

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ворошилова Ольга Леонидовна
Должность: декан ФЛиМК
Дата подписания: 18.09.2022 18:40:05
Уникальный программный ключ:
abd894de8ff3e434f187d0ddc5d14b3be87fda3ff663e010c359e4ba6bb821c5e

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Ресторанное дело»

Цели преподавания дисциплины: Цель дисциплины «Ресторанное дело» дать будущим специалистам гостиничного сервиса необходимые для их практической работы знания о предприятиях питания, ресторанной продукции, структуре ресторана.

Задачи изучения дисциплины: Основными задачами изучения дисциплины являются:

- ознакомить с современными технологиями для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей;
- ознакомить с оптимальными технологическими процессами в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя;
- ознакомить с классификацией предприятий питания и структурой ресторанов;
- ознакомить с материально-технической базой ресторанов;
- ознакомить студентов с ресторанной продукцией.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

ПК-1- готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей;

ПК-8- готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя

:

Разделы дисциплины: Ресторан. Классификация ресторанов. Концепция и профиль ресторана. Формирование и оформление меню ресторана. Технологический процесс в ресторане. Трудовой коллектив ресторана и его структура. Подготовка и процесс обслуживания гостей. Организационная структура ресторана. Основные типы и формы ресторанного обслуживания. Корпоративная культура ресторана. Маркетинговая политика ресторана. Фирменный стиль и имиджевая политика ресторана. Бизнес-план открытия ресторана. Современные тенденции развития ресторанного бизнеса.

МИНОБРАЗОВАНИЯ РОССИИ
Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета

ДИПЛОМАТИИ И МСЖУ ЗАРУБЕЖНОЙ
КОММУНИКАЦИИ

(подпись) О.Л. Верещина
(подпись) Верещина

« 21 » августа 2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Ресторанное дело

(наименование дисциплины)

направление подготовки (специальность) 43.03.03.

(номер специальности ФГОС)

Гостиничное дело

(наименование направления подготовки (специальности))

Ресторанная деятельность

(наименование профиля, специализации или дополнительной программы)

форма обучения

зачная

(очная, очно-заочная, заочная)

Курс - 2016

Программа составлена в соответствии с:

- федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ 4 декабря 2015 г. № 1432;
- учебным планом направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль Ресторанная деятельность, одобренным Ученым советом университета (протокол № 6 «25» января 2016 г.)

Программа обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе для обучения студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса № 1 «31» августа 2016 г.
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой ИСКС к.и.н., доцент Горюшкина Н.Е.

Разработчик программы к.и.н., доцент Соловьева М.В.

(ученая степень и ученое звание, Ф.И.О.)

Директор научной библиотеки Макаровская В.Г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол

№ 5 «20» 01 2017 г., на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса 31.08.2018, протектора Б.А.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «26»

03 2018 г., на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса, протектора Б.А. 31.08.2018

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № ___ «___» 201__ г., на заседании кафедры

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № 10 от 05 2016 г., на заседании кафедры ИиСКС от 29.08.19 протокол №1.
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № 5 от 30 01 2017 г., на заседании кафедры ИиСКС от 31.08.20 протокол №1.
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20 г., на заседании кафедры ИиСКС от 29.08.19 протокол №1.
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

1 Цель и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1.1 Цель дисциплины

Цель дисциплины «Ресторанное дело» дать будущим специалистам гостиничного сервиса необходимые для их практической работы знания о предприятиях питания, ресторанной продукции, структуре ресторана.

1.2 Задачи дисциплины

Основными задачами изучения дисциплины являются:

- ознакомить с современными технологиями для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей;
- ознакомить с оптимальными технологическими процессами в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя
- ознакомить с классификацией предприятий питания и структурой ресторанов;
- ознакомить с материально-технической базой ресторанов;
- ознакомить студентов с ресторанной продукцией.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- современные технологии для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей;
- определение, классификация предприятий общественного питания;
- структуру управления рестораном; права и обязанности работников ресторана;
- структуру производства, требования к производственным цехам, назначение и размещение производственных цехов; виды торговых и вспомогательных помещений;
- ассортимент столовой посуды, приборов, белья их назначение;
- классификацию блюд, отличительные особенности технологии приготовления, правила отпуска, требования качества, ассортимент.

уметь:

- идентифицировать по материально-технической базе, объёму и уровню предоставляемых услуг класс предприятия;
- составлять схемы организации технологических процессов в цехах;
- идентифицировать ассортимент столовой посуды, приборов;

владеть:

- современными технологиями для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей;

-оптимальными технологическими процессами в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя

У обучающихся формируются следующие компетенции:

ПК-1- готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей;

ПК-8- готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя

2 Указание места дисциплины в структуре образовательной программы

«Ресторанное дело» представляет дисциплину с индексом Б1.В.ДВ.10.2 профессионального цикла учебного плана. Курс 3

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 2 зачетные единицы (з.е.), 72 часа.

Таблица 3 – Объем дисциплины по видам учебных занятий

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	72
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)	8,1
в том числе:	
лекции	4
лабораторные занятия	0
практические занятия	4
экзамен	не предусмотрен
зачет	0,1
курсовая работа (проект)	не предусмотрена
расчетно-графическая (контрольная) работа	не предусмотрена
Аудиторная работа (всего)	8
в том числе	
лекции	4
лабораторные занятия	0
практические занятия	4
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	59,9
Контроль/зачет (подготовка к зачету)	4

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Содержание дисциплины

Таблица 4.1.1–Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	Ресторан. Классификация ресторанов. Концепция и профиль ресторана.	Классификация предприятий общественного питания. Требования и нормы для разных типов и классов предприятий общественного питания. Основные типы предприятий общественного питания: ресторан, кафе, бар, кофейня, столовая и др. Полносервисные рестораны, их характеристика. Специализированные рестораны, их виды. Рестораны быстрого обслуживания. Рестораны национальной кухни. Семейные рестораны. Тематические рестораны. Концепция ресторанного сервиса. Факторы, определяющие возможность эффективной работы ресторана. Выбор места расположения. Оценка и формирование спроса на услуги ресторанного бизнеса. Бизнес-география: наличие конкурирующих предприятий общественного питания.
2	Формирование и оформление меню ресторана. Технологический процесс в ресторане.	Меню как основа, определяющая всю деятельность ресторана. Типы меню. Порядок расположения блюд в меню. Классификация блюд: «звезды», «загадки», «рабочие лошадки», «собачки». Определение цен. Факторы, которые должны быть учтены при составлении меню. Оформление меню. Организация производственно-технологического процесса в ресторане. Цеховая структура производства в ресторане. Технологическое оборудование помещений ресторана. Комплекс оборудования цехов ресторана на основе взаимосвязанных модульных элементов. Подбор технологического оборудования. Посуда и приборы. Мебель.
3	Трудовой коллектив ресторана и его структура. Подготовка и процесс обслуживания гостей. Организационная структура ресторана.	Организация подбора персонала. Группа «Офис или администрация». Группа «Сервис». Группа «Кухня». «Техническая» группа. Метрдотель как главный распорядитель и организатор работы по подготовке и обслуживанию гостей в ресторане. Требования, предъявляемые к метрдотелю зала. Методы организации труда официантов. Кадровая политика ресторана. Менеджмент ресторанного сервиса. Подготовка ресторана к приему посетителей. Основные правила сервировки. Встреча гостей. Последовательность подачи блюд и напитков. Расчет с гостями.
4	Основные типы и формы ресторанного обслуживания	Французский, английский, американский, немецкий, русский типы ресторанного обслуживания. Основные виды специального обслуживания. Банкеты с полным и частичным обслуживанием. Тематические мероприятия. Новые формы обслуживания. Кейтеринг. Мерчендайзинг

5	Корпоративная культура ресторана	. Профессиональная этика работника ресторана. Содержание понятия «корпоративная культура ресторана». Функции, система ценностей и показатели корпоративной культуры ресторана. Культура общения работника ресторана с гостями. Жалобы и конфликты с гостями ресторана. Управление конфликтами в ресторане. Морально-психологический климат в трудовом коллективе ресторана. Этическая культура ресторанного сервиса. Профессиональная этика работника ресторана. Кодекс профессиональной этики. Особенности профессионального поведения работника ресторана.
6	Маркетинговая политика ресторана	Маркетинг ресторана, его основные функции. Маркетинговая среда ресторана. Организация маркетинговых исследований услуг ресторана. Маркетинговая стратегия.
7	Фирменный стиль и имиджевая политика ресторана	. Атмосфера и дизайн ресторана Корпоративная философия как инструмент создания фирменного стиля. Имидж ресторана. Сайт ресторана. Организация рекламы и публичных отношений в ресторанном сервисе. Продвижение ресторанных услуг. Презентация ресторана. Дизайн и техническая эстетика в ресторане. Свет и цвет в интерьере. Музыка как элемент формирования фирменного стиля. Шоу-программы.
8	Бизнес-план открытия ресторана	План работ по открытию ресторана. Оценка финансовых вложений. Содержание и основные разделы бизнес-плана. Производственный план. План маркетинговой и рекламной деятельности. Инвестиционный план
9	Современные тенденции развития ресторанного бизнеса	Востребованность сервисных услуг ресторанного бизнеса. Отличительные особенности российского ресторанного бизнеса. Развитие этнических ресторанов и ресторанов быстрого обслуживания. Увеличение количества и размеров сети ресторанов как основная тенденция развития ресторанного бизнеса.

Таблица 4.1.2 – Содержание дисциплины и его методическое обеспечение

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)	Компетенции
		лек., (час.)	№ лаб.	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Ресторан. Классификация ресторанов. Концепция и профиль ресторана.	2	—	№ 1	У-1,2 МУ-1,2	С,Т,К-з(1-16)	ПК-1 ПК-8
2	Формирование и оформление						

	меню ресторана. Технологический процесс в ресторане. Трудовой коллектив ресторана и его структура. Подготовка и процесс обслуживания гостей. Организационная структура ресторана. Основные типы и формы ресторанного обслуживания Корпоративная культура ресторана						
2	Маркетинговая политика ресторана Фирменный стиль и имиджевая политика ресторана Бизнес-план открытия ресторана Современные тенденции развития ресторанного бизнеса	2	—	№ 2	У-1,2 МУ-1,2	С,Т,К-3 (1-16) Р, С,Т,К-3 (14)	ПК-1 ПК-8

С – собеседование, Р- реферат, Т-тест, К-3-кейс-задача.

4.2. Лабораторные работы и (или) практические занятия

4.2.1. Практические занятия

Таблица 4.2.1 – Практические занятия

№	Наименование практического занятия	Объем, час.
1.	Ресторан. Классификация ресторанов. Концепция и профиль ресторана.	2
2.	Формирование и оформление меню ресторана. Технологический процесс в ресторане.	2
Итого		4

4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 4.3 – Самостоятельная работа студентов

№ раз-дела (те-мы)	Наименование раздела (темы) дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачи-ваемое на вы-полнение СРС, час
1	Ресторан. Классификация ресторанов. Кон-цепция и профиль ресторана.	1-2 недели	7
2	Формирование и оформление меню resto-рана. Технологический процесс в ресторане.	3-4 недели	7
3	Трудовой коллектив ресторана и его струк-тура. Подготовка и процесс обслуживания гостей. Организационная структура resto-рана.	5-6 недели	7
4	Основные типы и формы ресторанного об-служивания	7-8 недели	7
5	Корпоративная культура ресторана	9-10 недели	7
6	Маркетинговая политика ресторана	11-12 недели	7
7	Фирменный стиль и имиджевая политика ресторана	13-14 неделя	6
8	Бизнес-план открытия ресторана	15-16 неделя	6
9	Современные тенденции развития resto-ранного бизнеса	17-18 неделя	5,9
Итого			59,9

5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятель-ной работы обучающихся по дисциплине

Студенты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и во-просов дисциплин пользоваться учебно-наглядными пособиями, учебным оборудованием и методическими разработками кафедры в рабочее время, установленное Правилами внутреннего распорядка работников.

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обу-чающихся по данной дисциплине организуется:

библиотекой университета:

- библиотечный фонд укомплектован учебной, методической, научной, периодической, справочной и художественной литературой в соответ-ствии с УП и данной РПД;
- имеется доступ к основным информационным образовательным ре-сурсам, информационной базе данных, в том числе библиографиче-ской, возможность выхода в Интернет.

кафедрой:

- путем обеспечения доступности всего необходимого учебно-методического и справочного материала;

- путем предоставления сведений о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств.
- путем разработки:
 - методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов;
 - тем рефератов;
 - вопросов к зачету;
 - методических указаний к выполнению практических работ и т.д.
- типографией университета:*
- помощь авторам в подготовке и издании научной, учебной и методической литературы;
- удовлетворение потребности в тиражировании научной, учебной и методической литературы.

6 Образовательные технологии

В соответствии с требованиями ФГОС и Приказа Министерства образования и науки РФ от 05.04.17 № 301 по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело реализация компетентностного подхода должна предусматривать широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков студентов.

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, составляет 40.73 % аудиторных занятий согласно УП.

Таблица 6.1 – Интерактивные образовательные технологии, используемые при проведении аудиторных занятий-не предусмотрено

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Этапы формирования компетенций и дисциплины (модули), при изучении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
ПК-1-- готовность к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей	Технологии гостиничной деятельности. Человек и его потребности. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.		Банкеты и приемы. Ресторанное дело. Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности.

		<p>Техническое и технологическое оснащение-предприятий ресторанной деятельности.</p> <p>Государственная итоговая аттестация.</p> <p>Подготовка к защите ВКР</p> <p>Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.</p>
<p>ПК-8 – готовность использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя</p>	<p>Сервисная деятельность.</p> <p>Человек и его потребности.</p>	<p>Бан-кетты и приемы.</p> <p>Ресторанное дело.</p> <p>Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности.</p> <p>Техническое и технологическое оснащение предприятий ресторанной деятельности.</p> <p>Технологическая практика.</p> <p>Преддипломная практика.</p> <p>Государственная итоговая аттестация.</p> <p>Подготовка к защите ВКР.</p> <p>Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.</p>

7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
ПК-1/ завершающий.	<p>1. Доля освоенных обучающимся знаниями, умениями, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.1.3 РПД</p> <p>2. Качество освоенных обучающимся знаниями, умениями, навыков</p> <p>3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях</p>	<p>Знать: технологии для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям</p> <p>Уметь: применять современные технологии для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям</p> <p>Владеть: навыками применения современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям</p>	<p>Знать: современные технологии для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям</p> <p>Уметь: применять современные технологии для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям</p> <p>Владеть: навыками применения современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям</p>	<p>Знать: инновационные технологии для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям</p> <p>Уметь: применять инновационные технологии для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям</p> <p>Владеть: навыками применения инновационных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям</p>
ПК-8 / завершающий.	<p>1. Доля освоенных обучающимся знаниями, умениями, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.1.3 РПД</p> <p>2. Качество освоенных обучающимся</p>	<p>Знать: технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя</p> <p>Уметь: применять технологи-</p>	<p>Знать: современные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя</p> <p>Уметь: приме-</p>	<p>Знать: оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя</p> <p>Уметь: приме-</p>

	знаний, умений, навыков 3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях	ческие процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя Владеть:: владеть технологическими процессами в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя	нять оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя Владеть:: владеть оптимальными технологическими процессами в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя	нять оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя Владеть:: владеть инновационными технологическими процессами в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя
--	---	---	--	--

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Таблица 7.3 - Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или её части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
1	Ресторан. Классификация ресторанов. Концепция и профиль ресторана.	ПК-1 ПК-8	Лекции, практическое занятие №1, самостоятельная работа студентов	Контрольные вопросы к пр.з. №1	1-4	Согласно таб. 7.1
				Собеседование	1-4	
2	Формирование и оформление меню ресторана. Технологический процесс в ресторане	ПК-1 ПК-8	Лекции, практическое занятие №2, самостоятельная работа студентов	Контрольные вопросы к пр.з. №2	1-4	Согласно таб. 7.1
				Собеседование	1-4	
				Собеседование		
				Собеседование		

Примеры типовых контрольных заданий для текущего контроля

Тема: «Современные тенденции развития ресторанного бизнеса ресторанного бизнеса»

1. Выбрать правильный ответ:

Высшей целью культуры сервиса в ресторанном бизнесе является:

- а) увеличение доходов;
- б) улучшение имиджа ресторана;
- в) удовлетворение нужд клиента (гостя);
- г) совершенствование стиля и дизайна.

2. Вставить пропущенное слово:

Большое значение имеет выбор места расположения ресторана с точки зрения наличия спроса на услуги ресторанного сервиса. _____
 _____ - это факторы, определяющие возможность эффективной работы ресторана.

3. Установите соответствие:

Основные типы	Предоставляемые услуги
А) Ресторан Б) Бар В) Кафе	1. Изготовление и реализация разнообразного ассортимента блюд, изделий и напитков в ограниченном по сравнению с рестораном ассортименте и с учетом специализации; создание условий для их потребления. 2. Изготовление и реализация широкого ассортимента смешанных, крепких алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, закусок, десертов, мучных кондитерских и булочных изделий, покупных товаров; создание условий для их потребления у барной стойки или в зале. 3. Изготовление, реализация и орга-

	<p>низация потребления широкого ассортимента блюд и изделий сложного изготовления всех основных групп из различных продуктов и вино-водочных изделий. Услуги оказываются квалифицированным производственным и обслуживающим персоналом в условиях повышенного уровня комфорта и материально-технического оснащения в сочетании с организацией досуга.</p>
--	---

Кейс-задача

Для того чтобы узнать прогнозы на будущее не только рынка, но и самих рестораторов, в опросный лист был включен вопрос: «Что вы прогнозируете для своего бизнеса на ближайший год?». Ответы распределились следующим образом. 3% опрошенных респондентов ответили, что еще не приняли решения, останутся ли они в этом бизнесе; все остальные – продолжат деятельность в сфере общественного питания. Более того, 35% предполагают расширить свой бизнес, а 30% - сохранить его в прежнем объеме. Проанализируйте отношение к развитию ресторанного бизнеса участников ресторанного рынка.

Полностью оценочные средства представлены в учебно-методическом комплексе дисциплины.

Типовые задания для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета. Зачет проводится в форме тестирования (бланкового).

Для тестирования используются контрольно-измерительные материалы (КИМ) – задания в тестовой форме, составляющие банк тестовых заданий (БТЗ) по дисциплине, утвержденный в установленном в университете порядке.

Проверяемыми на промежуточной аттестации элементами содержания являются темы дисциплины, указанные в разделе 4 настоящей программы.

Все темы дисциплины отражены в КИМ в равных долях (%). БТЗ включает в себя не менее 100 заданий и постоянно пополняется.

Для проверки знаний используются вопросы и задания в различных формах:

- закрытой (с выбором одного или нескольких правильных ответов),
- открытой (необходимо вписать правильный ответ),
- на установление правильной последовательности,
- на установление соответствия.

Умения, навыки и компетенция проверяются с помощью задач (ситуационных, кейсового характера) и различного вида конструкторов. Все задачи являются многоходовыми, указывающими на уровень сформированности компетенций. Часть умений, навыков и компетенции прямо не отражена в формулировках задач, но может быть проявлена обучающимися при их решении.

В каждый вариант КИМ включаются задания по каждому проверяемому элементу содержания во всех перечисленных выше формах и разного уровня сложности. Такой формат КИМ позволяет объективно определить качество освоения обучающимися основных элементов содержания дисциплины и уровень сформированности компетенций.

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, регулируются следующими нормативными актами университета:

- Положение П 02.016–2015 «О балльно-рейтинговой системе оценки качества освоения образовательных программ»;
- методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы.

Для *текущего контроля* по дисциплине в рамках действующей в университете балльно - рейтинговой системы применяется следующий порядок начисления баллов:

Таблица 7.4 – Порядок начисления баллов в рамках БРС

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5

Практическое занятие № 1 Ресторан. Классификация ресторанов. Концепция и профиль ресторана.	1	Выполнил задания практ. занятия № 1, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил задания практ. занятия № 1, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 2 Формирование и оформление меню ресторана. Технологический процесс в ресторане	2	Выполнил задания практ. занятия № 2, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил задания практ. занятия № 2, доля правильных ответов более 50%
СРС	12		24	
Итого	24		48	
Посещаемость	0		16	
Зачет	0		36	
Итого	24		100	

Для промежуточной аттестации, проводимой в форме тестирования, используется следующая методика оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности. В каждом варианте КИМ – 16 заданий (15 вопросов и одна задача).

Каждый верный ответ оценивается следующим образом:

- задание в закрытой форме – 2 балла,
- задание в открытой форме – 2 балла,
- задание на установление правильной последовательности – 2 балла,
- задание на установление соответствия – 2 балла,
- решение задачи – 6 баллов.

Максимальное количество баллов за тестирование – 36 баллов.

8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1 Основная литература

1. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов [Текст] : учебное пособие / И. С. Барчуков [и др.]. - 3-е изд., перераб. - Москва : КноРус, 2014. - 168 с.
2. Кусков, А. С. Гостиничное дело [Текст]: учебное пособие / А. С. Кусков. - М.: Дашков и К, 2009. - 328 с.

Дополнительная литература:

1. Волков, Ю. Ф. Гостиничный и туристский бизнес [Текст] : учебное пособие / Ю. Ф. Волков. - 2-е изд. - Ростов н/Д. : Феникс, 2009. - 637 с.
2. Коротеева, Н. Н. История гостиничного дела [Текст] : учебное пособие : [для студентов, обуч. по направ. подготовки 43.03.02 "Туризм" и 43.03.03 "Гостиничное дело"] / Н. Н. Коротеева ; Юго-Зап. гос. ун-т, Кафедра истории и социально-культурного сервиса. - Курск : ЮЗГУ, 2016. - 111 с.
3. Лесник, А. Л. Гостиничный менеджмент: политика ценообразования и управления доходом [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Л. Лесник. - Санкт-Петербург : ИЦ "Интермедия", 2014. - 271 с
4. Трухачев, А. В. Туризм. Введение в туризм [Электронный ресурс] : учебник / А. В. Трухачев, И. Таранова. - Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2013. - 396 с. – Режим доступа : <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=233099>

. 8.3 Перечень методических указаний

1. Гостиничный менеджмент [Электронный ресурс] : методические рекомендации для самостоятельной подготовки к занятиям по дисциплине для студентов направления подготовки 101100.62 Гостиничное дело всех форм обучения / ЮЗГУ ; сост. И. В. Шпаков. - Электрон. текстовые дан. (306 КБ). - Курск : ЮЗГУ, 2015. - 12 с.
2. Гостиничный менеджмент [Электронный ресурс] : методические рекомендации для подготовки к практическим занятиям по дисциплине для студентов направления подготовки 101100.62 Гостиничное дело всех форм обучения / ЮЗГУ ; сост. И. В. Шпаков. - Электрон. текстовые дан. (336 КБ). - Курск : ЮЗГУ, 2015. - 20 с.

8.4 Другие учебно-методические материалы

Журнал «Russian Journal of Management»;
 Журнал «Менеджмент в России и за рубежом»;
 Журнал «Бизнес, менеджмент и право».

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Электронная библиотека: http://www.biblioclub.ru/shop/index.php?page=book_view&book_id=91069
2. <http://бизнес-учебники.рф/marketing-book/marketing-turistskih-uslug.html>
3. <http://www.new-hotel.ru/site/hotel-exploit/hotel-economics/marketing/>

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Для успешного освоения дисциплины необходимо, чтобы в течении семестра студент не пропускал лекции и семинарские занятия, тщательно готовился к каждому практическому занятию и принимал активное участие в обсуждении того или иного вопроса по тематике занятия. Учитывая специфику данной дисциплины, следует достаточно большое время уделять самостоятельной работе над материалом,

использовать при подготовке к занятиям не только учебные пособия, но и дополнительную литературу и Интернет.

Регулярные самостоятельные занятия помогут студентам более углубленно, осмысленно изучить курс дисциплины и более качественно подготовиться к итоговому контролю – зачету. Самостоятельное изучение дисциплины должно быть систематическим. Недопустимо изучать материал частями, пропуская информацию, содержащуюся в предыдущих разделах и темах.

Изучение студентами дисциплины предваряется лекционным материалом и состоит из самостоятельного изучения теоретического материала и решения практических ситуаций.

Успешное усвоение учебной дисциплины предполагает активное творческое участие обучающегося на всех этапах ее изучения путем планомерной работы. Основными видами аудиторной работы при изучении дисциплины являются лекции и практические занятия.

Обучающийся должен активно участвовать в выполнении видов практических работ, определенных для данной дисциплины. В этой связи при проработке лекционного материала обучающиеся должны иметь в виду, что в лекциях раскрываются наиболее значимые вопросы учебного материала. Остальные осваиваются в ходе других видов занятий и самостоятельной работы над учебным материалом.

Следует иметь в виду, что все разделы и темы дисциплины представлены в дидактически проработанной последовательности, что предусматривает логическую стройность курса и продуманную систему освоения обучающимися учебного материала, поэтому нельзя приступать к изучению последующих тем, не усвоив предыдущих. В ходе лекционных занятий студент должен конспектировать учебный материал, обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации. Желает

тельно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Изучение наиболее важных тем или разделов дисциплины завершают практические занятия. Они предназначены для расширения и углубления знаний по учебной дисциплине, формирования умений и компетенций, предусмотренных стандартом.

Практическому занятию предшествует самостоятельная работа студента, связанная с освоением материала, полученного на лекциях, и материалов, изложенных в основной литературе и, желательно, в дополнительной литературе, используемой для расширения объема знаний по теме (разделу), в Интернет-ресурсах.

По согласованию с преподавателем или по его заданию студенты могут готовить рефераты, презентации, доклады по отдельным темам дисциплины.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает по результатам тестирования, собеседования, устных и письменных ответов на контрольные вопросы по темам практических работ, уровню подготовки рефератов, презентаций, докладов.

Преподаватель на первых занятиях объясняет студентам, какие формы обучения следует использовать при самостоятельном изучении дисциплины : конспектирование учебной литературы и лекции, составление словарей понятий и терминов и т. п.

В процессе обучения преподаватели используют активные формы работы со студентами: чтение лекций, привлечение студентов к творческому процессу на лекциях, контроль путем отработки студентами пропущенных лекции, участие в групповых и индивидуальных консультациях (собеседовании). Эти формы способствуют выработке у студентов умения работать с учебником и литературой. Изучение литературы составляет значительную часть самостоятельной работы студента. Это большой труд, требующий усилий и желания студента. В самом начале работы над книгой важно определить цель и направление этой работы. Прочитанное следует закрепить в памяти. Одним из приемов закрепления освоенного материала является конспектирование, без которого немислима серьезная работа над литературой. Систематическое конспектирование помогает научиться правильно, кратко и четко излагать своими словами прочитанный материал.

Самостоятельную работу следует начинать с первых занятий. От занятия к занятию нужно регулярно прочитывать конспект лекций, знакомиться с соответствующими разделами учебника, читать и конспектировать литературу по каждой теме дисциплины. Самостоятельная работа дает студентам возможность равномерно распределить нагрузку, способствует более глубокому и качественному освоению учебного материала. В случае

необходимости студенты обращаются за консультацией к преподавателю по вопросам дисциплины с целью освоения и закрепления компетенции, закреплённой за дисциплиной.

Основная цель самостоятельной работы студента при изучении дисциплины – закрепить теоретические знания, полученные в процессе лекционных занятий, а также сформировать практические навыки поиска исторической информации.

11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

1. DreamSpark Premium Electronic Software Delivery, Соглашение № IT038411;
2. Windows 7, Договор IT000012385;
3. Microsoft Office 2016, лицензионный договор №S0000000722 от 21.12.2015 г. с ООО «АйТи46», лицензионный договор №K0000000117 от 21.12.2015 г. с ООО «СМСКанал»;
4. Kaspersky Endpoint Security Russian Edition, Лицензия 156A-140624-192234.

12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине Стандартно оборудованная аудитория.

1. Комплект мультимедийного оборудования: ноутбук ASUS X50VL PMDT2330/14/1024/Mb/160Gb; проектор inFocus IN24+, экран, аудиокolonки.
2. Комплект мультимедийного оборудования: ноутбук HP 250 Gb 15,6² (HD i5-7200U/4Gb/DVD); проектор Benq MV533, экран, аудиокolonки.

13 Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу дисциплины

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дата	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	измененных	замененных	аннулированных	новых			

--	--	--	--	--	--	--	--

10 Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу дисциплины

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дата	Основание для отмены и взыскания, дата, проведение и исполнения
	исключенных	замененных	аннулированных	новых			
1	2, 3, 13				1	10.07.2017	Заменил И.В. Васильев 10.07.2017