

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе дисциплины

Б1.В.11 «Организация взаимодействия с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса»

Объем трудоемкости дисциплины для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, ОФО: 4 зачетные единицы (144 часов, из них: 59,2 контактные часы, 84,8 часов самостоятельной работы, - часов контроль).

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.

Таблица 1 – Результаты освоения дисциплины «Организация взаимодействия с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса»

№ П.П.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
1	ПКУВ-4	Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами в системе внешней среды гостинично-ресторанного комплекса	– основные понятия, термины и определения в области организации снабжения и складского хозяйства; – порядок организации продовольственного и материально-технического снабжения; – принципы организации складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерской работы;	– организовать и учитывать работу транспортных средств; – оценивать эффективность снабжения гостинично-ресторанного комплекса;	– основными правилами заключения договоров и видами договорных связей с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса; – правилами профессионального этикета и принципами организации труда персонала.

Таблица 2 – Разделы дисциплины, изучаемые в 7 семестре ОФО

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	
1	2	3	4	5	6
1	Основные понятия, термины и определения в области организации снабжения и складского хозяйства	16	2	4	10
2	Порядок организации продовольственного и материально-технического снабжения	16	2	4	10
3	Оценка эффективности снабжения гостинично-ресторанного комплекса	16	2	4	10
4	Виды договоров и договорных связей с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса	18	2	6	10
5	Принципы организации складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерской работы	30	4	6	20
6	Порядок организации и учета работы транспортных средств.	18	2	6	10
7	Правила профессионального этикета. Принципы организации труда персонала.	20,8	2	4	14,8
	<i>Итого по дисциплине:</i>		16	34	84,8

Курсовые работы: не предусмотрены.

Форма проведения аттестации по дисциплине: зачет

Основная литература:

1. Джум Т.А. Организация гостиничного хозяйства: Учебное пособие / Т.А. Джум, Н.И. Денисова. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 400 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9776-0176-4 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/222931>.
2. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: ИНФРА-М: Магистр, 2013. (в библиотеке КубГУ 40 экз.).
3. Лихолетов В.В. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания. СПб., 2012. [Электронный ресурс]: учебное пособ. – Электрон. дан. – https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=225939&sr=1.
4. Сологубова Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Юрайт, 2017. [Электронный ресурс]: учебник. – Электрон. дан. – <https://biblio-online.ru/book/4B99E687-B5E5-4F3E-AADB-743EBA720ED3>.
5. Тимохина Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика: учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. – М.: Издательство Юрайт, 2019. – 336 с. – (Бакалавр. Прикладной курс). – ISBN 978-5-534-08190-9. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: <https://biblio-online.ru/bcode/432904>.
6. Цопкало Л.А., Рождественская Л.Н. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании. Н., 2012. [Электронный ресурс]: учебное пособ. – Электрон. дан. – https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=228955&sr=1.

Автор РПД канд. геогр. наук, доцент



А.Г. Максименко