

## 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)	
<b>ОК-4: способностью работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</b>	
<b>Знать:</b> 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;	
<b>Уметь:</b> работать в коллективе в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;	
<b>Владеть:</b> навыками реализации мер по оптимизации процесса взаимодействия в коллективе на основе принципов толерантности;	
<b>ОК-5: способностью к самоорганизации и самообразованию</b>	
<b>Знать:</b> основы планирования и проектирования программы саморазвития и профессионального становления	
<b>Уметь:</b> анализировать приоритетные направления развития сферы социально-культурного сервиса, соотносить приоритеты с личными целями;	
<b>Владеть:</b> навыками построения и планирования процесса саморазвития и самообразования;	
<b>ОПК-2: готовностью разрабатывать технологии процесса сервиса, развивать системы клиентских отношений с учетом требований потребителя</b>	
<b>Знать:</b> 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	
<b>Уметь:</b> работать с клиентами в сфере гостеприимства и ресторанного сервиса;	
<b>Владеть:</b> техникой обслуживания клиентов в сфере гостеприимства и ресторанного сервиса;	
<b>ПК-6: готовностью к применению современных сервисных технологий в процессе предоставления услуг, соответствующих требованиям потребителей</b>	
<b>Знать:</b> современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг в сфере ресторанного сервиса, соответствующих требованиям потребителей; понятие индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса;	
<b>Уметь:</b> анализировать современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг в сфере ресторанного сервиса, соответствующих требованиям потребителей	

<b>Владеть:</b>
навыками применения современных сервисных технологий в процессе предоставления услуг, соответствующих требованиям потребителей
<b>ПК-11: готовностью к работе в контактной зоне с потребителем, консультированию, согласованию вида, формы и объема процесса сервиса</b>
<b>Знать:</b>
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.
<b>Уметь:</b>
анализировать сервисные технологии обслуживанию клиентов в сфере ресторанного сервиса, организации банкетов и встречи иностранных гостей, соответствующих требованиям потребителей
<b>Владеть:</b>
навыками применения современных сервисных технологий организации банкетов и встречи иностранных гостей, соответствующих требованиям потребителей

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

<b>2.1 Знать:</b>
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.
<b>2.2 Уметь:</b>
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
<b>2.3 Владеть:</b>
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
<b>Контактная работа</b> обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего), в том числе:	<b>36</b>	<b>8</b>
Лекции	18	4
Практические занятия	18	4
<b>Самостоятельная работа, в том числе курсовая работа</b>	<b>36</b>	<b>96</b>
Вид промежуточной аттестации – зачет	-	4
<b>Общая трудоемкость за семестр</b>	<b>72</b>	<b>108</b>
Период изучения	4 курс, 7 семестр	4 курс, 8 семестр
<b>Контактная работа</b> обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего), в том числе:	<b>36</b>	<b>8</b>
Лекции	18	4
Практические занятия	18	4
<b>Самостоятельная работа, в том числе курсовая работа</b>	<b>72</b>	<b>91</b>
курсовая работа	10	10
Вид промежуточной аттестации – экзамен	<b>36</b>	<b>9</b>
<b>Всего за семестр</b>	<b>144</b>	<b>108</b>
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>216</b>	<b>216</b>