

**Аннотация рабочей программы дисциплины «Организация питания в гостиничном сервисе» для направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.  
Направленность (профиль) образовательной программы - Гостиничная деятельность**

**1. Цели и задачи освоения дисциплины**

**Цель изучения дисциплины:**

Формирование необходимого объема современных знаний и навыков в области организации питания на предприятиях сферы гостеприимства и применение этих знаний в практической деятельности будущего бакалавра

**Задачи изучения дисциплины:**

- обеспечить условия для овладения знаниями в области теоретических аспектов организации питания в гостиничном сервисе;
- формирование у обучающихся навыков применения современных технологий оказания услуг, отвечающих требованиям потребителей.

**2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины и индикаторы их достижения**

**2.1 Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства	ИД-1ПК-1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и организует их выполнение. ИД-2ПК-1 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства в материальных ресурсах и персонале. ИД-3ПК-1 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес- процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства
ПК-3 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере	ИД-1ПК-3 Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и организует на основе современных технологий. ИД-2ПК-3 Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы , отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности. ИД-3ПК-3 Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.

**3. Содержание дисциплины**

Характеристика услуг общественного питания и общие требования к ним. Организация деятельности подразделений организации сферы гостеприимства в области питания. Современные технологии услуг питания в организациях сферы гостеприимства. Организация питания и обслуживания иностранных гостей (туристов).