

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Макаренко Елена Николаевна

Должность: Ректор

Дата подписания: 26.08.2021 14:35:27

Уникальный программный ключ:

c098bc0c1041cb2a4cf926cf171d6715d99a6ae00adc8e27b55cbe1e2dbd7c78

Ресторанное обслуживание

Закреплена за кафедрой **Антикризисное и корпоративное управление**

Учебный план z43.03.01_1.plx

Форма обучения **заочная**

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	3		Итого	
	уп	рпд		
Лекции	6	6	6	6
Практические	8	8	8	8
В том числе инт.	10	10	10	10
Итого ауд.	14	14	14	14
Контактная	14	14	14	14
Сам. работа	193	193	193	193
Часы на контроль	9	9	9	9
Итого	216	216	216	216

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	Цель изучения дисциплины: является формирование у обучающегося аналитического мышления, компетенций, базирующиеся на знаниях в области ресторанных технологий для осуществления практической деятельности в данной отрасли.
1.2	Задачи изучения дисциплины: изучение особенностей услуги общественного питания, системы классификации современных предприятий общественного питания; рассмотрение особенностей организации ресторанного обслуживания клиентов, правил и методик подачи блюд, сервировки столов; характеристика состава помещений и МТБ современного предприятия общественного питания (ресторана); анализ нормативно-правовой базы производства в сфере ресторанного бизнеса в РФ; рассмотрение особенностей предоставления услуг общественного питания туристическим группам.

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:

основы технологии процесса сервиса

Уметь:

использовать технологии процесса сервиса

Владеть:

навыками разработки технологии процесса сервиса

ОПК-3: готовностью организовать процесс сервиса, проводить выбор ресурсов и средств с учетом требований потребителя

Знать:

основы организации процесса сервиса

Уметь:

применять основы организации процесса сервиса

Владеть:

навыками организации процесса сервиса

ПК-1: готовностью к организации контактной зоны предприятия сервиса

Знать:

правила оформления зала ресторана: уголка потребителя, расстановки мебели, использования вариантов освещения и

элементов дизайна
Уметь:
организовать работу официантов в контактной зоне
Владеть:
навыками реагирования в конфликтных ситуациях
ПК-8: способностью к диверсификации сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями
Знать:
основы диверсификации сервисной деятельности
Уметь:
использовать основы диверсификации сервисной деятельности
Владеть:
навыками диверсификации сервисной деятельности
ПК-11: готовностью к работе в контактной зоне с потребителем, консультированию, согласованию вида, формы и объема процесса сервиса
Знать:
основы работы в контактной зоне с потребителем
Уметь:
использовать основы работы в контактной зоне с потребителем
Владеть:
навыками работы в контактной зоне с потребителем