

Аннотация рабочей программы дисциплины «Организация питания в гостиничном сервисе» для направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Организация питания в гостиничном сервисе» является 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 курса:

- 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

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции и индикаторы их достижения:

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 и общественного питания	ПК-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и организует их выполнение. ПК-1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства в материальных ресурсах и персонале. ПК-1.3. 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	ПК-3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства на основе современных технологий. ПК-3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности ПК-3.3. 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 программы

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