

## АННОТАЦИЯ

К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИИ РЕСТОРАННОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ»

Направление подготовки бакалавров - 43.03.01 «Сервис»

Профиль подготовки - «Социокультурный сервис»

Кафедра туризма и сервиса

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

	<p><b>Владеть:</b> -навыками оценки качества процессов, в деятельности предприятия ресторанного бизнеса;</p> <p><b>ОПК-6</b></p> <p><b>Знать:</b> – правовые основы организации деятельности предприятий общественного питания; – правила предоставления услуг в предприятиях общественного питания;</p> <p><b>Уметь:</b> - выбирать методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество; -отличать типы гостиничных предприятий, модели организации гостиничного бизнеса;</p> <p><b>Владеть:</b> -навыками создания программы продвижения гостиничных и ресторанных услуг</p> <p><b>ПКО-1</b></p> <p><b>Знать:</b> - технологии разработки и формирования услуг предприятий ресторанного бизнеса в соответствии с требованиями потребителя;</p> <p><b>Уметь:</b> - применять полученные знания в области технологии продаж, техник выяснения потребностей гостя, обучения персонала</p> <p><b>Владеть:</b> - методами анализа и обобщения информации, полученной в результате исследования потребителей услуг общественного питания</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:

Заведующий кафедрой ТиС

Председатель учебно-методической комиссии  
Направления 43.03.01

 О. И. Иренина  
 Л. Г. Гужова  
 С. Б. Ярьсь

