

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы дисциплины**  
**Б1.В.08 «ОРГАНИЗАЦИЯ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ С ПОСТАВЩИКАМИ И ПАРТНЕРАМИ**  
**ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСА»**

**Направление подготовки:** 43.03.03 Гостиничное дело.

**Объем трудоемкости:** 4 зачетных единицы.

**Целью освоения дисциплины** «Организация взаимодействия с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса» является 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 ООП ВО**

Дисциплина «Организация взаимодействия с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений в Блоке 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана. Дисциплина изучается на 4 курсе по заочной форме обучения. Вид промежуточной аттестации зачет. 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 данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей профессиональной компетенции:

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
<b>ПК-3</b> Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами в системе функционирования гостинично-ресторанного комплекса	
ИПК-3.1 Формирует адаптированный продукт соответственно потребностям рынка и запросам потребителей	Знает: – основные понятия, термины и определения в области организации снабжения и складского хозяйства; – порядок организации продовольственного и материально-технического снабжения Умеет: – организовать и учитывать работу транспортных средств

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
	Владеет: – основными правилами заключения договоров и видами договорных связей с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса
ИПК-3.2 Определяет внешние факторы воздействия на функционирование предприятия гостинично-ресторанной сферы	Знает: – принципы организации складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерской работы
	Умеет: – оценивать эффективность снабжения гостинично-ресторанного комплекса
	Владеет: – правилами профессионального этикета и принципами организации труда персонала

### Содержание дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

№ 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	22	2	-	20
2	Порядок организации продовольственного и материально-технического снабжения	24	2	2	20
3	Оценка эффективности снабжения гостинично-ресторанного комплекса	12	-	2	10
4	Виды договоров и договорных связей с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса	24	2	2	20
5	Принципы организации складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерской работы	22	2	-	20
6	Порядок организации и учета работы транспортных средств	10	-	-	10
7	Правила профессионального этикета. Принципы организации труда персонала	26	-	-	26
<b>ИТОГО по разделам дисциплины:</b>		<b>140</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>126</b>
Контроль самостоятельной работы (КСР)		–			
Промежуточная аттестация (ИКР)		<b>0,2</b>			
Подготовка к текущему контролю		<b>3,8</b>			
Общая трудоемкость по дисциплине		<b>144</b>			

**Курсовые работы:** не предусмотрены.

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** зачет.

Автор РПД зав. кафедрой международного туризма и менеджмента, д.г.н., профессор



М.Ю. Беликов