

Аннотация к рабочей программе дисциплины  
**Б1.В.08 Организация взаимодействия с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса**  
*(код и наименование дисциплины)*

**Объем трудоемкости:** 4 зачетные единицы

**Цель дисциплины:** 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 образовательной программы**

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 данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Код и наименование индикатора* достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
<b>ПК-3. Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами в системе функционирования гостинично-ресторанного комплекса</b>	
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. Владеет: - основными правилами заключения договоров и видами договорных связей с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса.

Код и наименование индикатора* достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ИПК-3.2 Определяет внешние факторы воздействия на функционирование предприятия гостинично-ресторанной сферы	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы организации складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерской работы.</li> </ul> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать эффективность снабжения гостинично-ресторанного комплекса.</li> </ul> <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правилами профессионального этикета и принципами организации труда персонала</li> </ul>

### Содержание дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

№	Наименование разделов (тем)	Количество часов			
		Все-го	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа СРС
			Л	ПЗ	
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	1	4	14,8
	<i>ИТОГО по разделам дисциплины</i>	134,8	16	34	84,8
	Контроль самостоятельной работы (КСР)	9			
	Промежуточная аттестация (ИКР)	0,2			
	Подготовка к текущему контролю	-			
	Общая трудоемкость по дисциплине	144			

**Курсовые работы:** не предусмотрены

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** зачет

Автор Корнева О. А. , канд. техн. наук, доцент