

Аннотация рабочей программы дисциплины «Ресторанный сервис»

<p style="text-align: center;">Цель изучения дисциплины</p>	<p>Основная цель освоения дисциплины «Ресторанный сервис» состоит в формировании у обучающихся системы знаний и представлений о теории и современной практике ресторанного сервиса.</p>
<p style="text-align: center;">Место дисциплины в структуре образовательной программы</p>	<p>Дисциплина «Ресторанный сервис» относится к вариативной части (Б1.В.ОД.16) учебного плана по направлению подготовки 43.03.01. Сервис профиль подготовки «Сервис гостинично-ресторанных и туристических комплексов».</p>
<p style="text-align: center;">Формируемые компетенции</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает следующие компетенции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-3); - способность работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4); - способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-5); - готовность к организации контактной зоны предприятия (ПК-1); - способность выделять и учитывать основные психологические особенности потребителя в процессе сервисной деятельности (ПК-9); - готовность к работе в контактной зоне с потребителем, консультированию, согласованию вида, формы и объема процесса сервиса (ПК-11); - готовность к осуществлению контроля качества процесса сервиса, параметров технологических процессов, используемых ресурсов (ПК-12).
<p style="text-align: center;">Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся приобретает следующие навыки:</p> <p>Знать: основные понятия, относящиеся к сфере ресторанного сервиса; этнокультурные особенности взаимодействия и традиции питания различных народов; основные теоретические концепции и терминологический аппарат дисциплины; нормативно-правовую базу сферы общественного питания в России, принципы и методы организации обслуживания в ресторане; психологические типы потребителей, особенности коммуникации с ними; права и обязанности работников ресторана, технологии обслуживания и взаимодействия с клиентами ресторанов; показатели качества процессов ресторанного сервиса;</p> <p>Уметь: дискутировать о предметах, средствах и процессах ресторанного обслуживания; соблюдать этические и правовые нормы отношения с потребителями; анализировать процессы ресторанного сервиса; анализировать современные достижения в организации ресторанного обслуживания, специфику обслуживания на предприятиях питания с учётом психологических особенностей посетителей, виды, формы и объёмы процесса ресторанного сервиса; выбирать необходимые ресурсы и технологические средства для обеспечения сервиса;</p> <p>Владеть: навыками коммуникации в сервисной сфере, социального взаимодействия, работы в команде, отбора оптимальных отечественных и зарубежных практик в сфере ресторанного сервиса, использования форм и методов обеспечения сервиса в решении задач ресторанного обслуживания, соотнесения психологических особенностей посетителей с типом коммуникации с ними, выбора ресурсов и технологических</p>

	<p>средств для ресторанного сервиса, оценки услуг, стандартов обслуживания, информационных и коммуникационных технологий, применяемых рестораном.</p>
<p>Содержание дисциплины</p>	<p>Тема 1. Введение. История развития ресторанного сервиса. Тема 2. Предприятия общественного питания: понятия, типы, классификации. Тема 3. Актуальные ресторанные концепции, современные тенденции. Тема 4. Нормативная регламентация деятельности предприятий общественного питания в России Тема 5. Расположение ресторана и экстерьер. Тема 6. Дизайн залов: основные стили интерьера ресторана. Тема 7. Производственные, торговые, вспомогательные помещения ресторана. Тема 8. Обслуживающий персонал ресторана: требования, методы организации труда Тема 9. Культура ресторанного сервиса Тема 10. Посуда, приборы и текстиль для ресторана: ассортимент, характеристика, назначение. Тема 11. Меню ресторана: понятие, назначение, типы Тема 12. Составление ресторанного меню. Классификация и последовательность расположения блюд в меню. Тема 13. Винный сервис как составная часть ресторанного сервиса: винная терминология, карта вин, классификации вин разных стран. Тема 14. Подача вин: подбор посуды для вин, подбор вин к блюдам. Правила хранения вин. Тема 15. Карта коктейлей. Классификации и последовательность подачи коктейлей. Тема 16. Классификация сыров. Основные правила подачи сыра и составления сырной тарелки. Тема 17. Подготовка зала ресторана к обслуживанию посетителей. Тема 18. Предварительная и основная сервировка. Основные требования к сервировке стола. Тема 19. Последовательность и правила подачи блюд в ресторане. Тема 20. Основные виды специального обслуживания. Классификации банкетов.</p>
<p>Используемые информационные, инструментальные и программные средства</p>	<p>Основная и дополнительная литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Алексеева Н.П. Ресторанный сервис. Restaurant service: Учебное пособие / Сост. Н.П. Алексеева, В.И. Протуренко. - М.: Флинта: МПСИ, 2011. 328 с. // URL: http://znanium.com/bookread2.php?book=320765 2. Бабаев Ю.А. Учет и контроль в общественном питании: Учебное пособие / Ю.А. Бабаев, А.М. Петров. 2-е изд., испр. М.: КУРС: ИНФРА-М, 2015. 695 с. // URL: http://znanium.com/bookread2.php?book=512166 3. Башин Ю.Б. Кейтеринг: Учебное пособие / Ю.Б.Башин, Н.В. Телепченкова. М.: Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2015. 126 с. // URL: http://znanium.com/bookread2.php?book=502139 4. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах / Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. Новосибирск: НГТУ, 2011. 204 с. // URL: http://znanium.com/bookread2.php?book=546634 5. Джум Т.А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие / Т.А. Джум, Г.М. Зайко. М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. 528 с. // URL: http://znanium.com/bookread2.php?book=504888 6. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. 560 с. // URL: http://znanium.com/bookread2.php?book=389895

	<p>7. Милл Р.К. Управление рестораном: Учебник для студентов вузов / Милл Р.К., Лалаян Е.М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015. 535 с. // URL: http://znanium.com/bookread2.php?book=883747</p> <p>8. Оробейко Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. 320 с. // URL: http://znanium.com/bookread2.php?book=261600</p> <p>9. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]: Учебное пособие. 3-е изд. М.: Дашков и К, 2014. 248 с. // URL: http://znanium.com/bookread2.php?book=430602</p> <p>10. Хмырова С.В. Ресторанный маркетинг: Учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям "Социально-культурный сервис и туризм", "Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)", "Менеджмент в сфере услуг". М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015. 255 с. // URL: http://znanium.com/bookread2.php?book=882505</p> <p>Программное обеспечение Для успешного освоения дисциплины обучающиеся используют следующие программные средства: - операционная система Windows или Linux; - пакет офисных программ Microsoft Office или Libre Office.</p> <p>Информационно-справочные системы 1. Справочная правовая система «Консультант Плюс». 2. Электронные каталоги научной библиотеки СГЮА – автоматизированная библиотечная программа ИРБИС. 3. Ресурсы электронно-библиотечной системы «ИНФРА-М». 4. Виртуальная обучающая среда Moodle.</p> <p>Материально-техническое обеспечение дисциплины В целях обеспечения учебного процесса при необходимости используется аудитория, оборудованная мультимедийной техникой.</p>
<p>Фонд оценочных средств текущего контроля успеваемости обучающихся</p>	<p>Дискуссия, собеседование, практическое задание, доклад.</p>
<p>Форма промежуточной аттестации</p>	<p>Зачёт, экзамен.</p>