

АННОТАЦИЯ

К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИИ РЕСТОРАННОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ»

Направление подготовки бакалавров - 43.03.01 «Сервис»

Профиль подготовки - «Социокультурный сервис»

Кафедра туризма и сервиса

<p>Цель изучения дисциплины</p>	<p>формирование у студентов необходимых знаний об организации современного ресторана, выстроенного на международных стандартах качества производства и реализации услуг гостеприимства</p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки, темы)</p>	<p>Тема 1. Организация обслуживания потребителей в ресторанах Тема 2. Методы подачи блюд в ресторане и их характеристика Тема 3. Технологии ресторанного обслуживания Тема 4. Методы обслуживания Тема 5. Специальные виды услуг и формы обслуживания Тема 6. Организация труда обслуживающего персонала Тема 7. Служба питания, ее роль в гостиничном предприятии Тема 8. Организация обслуживания приемов и банкетов Тема 9. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях и методы обслуживания Тема 10. Организация обслуживания в гостиничных номерах Тема 11. Организация обслуживания иностранных туристов Тема 12. Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP)</p>
<p>Пререквизиты дисциплины</p>	<p>«Менеджмент в туризме и сервисе», «Сервисная деятельность», «Организация контактной зоны в социокультурном сервисе», «Гостиничное хозяйство и ресторанный сервис».</p>
<p>Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины</p>	<p>ОПК-3 - способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности ОПК-6 - способен применять в профессиональной деятельности нормативные и правовые акты в сфере сервиса ПКО-1 - способен к разработке и совершенствованию системы клиентских отношений с учётом требований потребителя</p>
<p>Знания, умения, навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>ОПК-3 Знать: - теорию и практику формирования и продвижения гостиничного продукта, с использованием современных технологий обслуживания; Уметь: - организовывать собственную деятельность и деятельность коллектива исполнителей;</p>

	<p>Владеть: -навыками оценки качества процессов, в деятельности предприятия ресторанного бизнеса</p> <p>ОПК-6</p> <p>Знать: – правовые основы организации гостиничного хозяйства; – правила предоставления гостиничных услуг в РФ; – типы и категории российских номеров, типы помещений гостиницы;</p> <p>Уметь: - выбирать методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество; -отличать типы гостиничных предприятий, модели организации гостиничного бизнеса;</p> <p>Владеть: -навыками создания программы продвижения гостиничных и ресторанных слуг</p> <p>ПКО-1</p> <p>Знать: - технологии разработки и формирования услуг гостиничного предприятия, в соответствии с требованиями потребителя; – Положение о классификации гостиниц и иных средств размещения;</p> <p>Уметь: - применять полученные знания в области технологии продаж, техник выяснения потребностей гостя, обучения персонала</p> <p>Владеть: - методами анализа и обобщения информации, полученной в результате исследования потребителей гостиничных услуг</p>
Используемые инструментальные и программные средства	Microsoft Office
Форма текущего контроля	Рейтинг-контроль № 1-3
Форма промежуточного контроля знаний	Зачёт

Составитель аннотации:

О. И. Ирина

Заведующий кафедрой ТиС

Л. Г. Гужова

Председатель учебно-методической комиссии
Направления 43.03.01

О. Б. Ярь

