

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе учебной дисциплины ТЕХНОЛОГИИ РЕСТОРАННОГО
ОБСЛУЖИВАНИЯ

Направление подготовки бакалавров 43.03.01 «Сервис»

Профиль подготовки «Социокультурный сервис»

Кафедра туризма и сервиса

Цель изучения дисциплины	формирование у студентов необходимых знаний об организации современного ресторана, выстроенного на международных стандартах качества производства и реализации услуг гостеприимства.
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки, темы)	Организация обслуживания потребителей в ресторанах. Методы подачи блюд в ресторане и их характеристика. Технологии ресторанного обслуживания. Методы обслуживания. Специальные виды услуг и формы обслуживания. Организация труда обслуживающего персонала. Служба питания, ее роль в гостиничном предприятии. Организация обслуживания приемов и банкетов. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях и методы обслуживания. Организация обслуживания в гостиничных номерах. Организация обслуживания иностранных туристов. Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP).
Пререквизиты дисциплины	Изучение дисциплины «Технологии ресторанного обслуживания» базируется на знаниях, полученных при изучении таких дисциплин как: «Менеджмент в туризме и сервисе», «Сервисная деятельность», «Организация контактной зоны в социокультурном сервисе». Гостиничное хозяйство и ресторанный сервис».
Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины	<i>ОПК-3</i> - способен обеспечивать требуемое качество процессов <i>ОПК-6</i> -способен применять в профессиональной деятельности нормативные и правовые акты в сфере сервиса <i>ПКО-1</i> - способен к разработке и совершенствованию клиентских отношений с учётом требований потребителя <i>ПКР-1</i> - Способен к предоставлению услуг в условиях взаимодействия с профильными учреждениями и организациями и органами власти
Знания, умения, навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины:	<i>Знать:</i> - теорию и практику формирования и продвижения гостиничного продукта, с использованием современных технологий ресторанного обслуживания (ПКО-1); - технологии разработки и формирования услуг гостиничного предприятия, в соответствии с требованиями потребителя (ОПК-6); <i>Уметь:</i>

	<p>-организовывать собственную деятельность и деятельность коллектива исполнителей (ОПК-3);</p> <p>- выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОПК-6).</p> <p><i>Владеть</i></p> <p>- методами анализа и обобщения информации, полученной в результате исследования потребителей гостиничных услуг (ПКО-1);</p> <p>-навыками оценки качества процессов, в деятельности предприятия ресторанного бизнеса (ОПК-3);</p> <p>-навыками создания программы продвижения гостиничных слуг (ПКО-1);</p> <p>-навыками предоставления услуг, необходимых для удовлетворения конкретных потребностей гостя (ПКР-1);</p> <p>- навыками оказания услуг с использованием современных технологий (ОПК-3).</p>
Используемые инструментальные и программные средства:	<p>пакет MS-Office</p> <p>СПС Консультант Плюс (инсталированный ресурс ВлГУ</p> <p>Электронная библиотечная система Владимирского государственного университета (http://elibrari.ru)</p> <p>2.Информационно-справочные отраслевые Интернет-порталы по гостиничному бизнесу. «Вестник РАТА» – электронный журнал;</p>
Формы текущего контроля:	Текущий контроль успеваемости проводится в форме рейтинг-контроля три раза в семестр.
Форма промежуточного контроля знаний:	Зачет

Составитель аннотации

к.т.н. доц. Ирина О.И.

Заведующий кафедрой ТиС

к.п.н. доц.Гужова Л.Г.

Председатель учебно-методической комиссии
направления 43.03.01

