

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 17:39:17

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

### Аннотация дисциплины

|                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Наименование дисциплины                 | <b>Организация питания в гостиничном сервисе</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 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                 | <b>ОПК-2</b> способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания;<br><b>ОПК-4</b> способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.<br><b>ПК-2</b> Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Результаты освоения дисциплины (модуля) | <b>Компетенция ОПК-2</b><br><b>Знать:</b><br>-права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;<br>-правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;<br>-основы классификации средств размещения и особенности функционирования различных их видов;<br>- методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.<br><b>Уметь:</b><br>- определять цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания;<br>- анализировать правовую действительность в сфере гостиничной деятельности;<br>-применять на практике методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.<br><b>Владеть:</b><br>-навыками применения стандартов в гостиничной деятельности;<br>-навыками оформления гостиничной документации;<br>-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"> <li>- оформлять и подготавливать счета гостей и производить расчеты с ними;</li> <li>- поддерживать информационную базу данных о наличии занятых, свободных мест, о гостях (проживающих, выписавшихся, отъезжающих);</li> <li>- составлять и обрабатывать необходимую документацию (по загрузке номеров, ожидаемому заезду, выезду, состоянию номеров, начислению на счета гостей за дополнительные услуги);</li> <li>- координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены;</li> <li>- формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>- применять специальный программный продукт.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками приема, регистрации и размещения гостей;</li> <li>- навыками предоставления информации гостям об услугах в гостинице;</li> <li>- участия в заключении договоров об оказании гостиничных услуг;</li> <li>- навыками координации и контроля деятельности департаментов гостиничного предприятия;</li> <li>- проведения ночного аудита и передачи дел по окончании смены.</li> </ul> |
| Трудоемкость, з.е.                                                                        | <b>3 з.е.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Форма отчетности                                                                          | Экзамен – 8 семестр                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 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: <a href="http://www.iprbookshop.ru/60625.html">http://www.iprbookshop.ru/60625.html</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |