

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Организация питания в сфере гостеприимства»
для ООП 43.03.03 Гостиничное дело**

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.

Трудоемкость дисциплины

По очной форме обучения:

Всего – 4 з.е. (144 часа, из них аудиторных – 48 ч, в т.ч. лекций – 20 ч, практических (семинарских) занятий – 28 ч, самостоятельная работа студентов - 96 часов).

По заочной форме обучения:

Всего – 4 з.е. (144 часа, из них аудиторных – 16 ч, в т.ч. лекций – 8 ч, практических (семинарских) занятий – 8 ч, самостоятельная работа студентов– 128 часов).

Основные разделы

№ п/п	Наименование темы	Краткое содержание
1.	Раздел 1. Общественное питание в гостиничном комплексе	
2.	Тема 1.Роль предприятий общественного питания в деятельности гостиниц	Питание и жизнедеятельность человека. Основные принципы рационального питания. История предоставления питания в гостинице. Преимущества гостиничного общепита.
3.	Тема 2. Организация службы питания гостиниц	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: ОВ, ВВ, НВ, НВ+, ФВ, ФВ+, 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.
8.	Раздел 2. Организация работы предприятий общественного питания	
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.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций).

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими компетенциями:

Общекультурными –

способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

Общепрофессиональными –

способностью организовывать работу исполнителей (ОПК- 2);

готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность (ОПК-3);

Форма промежуточной аттестации: экзамен.