогрессивных технологий, что является необходимым и актуальным, учитывая темпы развития ресторанно-гостиничного бизнеса в современных условиях.

**Цель:**

- сформировать у студентов систему знаний, позволяющих будущим специалистам использовать полученную информацию на практике.

**Задачи:**

- отражение в лекционных и практических занятиях современных документов нормативно-правовой базы, новых прогрессивных технологий организации питания в гостиницах;
- проведение практических и семинарских занятий на конкретных, современных материалах, позволяющих получение студентами практических навыков и последующую их адаптацию на рынке труда гостинично-ресторанного бизнеса.

**Структура дисциплины**

Раздел дисциплины, тема и основные вопросы	Очная форма обучения			Заочная форма обучения		
	Лекции	Практические	Самостоятельная работа	Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа
Раздел 1. Общественное питание в гостиничном комплексе						
Тема 1. Роль предприятий общественного питания в деятельности гостиниц	1	2	2	1	1	4
Тема 2. Организация службы питания отеля	1	2	2	1		6
Тема 3. Типы предприятий общественного питания, рекомендуемые для гостиниц	2	3	1	1		12
Тема 4. Виды питания и методы обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания гостиниц	4	3	2		2	12
Тема 5. Качество услуг предприятия общественного питания в отеле	2	2	3	1		4
Тема 6. Питание иностранных туристов. Особенности национальных кухонь		8	3			6

Раздел 2. Организация работы предприятий общественного питания в гостинице							
Тема 7. Основные принципы организации работы предприятий общественного питания		2		3	1		4
Тема 8 .Управление персоналом как форма поддержания качества услуг предприятиями общественного питания		2	2	2		2	4
№ п/п	Наименование темы	Краткое содержание					
Тема 9.	Основы научной организации труда на предприятиях общественного питания	2	2	3	1	1	2
Раздел 3. Особенности проектирования предприятий общественного питания в гостиничном комплексе							
Тема 10.	Роль рекомендаций по проектированию предприятий общественного питания в гостинице	Питание и жизнедеятельность человека. Основные принципы рационального питания. История предоставления питания в гостинице.					
Тема 11.	Этапы организации питания на стадии открытия отеля	Преимущества гостиничного общепита.					
3.	Тема 2. Организация службы питания в гостинице	Служба питания как структурное подразделение гостиницы. Типовая структура службы питания.					
4.	Тема 3. Типы предприятий общественного питания, рекомендуемых для гостиниц	Структурированный вид услуг питания в современной гостиничной индустрии. Рестораны, бары и другие типы предприятий общественного питания в гостинице					
5.	Тема 4. Виды питания и методы обслуживания в предприятиях общественного питания гостиниц	Виды питания: ОБ, ВВ, НВ, НВ+, FB, FB+, ALL, UAL и другие. Сервис завтраков. Методы обслуживания. Безопасность услуги питания в гостинице					
6.	Тема 5. Качество услуг предприятия общественного питания	Ключевые критерии для оценки качества предоставляемых услуг: степень доступности, репутация гостиницы, знание потребности клиента, надежность, безопасность и другие.					
7.	Тема 6. Питание иностранных туристов	Знание и соблюдение этических норм, правил обслуживания и особенностей национальных кухонь.					

Основ  
ные  
раздел  
ы

8.	Раздел 2. Организация работы предприятий общественного питания		Результатом освоения дисциплины является формирование у студентов следующих компетенций:
9.	Тема 7. Основные принципы организации труда на предприятии общественного питания	Требования к рациональной организации производственного процесса; методы организации производства. Организационно-техническая и технологическая подготовка производства.	
10.	Тема 8. Управление персоналом как форма поддержания качества услуг предприятия общественного питания	Критерии оценки персонала. Нормирование труда. Мотивация сотрудников.	
11.	Тема 9. Основы научной организации труда (НОТ) на предприятии общественного питания	Основные задачи НОТ. Создание оптимальных условий труда. Рационализация режима труда и отдыха. Основные направления НОТ.	
12.	Раздел 3. Особенности проектирования предприятий общественного питания при гостинице		
13.	Тема 10. Особенности проектирования предприятий общественного питания при гостинице	Понятие о проекте. Состав и содержание проекта. Типовые и индивидуальные проекты. Связь вместимости гостиничного комплекса с мощностью предприятий.	
14.	Тема 11. Этапы организации питания на стадии открытия отеля	Разработка тактической составляющей концепции, адаптация проекта под концепцию, разработка бизнес-прогноза денежного оборота, организационной структуры и другие.	
ОК-1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК-1)		
ОК-2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК-2)		
ОК-3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК-3)		
ОК-4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК-4).		
ОК-5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК-5)		
ОК-6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК-6)		
ОК-7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий (ОК-7)		
ОК-8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК-8)		
ОК-9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК-9)		

Форма промежуточной аттестации: зачет.