Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Байханов Исмаил Баутдинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 21.06.2025 08:59:29
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 «Организация гостиничной деятельности» образовательной программы 43.03.03. Гостиничное дело, профиль подготовки «Менеджмент гостиничного и туристического бизнеса»

Данная дисциплина изучается в 6 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

1.2. В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции: УК-2; ОПК-2; ПКО-5

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.

ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-2.2.Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания	**Знать:** основные понятия управления и тенденции современного менеджмента сферы гостеприимства и общественного питания **Уметь:** анализировать структуру целеполагания и ее взаимосвязь с ценностями потребителя **Владеть:** приемами работы с источниками информации для определения целей и задач управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ПКО-5. Способен Обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	ПКО-5.1. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности ПКО-5.2. Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы ПКО-5.3. Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности	**Знать:** . Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности **Уметь**: Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы **Владеть:** Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности

4. Общая трудоемкость дисциплины: 144/4 з.е.

5. Содержание разделов дисциплины

Тема 1: Организационно-правовое регулирование деятельности предприятий питания в РФ
Тема 2: Особенности функционирования службы питания в составе гостиничного предприятия

Тема 3: Организация производственной деятельности службы питания
Тема 4: Организация обслуживания на предприятиях питания при отеле
Тема 5: Организация обслуживания конгрессных мероприятий, банкетов и приёмов
Тема 6: Организация предоставления услуг питания в номерах отеля (Room Service)
Тема 7: Автоматизация управления службой питания в отеле
Тема 8. 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 23.04.2025 г. протокол № 9.

зав.кафедрой ЭУО _____ Р.С.-Э.Юшаева