

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Саратовский колледж кулинарного искусства»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 СЕРВИСНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

по программе подготовки специалистов среднего звена
для специальности естественнонаучного профиля
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
на базе основного общего образования
с получением среднего общего образования

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по учебной работе
ГАПОУ СО СККИ

_____/_____.
«29» августа 2017 г.

_____/_____/_____
« ____ » _____ 201__ г.

_____/_____/_____
« ____ » _____ 201__ г.

_____/_____/_____
« ____ » _____ 201__ г.

_____/_____/_____
« ____ » _____ 201__ г.

ОДОБРЕНО на заседании цикловой
методической комиссии общеобразовательных
дисциплин

Протокол № ____, «29» августа 2017г.

Председатель комиссии /_____/Улитина О.В./

Протокол № ____, « ____ » _____ 201__ г.

Председатель комиссии/_____/_____/

Протокол № ____, « ____ » _____ 201__ г.

Председатель комиссии /_____/_____/

Протокол № ____, « ____ » _____ 201__ г.

Председатель комиссии /_____/_____/

Протокол № ____, « ____ » _____ 201__ г.

Председатель комиссии /_____/_____/

Протокол № ____, « ____ » _____ 201__ г.

Председатель комиссии /_____/_____/

Протокол № ____, « ____ » _____ 201__ г.

Председатель комиссии /_____/_____/

Протокол № ____, « ____ » _____ 201__ г.

Председатель комиссии /_____/_____/

Протокол № ____, « ____ » _____ 201__ г.

Председатель комиссии /_____/_____/

Протокол № ____, « ____ » _____ 201__ г.

Председатель комиссии /_____/_____/

Составитель(и)
(автор):

Рецензенты:
Внутренний

Кетько Н.Е., методист ГАПОУ СО СККИ

Внешний

Денева И.В., преподаватель ГБОУ СО СПО "Саратовский колледж
строительства мостов и гидротехнических сооружений"

Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.12 Сервисная деятельность разработана на
основе Федерального государственного
образовательного стандарта СПО по
специальности 43.02.15 Поварское и
кондитерское дело и примерной программой
учебной дисциплины из УМК ПООП (2016г),
рекомендованной ФГАУ «ФИРО» для реализации
основной профессиональной образовательной
программы СПО на базе основного общего
образования с получением среднего общего
образования

ОДОБРЕНО методическим советом колледжа
ГАПОУ СО СККИ

Протокол № ____, «29» августа 2017г.

Председатель _____/_____/

Протокол № ____, « ____ » _____ 201__ г.

Председатель _____/_____/

Протокол № ____, « ____ » _____ 201__ г.

Председатель _____/_____/

Протокол № ____, « ____ » _____ 201__ г.

Председатель _____/_____/

Протокол № ____, « ____ » _____ 201__ г.

Председатель _____/_____/

Протокол № ____, « ____ » _____ 201__ г.

Председатель _____/_____/

Протокол № ____, « ____ » _____ 201__ г.

Председатель _____/_____/

Протокол № ____, « ____ » _____ 201__ г.

Председатель _____/_____/

Протокол № ____, « ____ » _____ 201__ г.

Председатель _____/_____/

Протокол № ____, « ____ » _____ 201__ г.

Председатель _____/_____/

Протокол № ____, « ____ » _____ 201__ г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Сервисная деятельность

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 по специальности Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 03 Техническое оснащение организаций питания, ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- основные понятия сервисной деятельности,
- сущность сервисной деятельности: признаки услуги, объект и субъект сервисной деятельности
- этапы процесса разработки, оказания услуги. Жизненный цикл услуг,
- внутреннюю деятельность исполнителя по оказанию услуги и ее результаты. материально-техническое обеспечение сервисной деятельности,
- классификацию отраслей сферы услуг. Общероссийские классификаторы,
- структуру сферы услуг: материальные и социально-культурные услуги,
- основные федеральные законы, регламентирующие оказания услуг,
- правила, государственные стандарты, санитарно-эпидемиологические правила в сфере оказания услуг общественного питания,
- показатели качества услуг общественного питания,
- ассортимент услуг общественного питания,
- законодательные акты в сфере качества услуг общественного питания,
- управление качеством услуг общественного питания,
- инновации в сфере услуг.

уметь:

- применять требования нормативных документов, регламентирующих сервисную деятельность,
- управлять внутренней деятельностью предприятия сферы услуг и факторами, влияющими на качество,

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники

<p>различным контекстам.</p>	<p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска.</p>	<p>Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.</p>

	Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	результаты поиска.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотное в устной и письменной форме изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимание значимости своей специальности. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей специальности. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности

<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы</p>	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

		профессиональные темы	
ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	<ul style="list-style-type: none"> - оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; - оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; - оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов 	<p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)) и нормативно-техническая документация, используемая при организации хранения сырья и продуктов;</p> <p>-методы контроля качества продуктов перед их использованием.</p> <p>-способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения сохранности товаров, обеспечения условий и сроков хранения.</p> <p>-требования к качеству пищевых продуктов, сырья</p>

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося -75 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 60 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 15 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	75
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
практические занятия	42
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	15
в том числе:	
систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы	
подготовка рефератов	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифзачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Сервисная деятельность»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
Тема 1 Сущность сервисной деятельности	Содержание учебного материала	4	2
	1 Основные понятия сервисной деятельности		
	2 Сущность сервисной деятельности: признаки услуги, объект и субъект сервисной деятельности		
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы Подготовка рефератов по темам: Развитие сервисной деятельности на различных этапах истории России.	2	
Тема 2 Этапы оказания услуги	Содержание учебного материала	6	2
	1 Этапы процесса разработки, оказания услуг. Жизненный цикл услуг		
	2 Внутренняя деятельность исполнителя по оказанию услуги и ее результаты. Материально-техническое обеспечение сервисной деятельности		
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы Реферат по теме: «Основные этапы сервисной деятельности»	2	
Тема 3 Классификация и структура сферы услуг	Содержание учебного материала	4	2
	1 Классификация отраслей сферы услуг. Общероссийские классификаторы		
	2 Структура сферы услуг: материальные и социально-культурные услуги		
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы Составление опорного конспекта по теме: «Классификация сферы услуг и её признаки»	2	
	Практические занятия 1. Работа с нормативным документом «Общероссийский классификатор услуг населению»	4	
Тема 4 Законодательство в сфере услуг.	Содержание учебного материала	6	2
	1 Основные федеральные законы, регламентирующие оказания услуг		
	2 Государственные стандарты, санитарно-эпидемиологические правила в сфере оказания услуг общественного питания		
	Практические занятия Работа с нормативными документами: 1. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ 2. "О защите прав потребителей", ФЗ-2 от 09.01.96 с изменениями и дополнениями 3. Государственные стандарты ГОСТ Р 50648-94 «Услуги населению. Термины и определения» (введен в действие постановлением Госстандарта РФ от 12 марта 1996 г. N 164)	10	2

	<p>Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы Подготовка рефератов по темам:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ «О техническом регулировании» 2. «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля» N 92975-5 3. Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изменениями) 4. Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. N 1036 Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания 	6	
<p>Тема 5 Показатели качества и ассортимент услуг общественного питания</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	6	2
	<p>1 Показатели качества услуг общественного питания</p>		
	<p>2 Ассортимент услуг общественного питания</p>		
	<p>3 Законодательные акты в сфере качества услуг общественного питания</p>		
	<p>Практическое занятие Решение ситуационных задач по определению ассортимента услуг общественного питания</p>	2	
<p>Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы Подготовка рефератов по темам:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ГОСТ Р 50691-94 Модель обеспечения качества услуг 2. Современные направления в повышении качества услуг 	6		
<p>Тема 6 Управление качеством услуг общественного питания</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	4	2
	<p>1 Управление качеством услуг общественного питания</p>		
	<p>2 Инновации в сфере услуг</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы Подготовка рефератов по темам: Маркетинг в сфере услуг общественного питания , мерчандайзинг в сфере услуг общественного питания , Сетевой маркетинг в сфере услуг , теневой сервис в сфере услуг</p>	6	
<p>Зачетное занятие</p>		2	
	Всего	75	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Организация обслуживания общественного питания».

Комплект учебной мебели кабинета состоит из посадочных мест по количеству обучающихся, рабочего места преподавателя, учебной доски.

Оборудование учебного кабинета:

- комплект справочной, нормативной, технической документации;
- комплект учебно- методической документации;
- комплект для сервировки стола, инструментов, приспособлений;
- посуда и предметы сервировки столов;
- комплект бланков документации по сервисной деятельности;
- комплект учебно- методической документации;
- наглядные пособия.

Технические средства обучения:

компьютер

Персональный компьютер в кабинете имеет следующее программное обеспечение:

1. Операционная система Windows XP
2. Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office
3. Программы утилиты (антивирусная программа ESET NOD 32, программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.)
4. Программа для распознавания текста Fine Read
5. Программа выхода в сеть Интернет Opera, Mozilla Firefox (через переносной модем)

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы (основные):

1. ГОСТ Р 50762-95 "Общественное питание классификация предприятий"
2. ГОСТ Р 50764—2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»
3. ГОСТ Р 50691-94 Модель обеспечения качества услуг
4. ГОСТ Р 50648-94 «Услуги населению. Термины и определения» (введен в действие постановлением Госстандарта РФ от 12 марта 1996 г. N 164)
5. Общероссийский классификатор услуг населению - ОКУН (ОК 002-93).
6. Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. N 1036 Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания

7. Правила бытового обслуживания (населения в Российской Федерации (Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1025)
8. СанПиН 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья"
9. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ «О техническом регулировании»
10. Федеральный закон от 09.01.96 с изменениями и дополнениями "О защите прав потребителей"
11. Федеральный закон от от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
12. Федеральный закон N 92975-5 «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля»
13. Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изменениями)

Основные источники:

- 1. Романович, Ж. А., Калачев, С. Л.**
Романович Ж. А., Калачев С. Л. Сервисная деятельность: Учебник / Под общ.ред. проф. Ж. А. Романовича. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 284 с. Гриф Минобрнауки РФ
- 2. Коробкова, С. Н., Кравченко, В. И., Орлов, С. В., Павлова, И. П.**
Сервисная деятельность: Учебное пособие / С. Н. Коробкова, В. И. Кравченко, С. В. Орлов, И. П. Павлова. Под общ. ред. В. К. Романович. — 3-е изд. — СПб.: Питер, 2016. —156 с: ил. — (Серия «Учебное пособие»). Гриф Минобрнауки РФ

Дополнительные источники:

1. Введение в специальность: История сервиса учебное пособие. (Серия:«Сервис И Туризм») (Гриф) Багдасарян В. Э., Горлов В. Н., Аманжолова Д. А., Аманжолова Д.А. и др , Изд.: Альфа, 2007.
2. Беспалова Е. В., Гулиев Н. А., Кулагина Е. В. Сервисная деятельность. Омск, 2005.
3. Гуцин В. В., Пахомов В. Д., Приходько Е. П. Сервисное право. М., 2003.
4. Дмитриенко Ю. В. Сервисная деятельность. Методические указания. Хабаровск, 2004.
5. Кулибанова В.Б. Маркетинг: Сервисная деятельность. Учебное пособие. - С-Пб.: Питер, 2000
6. Ресторанный сервис / С и Л Зигель, Х. и Р. Ленгер – М: Центрполиграф, 2007 – 287 с

7. Сервисная деятельность: Историческая и современная практика, предпринимательство, менеджмент: Учебное пособие для студентов вузов / Г. А. Аванесова. — М.: Аспект Пресс, 2005.— 318 с.
8. Сервисная деятельность. Уч. пос. /Под общ. ред. И.П. Павловой, В.К. Романович СПб.: СПбГУАП, 2002.
9. Сервисная деятельность Лойко О. Т., Лойко О. М., серия: "Высшее профессиональное образование", 2008 г., Изд.: Академия (Academia),
10. Сервисная деятельность: Учебное пособие (ГРИФ) Свириденко Ю. П., Хмелев В. В., 2009 г., Изд.: Альфа-Книга, Альфа-М, ИНФРА-М, ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ
11. Сервисология: человек и его потребности. 2-е изд., стер Садохин Александр, серия: "Библиотека высшей школы", 2010 г., Изд.: ОМЕГА-Л, ГРУППА КОМПАНИЙ
12. Т. А. Краковская, В. К. Карнаухова - Сервисная деятельность. Издательство: Издательский центр "МарТ", ИКЦ "МарТ" Туризм и сервис - 256 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>Освоенные умения:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • применять требования нормативные документов, регламентирующих сервисную деятельность, 	Текущий контроль: -экспертная оценка деятельности студентов на практических занятиях, -устный фронтальный опрос Промежуточный контроль: зачет
<ul style="list-style-type: none"> • управлять внутренней деятельностью предприятия сферы услуг и факторами, влияющими на качество, 	Текущий контроль: -экспертная оценка деятельности студентов на практических занятиях, -устный фронтальный опрос
<i>Усвоенные знания:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • основные понятия сервисной деятельности, 	Текущий контроль: -экспертная оценка деятельности студентов на практических занятиях, -устный фронтальный опрос Промежуточный контроль: зачет
<ul style="list-style-type: none"> • сущность сервисной деятельности: признаки услуги, объект и субъект сервисной деятельности 	Текущий контроль: -экспертная оценка деятельности студентов на практических занятиях, -устный фронтальный опрос Промежуточный контроль: зачет
<ul style="list-style-type: none"> • этапы процесса разработки, оказания услуги. Жизненный цикл услуг, 	Текущий контроль: -экспертная оценка деятельности студентов на практических занятиях, -устный фронтальный опрос Промежуточный контроль: зачет
<ul style="list-style-type: none"> • внутреннюю деятельность исполнителя по оказанию услуги и ее результаты. Материально-техническое обеспечение сервисной деятельности, 	Текущий контроль: -экспертная оценка деятельности студентов на практических занятиях, -устный фронтальный опрос Промежуточный контроль: зачет
<ul style="list-style-type: none"> • классификацию отраслей сферы услуг. Общероссийские классификаторы, 	Текущий контроль: -экспертная оценка деятельности студентов на практических занятиях, -устный фронтальный опрос

	Промежуточный контроль: зачет
<ul style="list-style-type: none"> структуру сферы услуг: материальные и социально-культурные услуги, 	<p>Текущий контроль: -экспертная оценка деятельности студентов на практических занятиях, -устный фронтальный опрос</p> <p>Промежуточный контроль: зачет</p>
<ul style="list-style-type: none"> основные федеральные законы, регламентирующие оказание услуг, 	<p>Текущий контроль: -экспертная оценка деятельности студентов на практических занятиях, -устный фронтальный опрос</p> <p>Промежуточный контроль: зачет</p>
<ul style="list-style-type: none"> правила, государственные стандарты, санитарно-эпидемиологические правила в сфере оказания услуг общественного питания, 	<p>Текущий контроль: -экспертная оценка деятельности студентов на практических занятиях, -устный фронтальный опрос</p> <p>Промежуточный контроль: зачет</p>
<ul style="list-style-type: none"> показатели качества услуг общественного питания, 	<p>Текущий контроль: -экспертная оценка деятельности студентов на практических занятиях, -устный фронтальный опрос</p> <p>Промежуточный контроль: зачет</p>
<ul style="list-style-type: none"> ассортимент услуг общественного питания, 	<p>Текущий контроль: -экспертная оценка деятельности студентов на практических занятиях, -устный фронтальный опрос</p> <p>Промежуточный контроль: зачет</p>
<ul style="list-style-type: none"> законодательные акты в сфере качества услуг общественного питания, 	<p>Текущий контроль: -экспертная оценка деятельности студентов на практических занятиях, -устный фронтальный опрос</p> <p>Промежуточный контроль: зачет</p>
<ul style="list-style-type: none"> управление качеством услуг общественного питания, 	<p>Текущий контроль: -экспертная оценка деятельности студентов на практических занятиях, -устный фронтальный опрос</p> <p>Промежуточный контроль: зачет</p>
<ul style="list-style-type: none"> инновации в сфере услуг. 	<p>Текущий контроль: -экспертная оценка деятельности студентов на практических занятиях, -устный фронтальный опрос</p> <p>Промежуточный контроль: зачет</p>