

Ресторанный сервис

Закреплена за кафедрой
Учебный план

Кафедра Социально-культурного сервиса
43.03.01_Сервис_2018.plx
Направление подготовки: 43.03.01 Сервис
Профиль: Социально-культурный сервис

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	является формирование представлений о сфере общественного питания, об особенностях организации и функционирования данной отрасли СКС.
2. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОК-4: способностью работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	
Знать: особенности коллектива как сплоченной группы, особенности управленческих процессов, стратегии разрешения конфликтов; рациональная организация труда производственного и обслуживающего персонала; организацию труда персонала предприятий питания; управление качеством обслуживания и предоставления услуг;	
Уметь: работать в коллективе в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;	
Владеть: навыками реализации мер по оптимизации процесса взаимодействия в коллективе на основе принципов толерантности;	
ОК-5: способностью к самоорганизации и самообразованию	
Знать: основы планирования и проектирования программы саморазвития и профессионального становления	
Уметь: анализировать приоритетные направления развития сферы социально-культурного сервиса, соотносить приоритеты с личными целями;	
Владеть: навыками построения и планирования процесса саморазвития и самообразования;	
ОПК-2: готовностью разрабатывать технологии процесса сервиса, развивать системы клиентских отношений с учетом требований потребителя	
Знать: современное состояние и основные направления организации питания населения; материально-техническая база предприятия питания; организацию снабжения предприятия питания; организация производства и реализации продукции на предприятии питания	
Уметь: работать с клиентами в сфере гостеприимства и ресторанного сервиса;	
Владеть: техникой обслуживания клиентов в сфере гостеприимства и ресторанного сервиса;	
ПК-6: готовностью к применению современных сервисных технологий в процессе предоставления услуг, соответствующих требованиям потребителей	
Знать: современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг в сфере ресторанного сервиса, соответствующих требованиям потребителей; понятие индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса;	
Уметь: анализировать современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг в сфере ресторанного сервиса, соответствующих требованиям потребителей	

Владеть:
навыками применения современных сервисных технологий в процессе предоставления услуг, соответствующих требованиям потребителей
ПК-11: готовностью к работе в контактной зоне с потребителем, консультированию, согласованию вида, формы и объема процесса сервиса
Знать:
современные сервисные технологии обслуживания клиентов в сфере ресторанного сервиса, организации банкетов и встречи иностранных гостей, соответствующих требованиям потребителей; современное состояние и основные направления организации питания населения; организация социально-ориентированного питания.
Уметь:
анализировать сервисные технологии обслуживанию клиентов в сфере ресторанного сервиса, организации банкетов и встречи иностранных гостей, соответствующих требованиям потребителей
Владеть:
навыками применения современных сервисных технологий организации банкетов и встречи иностранных гостей, соответствующих требованиям потребителей

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1 Знать:
особенности коллектива как сплоченной группы, особенности управленческих процессов, стратегии разрешения конфликтов; рациональная организация труда производственного и обслуживающего персонала; организацию труда персонала предприятий питания; управление качеством обслуживания и предоставления услуг;
основы планирования и проектирования программы саморазвития и профессионального становления
современное состояние и основные направления организации питания населения; материально-техническая база предприятия питания; организацию снабжения предприятия питания; организация производства и реализации продукции на предприятии питания
современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг в сфере ресторанного сервиса, соответствующих требованиям потребителей; понятие индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса;
современные сервисные технологии обслуживания клиентов в сфере ресторанного сервиса, организации банкетов и встречи иностранных гостей, соответствующих требованиям потребителей; современное состояние и основные направления организации питания населения; организация социально-ориентированного питания.
2.2 Уметь:
работать в коллективе в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;
анализировать приоритетные направления развития сферы социально-культурного сервиса, соотносить приоритеты с личными целями;
работать с клиентами в сфере гостеприимства и ресторанного сервиса;
анализировать современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг в сфере ресторанного сервиса, соответствующих требованиям потребителей
анализировать сервисные технологии обслуживанию клиентов в сфере ресторанного сервиса, организации банкетов и встречи иностранных гостей, соответствующих требованиям потребителей
2.3 Владеть:
навыками реализации мер по оптимизации процесса взаимодействия в коллективе на основе принципов толерантности;
навыками построения и планирования процесса саморазвития и самообразования;
техникой обслуживания клиентов в сфере гостеприимства и ресторанного сервиса;
навыками применения современных сервисных технологий в процессе предоставления услуг, соответствующих требованиям потребителей
навыками применения современных сервисных технологий организации банкетов и встречи иностранных гостей, соответствующих требованиям потребителей

Наименования видов учебной деятельности	Всего часов	
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Период изучения	3 курс, 6 семестр	4 курс, 7 семестр
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего), в том числе:	36	8
Лекции	18	4
Практические занятия	18	4
Самостоятельная работа, в том числе курсовая работа	36	96
Вид промежуточной аттестации – зачет	-	4
Общая трудоемкость за семестр	72	108
Период изучения	4 курс, 7 семестр	4 курс, 8 семестр
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего), в том числе:	36	8
Лекции	18	4
Практические занятия	18	4
Самостоятельная работа, в том числе курсовая работа	72	91
курсовая работа	10	10
Вид промежуточной аттестации – экзамен	36	9
Всего за семестр	144	108
Общая трудоемкость дисциплины	216	216