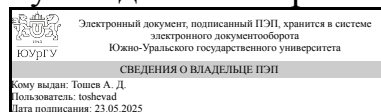


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления



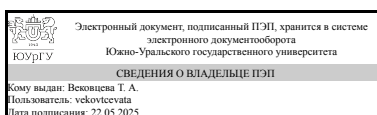
А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**дисциплины 1.О.26 Сервисная деятельность
для направления 43.03.01 Сервис
уровень Бакалавриат
форма обучения заочная
кафедра-разработчик Технология и дизайн**

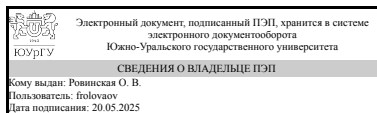
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514

Зав.кафедрой разработчика,
к.искусствоведения, доц.



Т. А. Вековцева

Разработчик программы,
к.пед.н., доцент



О. В. Ровинская

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является создание системы знаний о сервисной деятельности, услугах, формах обслуживания и способах формирования новых услуг и прогрессивных методов обслуживания. Задачи дисциплины — сформировать представление о сервисной деятельности, определить место сервиса в жизнедеятельности человека.

Краткое содержание дисциплины

Курс «Сервисная деятельность» носит вводный характер, знакомит студентов с основными понятиями и положениями о сервисной деятельности. Содержит материалы о формах и способах оказания услуг, подбору персонала и рекламной деятельности предприятий сервиса.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	Знает: взаимосвязь общения в сервисной деятельности, механизмы действия и способы проявления законов и закономерностей в различных типах межличностных отношений Умеет: теоретически осмысливать и обобщать содержание знаний разделов дисциплины Имеет практический опыт: организации сервисной деятельности, разработки критерии эффективности, внедрения способов и методов работы с потребителями

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
1.О.29 Основы проектной деятельности, Учебная практика (ознакомительная) (2 семестр)	Не предусмотрены

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
1.О.29 Основы проектной деятельности	Знает: основные правила безопасности и охраны труда в сфере ресторанного сервиса, методы оценки качества оказания услуг предприятий ресторанного сервиса; , основы планирования ресурсов проекта и контроля процесса реализации проекта; приёмы управления проектами деятельности сервисного предприятия; качественные и количественные показатели, характеризующие эффективность

	проекта., современные информационные технологии и программные средства; способы поиска информации по теме исследования; требования информационной библиографического поиска, требования к оформлению научных текстов; - основные приемы и методы поиска и систематизации данных. Умеет: соблюдать правила производственной безопасности на предприятиях ресторанного сервиса; обеспечивать безопасность при обслуживании потребителей;,, организовывать оценку качества оказания услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон;,, обосновывать решения по проектированию деятельности сервисного предприятия, составлять бизнес-план предприятия, работающего в сфере сервиса; выявлять риски проекта и отклонения в реализации бизнес-планов, планировать ресурсы проектов в сфере сервиса;,, применять современные информационные технологии и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; систематизировать и анализировать данные исследований; грамотно оформлять научные тексты; Имеет практический опыт: соблюдения правил и норм охраны труда на производстве и при обслуживании потребителей на предприятиях ресторанного сервиса, обеспечения требуемого уровня качества процессов оказания услуг на предприятиях ресторанного сервиса, составления бизнес-плана проекта, участия в управлении проектами на предприятиях сервиса, навыками использования информационно-коммуникативных технологий, способами поиска и защиты информации; методами анализа и интерпретации данных; навыками участия в исследовательском процессе с использованием программных средств.
Учебная практика (ознакомительная) (2 семестр)	Знает: содержание процессов самоорганизации и самообразования, особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности в области ресторанного сервиса, возможные пути разрешения нравственных конфликтных ситуаций в профессиональной деятельности; основные требования этики служебных отношений и служебного этикета Умеет: :планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения и осуществления деятельности, оценивать факты и явления профессиональной деятельности не только с правовой, но и с нравственной точки зрения Имеет практический опыт:

	самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности., владения приемами сотрудничества с коллегами, работы в коллективе; владения основными методами и приемами практической и исследовательской работы в области устной и письменной коммуникаций, владения искусством и культурой слова
--	---

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 20,5 ч. контактной работы с применением дистанционных образовательных технологий

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		3
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
<i>Аудиторные занятия:</i>	12	12
Лекции (Л)	8	8
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	4	4
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	87,5	87,5
Выполнение заданий	87,5	87,5
Консультации и промежуточная аттестация	8,5	8,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	экзамен

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Сервисная деятельность	12	8	4	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Понятие и сущность сервисной деятельности	1
2	1	Особенности сервисной деятельности в России	1
3	1	Классификация услуг	1
4	1	Персонал: правила и организация обслуживания потребителей услуг	1
5	1	Сервисное взаимодействие в процессе продажи услуги	2
6	1	Сущность и стратегия рекламной деятельности	2

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Взаимодействие с потребителем в процессе продажи услуги в индустрии питания	3
2	1	Анализ рекламных возможностей предприятия индустрии питания	1

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Выполнение заданий	Электронный учебный курс «Сервисная деятельность», размещенный в СДО «Электронный ЮУрГУ»	3	87,5

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	3	Текущий контроль	Задание 1	1	10	Приведен в приложении	экзамен
2	3	Текущий контроль	Задание 2.1	1	10	Приведен в приложении	экзамен
3	3	Текущий контроль	Задание 2.2	1	10	Приведен в приложении	экзамен
4	3	Текущий контроль	Задание 2.3	1	10	Приведен в приложении	экзамен
5	3	Текущий контроль	Задание 2.4	1	10	Приведен в приложении	экзамен
6	3	Текущий контроль	Задание 2.5	1	10	Приведен в приложении	экзамен
7	3	Текущий контроль	Задание 2.6	1	7	Приведен в приложении	экзамен
8	3	Текущий контроль	Задание 3.1	1	10	Приведен в приложении	экзамен
9	3	Текущий контроль	Задание 3.2	1	10	Приведен в приложении	экзамен

10	3	Промежуточная аттестация	Задание 3.3	-	10	Приведен в приложении	экзамен
11	3	Промежуточная аттестация	Просмотр	-	100	Приведен в приложении	экзамен

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
экзамен	Прохождение мероприятия промежуточной аттестации не обязательно Экзамен (мероприятие промежуточной аттестации) проходит в формате просмотра всех выполненных работ по контрольным точкам 1–10. В рамках просмотра преподавателем проводит описание основных ошибок и достоинств представленных работ. Если студент не набрал достаточного рейтинга для получения положительной оценки за экзамен, то он переделывает работы по контрольным точкам, где получил самые низкие баллы. Студенты, получившие рейтинг, достаточный для положительной оценки, но желающие его повысить, могут исправить работы не более чем по 2-м контрольным точкам, при этом оценивание таких работ производится по критериям соответствующих контрольных точек.	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ										
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ОПК-3	Знает: взаимосвязь общения в сервисной деятельности, механизмы действия и способы проявления законов и закономерностей в различных типах межличностных отношений	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОПК-3	Умеет: теоретически осмысливать и обобщать содержание знаний разделов дисциплины	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОПК-3	Имеет практический опыт: организации сервисной деятельности, разработки критерии эффективности, внедрения способов и методов работы с потребителями	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Романович, Ж. А. Сервисная деятельность [Текст] учеб. для вузов по специальности "Сервис" (по обл. применения) Ж. А. Романович, С. Л. Калачев ; под общ. ред. Ж. А. Романовича. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К, 2008. - 267, [1] с.

б) дополнительная литература:

1. Третьякова, Т. Н. Сервисная деятельность [Текст] учеб. пособие по специальности "Соц.-культур. сервис и туризм" Т. Н. Третьякова. - М.: Академия, 2008. - 301, [1] с. 22 см.

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:
Не предусмотрены

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Приведены в разделе «Учебно-методические материалы в электронном виде»

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Приведены в разделе «Учебно-методические материалы в электронном виде»

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Методические пособия для самостоятельной работы студента	Учебно-методические материалы кафедры	Курс «Сервисная деятельность» (размещен в СДО «Электронный ЮУрГУ») https://edu.susu.ru/
2	Основная литература	Образовательная платформа Юрайт	Васюкова, А. Т. Ресторанное дело. Технология и организация производства : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, А. В. Мошкин ; под редакцией А. Т. Васюковой. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 188 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18098-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/580434
3	Дополнительная литература	Электронный каталог ЮУрГУ	Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания учеб. пособие для бакалавров направлений 19.03.04 "Технология продукции и организация обществ. питания", 43.03.01 "Сервис" О. В. Ровинская ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и организация обществ. питания ; ЮУрГУ https://elib.susu.ru/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=459472&query_desc=ровинская

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Экзамен	335 (3)	Мультимедийная техника
Самостоятельная работа студента	ДОТ (ДОТ)	Интернет
Лекции	335 (3)	Компьютер, проектор
Практические занятия и семинары	114-2 (2)	Компьютеры с установленным ПО