

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Байханов Исмаил Баутдинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 11.07.2023 11:00:25
Уникальный программный ключ:
442c337cd125e1d014f62698c9d813e502697764

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ:

Б1.В.01.03. Организация питания в гостиничных комплексах

1. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.01.03. Организация питания в гостиничных комплексах относится к обязательным дисциплинам модуля «Управление в индустрии гостеприимства» образовательной программы 43.03.03. Гостиничное дело профиль подготовки «Гостиничная деятельность»

Данная дисциплина изучается в 5 семестре.

2. Цель освоения дисциплины (модуля)

Цель обучения по дисциплине Б1.В.01.03. Организация питания в гостиничных комплексах - является приобретение и развитие у студентов организационных навыков по совершенствованию существующей и созданию новой системы работы в предприятиях общественного питания при гостиничных комплексах.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине Управление персоналом в гостиничной индустрии, модуль «Управление в индустрии гостеприимства»

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции: УК-2; ОПК-2

Таблица 1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенций, которые формирует дисциплина (модуль)	Планируемые результаты обучения
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Определяет совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение поставленной цели, исходя из действующих правовых норм. УК-2.2. Определяет ресурсное обеспечение для достижения поставленной цели. УК-2.3. Оценивает вероятные риски и ограничения в решении поставленных задач. УК-2.4. Определяет ожидаемые результаты решения поставленных задач.	Знать: Определяет совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение поставленной цели, исходя из действующих правовых норм Уметь: Определяет ресурсное обеспечение для достижения поставленной цели. Владеть: Оценивает вероятные риски и ограничения в решении поставленных задач.

<p>ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-2.2.Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Знать: основные понятия управления и тенденции современного менеджмента сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Уметь: анализировать структуру целеполагания и ее взаимосвязь с ценностями потребителя</p> <p>Владеть: приемами работы с источниками информации для определения целей и задач управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
---	---	--

4. ОБЩАЯ ТРУДОЕМКОСТЬ ДИСЦИПЛИНЫ: 144/4 з.е.

5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Характеристика услуг общественного питания и общие требования к ним
Тема 2. Организация деятельности подразделений организации сферы гостеприимства в области питания
Тема 3. Современные технологии услуг питания в организациях сферы гостеприимства
Тема 4. Организация питания и обслуживания иностранных гостей (туристов)

6. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ – экзамен

7. АВТОР: старший преподаватель Тайсумова Х.В.

Программа одобрена на заседании кафедры экономики и управления в образовании от 24.04.2023 г. протокол №9.

И.о. зав.кафедрой ЭУО



Р.С.-Э.Юшаева