

Организация производственной и торговой деятельности ресторана

Закреплена за кафедрой
Учебный план

Кафедра Социально-культурного сервиса
43.03.01_Сервис_2018plx
Направление подготовки: 43.03.01 Сервис
Профиль: Социально-культурный сервис

| 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ | |
|---|---|
| 1.1 | – дать обучающимся представление об основных направлениях развития ресторанного бизнеса в условиях рыночных отношений; |
| 1.2 | – ознакомить с основными направлениями инновационной деятельности в сфере ресторанных бизнесов; |
| 1.3 | – изложить концептуальные основы организации производственных и торговых процессов на предприятиях ресторанных бизнесов; |
| 1.4 | – выработать навыки самостоятельного принятия решения по созданию предприятия ресторанных бизнесов; |
| 1.5 | – обучить современным методам и формам обслуживания различных контингентов потребителей; |
| 1.6 | – приобрести знания в области развития индустрии питания и осуществления поиска, выбора и использования новой информации для улучшения деятельности предприятия ресторанных бизнесов. |
| 2. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) | |
| ОПК-2: готовностью разрабатывать технологии процесса сервиса, развивать системы клиентских отношений с учетом требований потребителя | |
| Знать: | - содержание ключевых понятий о потребностях человека (по-требности, классификация потребностей, динамика потребностей, способы и средства удовлетворения потребностей, инте-рес, стимул, мотив, индивидуальные и коллективные потребности, процесс удовлетворения потребностей и др.); |
| Уметь: | - определять оптимальный вариант реализации технологии процесса сервиса на основе социальных и психологических показателей, |
| Владеть: | методиками диагностирования поведения и методами формирования клиентурных отношений в социально-культурном сервисе; |
| ПК-2: готовностью к планированию производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства | |
| Знать: | - методы планирования производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса |
| Уметь: | - применять методы планирования производственно-хозяйственной деятельности предприятия |
| Владеть: | - навыками планирования производственно-хозяйственной деятельности предприятия |
| ПК-11: готовностью к работе в контактной зоне с потребителем, консультированию, согласованию вида, формы и объема процесса сервиса | |
| Знать: | - понятия обслуживание и «контактная зона» как сферы реализации сервисной деятельности, специфику обслуживания в «контактной зоне» |
| Уметь: | |

- работать в «контактной зоне» с потребителем, консультировать в соответствии с видом, формой и объемом процесса сервиса

Владеть:

- навыками взаимодействия с потребителем в «контактной зоне»

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1 Знать:

- содержание ключевых понятий о потребностях человека (по-потребности, классификация потребностей, динамика потребностей, способы и средства удовлетворения потребностей, интерес, стимул, мотив, индивидуальные и коллективные потребности, процесс удовлетворения потребностей и др.);

- методы планирования производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса

- понятия обслуживание и «контактная зона» как сферы реализации сервисной деятельности, специфику обслуживания в «контактной зоне»

2.2 Уметь:

- определять оптимальный вариант реализации технологии процесса сервиса на основе социальных и психологических показателей,

- применять методы планирования производственно-хозяйственной деятельности предприятия

- работать в «контактной зоне» с потребителем, консультировать в соответствии с видом, формой и объемом процесса сервиса

2.3 Владеть:

методиками диагностирования поведения и методами формирования клиентурных отношений в социально-культурном сервисе;

- навыками планирования производственно-хозяйственной деятельности предприятия

- навыками взаимодействия с потребителем в «контактной зоне»

| Наименование видов учебной деятельности | Всего часов | |
|--|----------------------|------------------------|
| | Очная форма обучения | Заочная форма обучения |
| Период изучения | 2 курс, 3 семестр | 3 курс 5 семестр |
| Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего), в том числе: | 36 | 8 |
| Лекции | 18 | 4 |
| Практические занятия | 18 | 4 |
| Лабораторные работы | | |
| Самостоятельная работа | 36 | 60 |
| Вид промежуточной аттестации – зачет | | 4 |
| Период изучения | 2 курс, 4 семестр | 3 курс 6 семестр |
| Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего), в том числе: | 54 | 10 |
| Лекции | 18 | 4 |
| Практические занятия | 36 | 6 |
| Лабораторные работы | | |
| Самостоятельная работа | 27 | 89 |
| Вид промежуточной аттестации – экзамен | 27 | 9 |
| Общая трудоемкость дисциплины | 180 | 180 |