

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 17:32:44

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Аннотация дисциплины

Наименование дисциплины	Организация питания в гостиничном сервисе
Содержание	Эволюция предприятий индустрии гостеприимства. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства. Предприятия питания в гостиничном сервисе. Туристско-гостиничного комплекс. Классификация предприятий общественного питания. Физиологические основы питания. Питание различных групп туристов. Питание детей в гостиничных предприятиях. Питание иностранных туристов.
Реализуемые компетенции	ОПК-2 способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания; ОПК-4 способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ПК-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
Результаты освоения дисциплины (модуля)	Компетенция ОПК-2 Знать: -права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; -правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность; -основы классификации средств размещения и особенности функционирования различных их видов; - методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Уметь: - определять цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - анализировать правовую действительность в сфере гостиничной деятельности; -применять на практике методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Владеть: -навыками применения стандартов в гостиничной деятельности; -навыками оформления гостиничной документации; -навыками использования правовых норм в профессиональной деятельности.

Код компетенции ОПК-4**Знать:**

- основы современных дисциплин о человеке, его потребностях;
- научное представление о здоровом образе жизни;
- передовые технологии в ресторанном бизнесе.

Уметь:

- обеспечивать деятельность предприятий и организаций, представляющих услуги по размещению и питанию;
- организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
- проводить мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.

Владеть:

- знаниями по созданию условий для формирования рынка услуг предприятий питания;
- комплексным обслуживанием потребителей услуг предприятий питания;
- знаниями и навыками по разработке и внедрению инновационных технологий на предприятиях питания;
- навыками продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет;
- навыками продаж услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий.

Код компетенции ПК-2**Знать:**

- организацию службы приема и размещения;
- стандарты качества обслуживания при приеме и выписке гостей;
- правила приема, регистрации и поселения гостей, групп, корпоративных гостей;
- юридические аспекты и правила регистрации иностранных гостей;
- основные и дополнительные услуги, предоставляемые гостиницей;
- виды соглашений (договоров), правила их составления, порядок согласования и подписания;
- правила оформления счетов за проживание и дополнительные услуги;
- виды отчетной документации, порядок возврата денежных сумм гостям;
- основные функции службы ночного портье и правила выполнения ночного аудита;
- принципы взаимодействия службы приема и размещения с другими отделами гостиницы;
- правила работы с информационной базой данных гостиницы.

Уметь:

- организовывать рабочее место службы приема и размещения;
- регистрировать гостей (VIP-гостей, групп, корпоративных гостей, иностранных граждан);
- информировать потребителя о видах услуг и правилах безопасности во время проживания в гостинице;
- готовить проекты договоров в соответствии с принятыми соглашениями и заключать их с турагентствами, туроператорами и иными сторонними организациями;
- контролировать оказание перечня услуг, предоставляемых в

	<p>гостиницах (по договору);</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформлять и подготавливать счета гостей и производить расчеты с ними; - поддерживать информационную базу данных о наличии занятых, свободных мест, о гостях (проживающих, выписавшихся, отъезжающих); - составлять и обрабатывать необходимую документацию (по загрузке номеров, ожидаемому заезду, выезду, состоянию номеров, начислению на счета гостей за дополнительные услуги); - координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены; - формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - применять специальный программный продукт. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками приема, регистрации и размещения гостей; - навыками предоставления информации гостям об услугах в гостинице; - участия в заключении договоров об оказании гостиничных услуг; - навыками координации и контроля деятельности департаментов гостиничного предприятия; - проведения ночного аудита и передачи дел по окончании смены.
Трудоемкость, з.е.	3 з.е.
Форма отчетности	Экзамен – 8 семестр
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В.Г. Федцов. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 248 с.
Дополнительная литература	1. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / С.С. Аминов [и др.]. — Электрон. Текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2016. — 336 с. — 978-5-394-02466-5. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/60625.html