

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Смирнов Сергей Николаевич
Должность: врио ректора
Дата подписания: 06.06.2022 16:44:45
Уникальный программный ключ:
69e375c64f7e975d4e8830e7b4fcc2ad1bf35f08

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»



Утверждаю:

Руководитель ООП

« 1 » 04 2019 г.

Рабочая программа дисциплины (с аннотацией)

Банкетное обслуживание

Направление подготовки

43.03.01. Сервис

Направленность (профиль)

Социально-культурный сервис

Для студентов 4 курса,

очная форма обучения

Составитель: Бодрова Ю.В.

Тверь, 2019

I. Аннотация

1. Цель и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины является: формирования у студентов основ знаний, умений и навыков в сфере банкетного обслуживания, обеспечивающих их профессиональное участие в реализации данного вида ресторанных услуг.

Задачами освоения дисциплины являются:

- рассмотрение специфики банкетного обслуживания как вида деятельности предприятий сферы обслуживания;
- изучение особенностей обслуживания приемов, банкетов, торжеств и других специальных мероприятий, а также отдельных контингентов потребителей;
- уметь применять на практике правила и технические приемы банкетного обслуживания потребителей, составлять меню для банкетов, официальных и неофициальных приемов с учетом особенностей проводимого обслуживания.

2. Место дисциплины в структуре ООП

В соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению «Сервис» учебная дисциплина «Банкетное обслуживание» входит в часть программы ООП, формируемой участниками образовательных отношений. Дисциплина неразрывно связана с дисциплинами ООП: «Работа с жалобами клиентов», «Кейтеринг», «Деловая коммуникация», «Традиции питания народов мира», «Русская кухня».

3. Объем дисциплины: 3 зачетных единицы, 108 академических часов, в том числе:

контактная аудиторная работа: лекции 8 часов, практические занятия 16 часов.

самостоятельная работа: 30 часов, контроль – 54 часа.

4. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Планируемые результаты освоения образовательной программы (формируемые компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-5 Способен к взаимодействию с потребителями и заинтересованными сторонами	5.2 Проводит встречи, переговоры и презентации предприятий питания потребителям
ПК-6 Способен осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания	6.1 Организует деятельность службы контроля 6.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятий питания

5. Форма промежуточной аттестации и семестр прохождения экзамен, 8 семестр

6. Язык преподавания русский.