

## АННОТАЦИЯ

Дисциплины «Организация питания в гостиничном сервисе» для направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль – Гостиничная деятельность

### 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, И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

Обязательные профессиональные компетенции выпускников 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	ИД-1 <sub>ПК-1</sub> Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и организует их выполнение. ИД-2 <sub>ПК-1</sub> Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства в материальных ресурсах и персонале. ИД-3 <sub>ПК-1</sub> 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-1 <sub>ПК-3</sub> Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства на основе современных технологий. ИД-2 <sub>ПК-3</sub> 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-3 <sub>ПК-3</sub> 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

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)