

Организация производственной и торговой деятельности ресторана

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	– дать обучающимся представление об основных направлениях развития ресторан-ного бизнеса в условиях рыночных отношений;
1.2	– ознакомить с основными направлениями инновационной деятельности в сфере ресторанного бизнеса;
1.3	– изложить концептуальные основы организации производственных и торговых процессов на предприятиях ресторанного бизнеса;
1.4	– выработать навыки самостоятельного принятия решения по созданию предпри-ятия ресторанного бизнеса;
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 ресторанного бизнеса.
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 потребно-стей, способы и средства удовлетворения потребностей, инте-рес, стимул, мотив, индивидуальные и коллективные потребно-сти, процесс удовлетворения потребностей и др.);	
Уметь:	
- определять оптимальный вариант реализации технологии процесса сервиса на основе социальных и психологических по-казателей,	
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 дея-тельности 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 реали-зации сервисной деятельности, специфику обслуживания в «контактной зоне»	
Уметь:	

- работать в «контактной зоне» с потребителем, консультиро-вать в соответствии с видом, формой и объемом процесса сер-виса	
Владеть:	
- навыками взаимодействия с потребителем в «контактной зо-не»	
В результате освоения дисциплины обучающийся должен	
2.1	Знать:
- содержание ключевых понятий о потребностях человека (по-требности, классификация потребностей, динамика потребно-стей, способы и средства удовлетворения потребностей, инте-рес, стимул, мотив, индивидуальные и коллективные потребно-сти, процесс удовлетворения потребностей и др.);	
- методы планирования производственно-хозяйственной дея-тельности предприятия сервиса	
- понятия обслуживание и «контактная зона» как сферы реали-зации сервисной деятельности, специфику обслуживания в «контактной зоне»	
2.2	Уметь:
- определять оптимальный вариант реализации технологии процесса сервиса на основе социальных и психологических по-казателей,	
- применять методы планирования производственно-хозяйственной деятельности предприятия	
- работать в «контактной зоне» с потребителем, консультиро-вать в соответствии с видом, формой и объемом процесса сер-виса	
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 зо-не»	

Наименования 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