

## АННОТАЦИЯ

К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ РЕСТОРАННОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ»

Направление подготовки бакалавров - 43.03.01 «Сервис»

Профиль подготовки - «Социокультурный сервис»

Кафедра туризма и сервиса

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

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

Составитель аннотации:

О. И. Ирина

Заведующий кафедрой ТиС

Л. Г. Гужова

Председатель учебно-методической комиссии  
Направления 43.03.01

О. Б. Ярь

