

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.В.11 «Организация взаимодействия с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса»

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Объем трудоемкости: 4 зачетные единицы.

Цель освоения дисциплины **«Организация взаимодействия с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса»** – формирование системы знаний и навыков организации снабжения гостинично-ресторанного комплекса.

Задачи дисциплины:

- овладение основными понятиями, терминами и определениями в области организации снабжения и складского хозяйства;
- изучение порядка организации продовольственного и материально-технического снабжения;
- формирование понимания об оценке эффективности снабжения гостинично-ресторанного комплекса;
- рассмотреть виды договоров и договорных связей с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса;
- рассмотреть принципы организации складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерской работы;
- изучить порядок организации и учета работы транспортных средств;
- овладение правилами профессионального этикета и принципами организации труда персонала.

Место дисциплины в структуре учебного плана.

Дисциплина **«Организация взаимодействия с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса»** относится к части, формируемой участниками образовательных отношений в Блоке 1. Дисциплины (модули) учебного плана.

Необходимость включения дисциплины **«Организация взаимодействия с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса»** в учебный план вызвана тем, что будущим сотрудникам гостинично-ресторанных предприятий необходимы навыки и знание основных технологий организации снабжения гостинично-ресторанного комплекса.

Изучение дисциплины **«Организация взаимодействия с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса»** базируется на довузовской подготовке в области экономики и обществознания и изучении дисциплин **«Организация деятельности гостиничных предприятий»**, **«Организация деятельности предприятий питания»**.

Требования к уровню освоения дисциплины.

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей компетенции:

ПКУВ-4 Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами в системе внешней среды гостинично-ресторанного комплекса.

Основные разделы дисциплины:

1. Основные понятия, термины и определения в области организации снабжения и складского хозяйства.
2. Порядок организации продовольственного и материально-технического снабжения.
3. Оценка эффективности снабжения гостинично-ресторанного комплекса.
4. Виды договоров и договорных связей с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса.
5. Принципы организации складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерской работы
6. Порядок организации и учета работы транспортных средств.
7. Правила профессионального этикета. Принципы организации труда персонала.

Курсовые работы: не предусмотрены.

Форма проведения аттестации по дисциплине: зачет

Автор РПД канд. геогр. наук, доцент



А.Г. Максименко