Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Горюшкина Наталья Евгеньевна
Должность: Декан ФЛиМК
Дата подписания: 02.09.2026 21:05:03
Уникальный программный ключ:
5578df278a3250736b8dbc843952c85452e6d612

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Ресторанное дело»

Цели преподавания дисциплины: получение будущими специалистами гостинично-ресторанного сервиса необходимых для их практической работы знаний о предприятиях питания, ресторанной продукции, структуре ресторана.

Задачи изучения дисциплины: изучение основных функций управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания; формирование навыков принятия экономически-обоснованных решений и обеспечения экономической эффективности организаций сферы ресторанного бизнеса; овладение навыками обеспечения безопасного обслуживания потребителей услуг сферы общественного питания; рассмотрение и анализ тенденций развития индустрии питания в России; характеристика служб ресторана, их функций и границ ответственности, форм взаимодействия; изучение правил и стандартов ресторанного обслуживания, принципов работы заведений общественного питания, их фирменного стиля и корпоративной культуры.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2)

Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности (ОПК-5)

Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности (ОПК-7)

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.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:
Декан факультета лингвистики и межкультурной коммуникации
(наименование ф-та полностью)

О.Л. Ворошилова
(подпись, инициалы, фамилия)

«31» 08 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Ресторанное дело
(наименование дисциплины)

ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

направленность (профиль) «Ресторанная деятельность»
наименование направленности (профиля, специализации)

форма обучения очная
(очная, очно-заочная, заочная)

Курск – 2019

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета (протокол №7 «29» марта 2019 г.).

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса
№ 1 «29» 08 2019 г. *(наименование кафедры, дата, номер протокола)*

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Разработчик программы _____ Третьяк А.С.
к.и.н. *(ученая степень и ученое звание, Ф.И.О.)*

Директор научной библиотеки _____ Макаровская В.Г.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета (протокол №7 «29» марта 2019 г.), на заседании кафедры ИиСКС, протокол №1 31.08.20
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета (протокол №7 «29» марта 2019 г.), на заседании кафедры ИиСКС, протокол №1 30.08.21
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета (протокол №9 «25» июня 2020 г.), на заседании кафедры ИиСКС, прот. №1 от 29.08.22
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность , Одобренного Ученым советом университета протокол №9 «25» 06 2021 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «30» 08 2023 г. протокол № 1 .

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность , Одобренного Ученым советом университета протокол №9 «25» 06 2021 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «30» 08 2024 г. протокол № 1 .

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность , Одобренного Ученым советом университета протокол №7 «23» 02 2022 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «29» 08 2025 г. протокол № 1

И.О. Зав. кафедрой _____ ~~Горюшкина Н.Е.~~ Колдыев А.А.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность , Одобренного Ученым советом университета протокол №9 «27» 02 2023 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «28» 08 2026 г. протокол № 1 .

И.О. Зав. кафедрой _____ ~~Горюшкина Н.Е.~~ Колдыев А.А.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность , Одобренного Ученым советом университета протокол №__ «___» _____20__ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «___» _____ 20____ г. протокол №____ .

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность , Одобренного Ученым советом университета протокол №__ «___» _____20__ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «___» _____ 20____ г. протокол №____

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

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

1.1 Цель дисциплины

Целью изучения дисциплины «Ресторанное дело» является получение будущими специалистами гостинично-ресторанного сервиса необходимых для их практической работы знаний о предприятиях питания, ресторанной продукции, структуре ресторана.

1.2 Задачи дисциплины

- изучение основных функций управления организациями сферы общественного питания;
- формирование навыков принятия экономически-обоснованных решений и обеспечения экономической эффективности организаций сферы ресторанного бизнеса;
- овладение навыками обеспечения безопасного обслуживания потребителей услуг сферы общественного питания.
- рассмотрение и анализ тенденций развития индустрии питания в России;
- характеристика служб ресторана, их функций и границ ответственности, форм взаимодействия;
- изучение правил и стандартов ресторанного обслуживания, принципов работы заведений общественного питания, их фирменного стиля и корпоративной культуры.

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

Таблица 1.3 – Результаты обучения по дисциплине

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		*Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной*	*Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций*
код компетенции	*наименование компетенции*		
ОПК-2	Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприим-	ОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и	***Знать:*** классификацию предприятий общественного питания, структуру управления рестораном, структуру производства ***Уметь:*** устанавливать тип

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		*Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной*	*Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций*
код компе-тенции	*наименование компетенции*		
	ства и общественного питания	общественного питания	предприятия по признакам; разрабатывать должностные инструкции и критерии оценки профессионального уровня персонала ***Владеть:*** навыками организации кадровой политики ресторана
		ОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания	***Знать:*** организацию работы, назначение и размещение производственных цехов, основные категории производственного и обслуживающего персонала ***Уметь:*** определять виды и характеристики торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья; соблюдать правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей ***Владеть***: способностью использовать нормативную, техническую, технологическую документацию
		ОПК-2.3 Контролирует выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	***Знать:*** методы изучения потребительского спроса; методы обслуживания потребителей в ресторанах ***Уметь:*** применять методы оценки и контроля на практике ***Владеть***: навыками работы с нормативной документацией; навыками организационной деятельности на предприятиях общественного питания
ОПК-5	Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессио-	ОПК-5.1 Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели организаций сферы гостеприимства и	***Знать:*** факторы, определяющие возможность эффективной работы ресторана. ***Уметь:*** планировать и анализировать производственные показатели ресторанного заведения

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		*Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной*	*Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций*
код компе-тенции	*наименование компетенции*		
	нальной деятельности	общественного питания	***Владеть***: навыками составления бизнес-плана ресторанного предприятия
		ОПК-5.2 Принимает экономически обоснованные решения	***Знать:*** факторы и показатели, влияющие на экономический эффект деятельности предприятия общественного питания ***Уметь:*** проводить анализ экономических показателей ресторана ***Владеть***: навыками исследования экономической эффективности от реализации и продвижения ресторанных услуг
		ОПК-5.3 Обеспечивает экономическую эффективность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	***Знать:*** современное состояние и тенденции развития ресторанного бизнеса ***Уметь:*** составлять производственный план, план маркетинговой и рекламной деятельности, инвестиционный план развития предприятия питания ***Владеть***: навыками разработки концептуальных вопросов и практических советов улучшения бизнеса и основных акцентов увеличения прибыли работающих заведений
ОПК-7	Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ОПК-7.1 Определяет комплекс мероприятий, направленных на обеспечение безопасности при осуществлении профессиональной деятельности	***Знать:*** основы обеспечения безопасности гостинично-ресторанного предприятия ***Уметь:*** контролировать выполнение правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены на рабочем месте ***Владеть***: навыками организации инструктажей по охране труда и технике безопасности
		ОПК-7.2 Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и обществен-	***Знать:*** нормативно-правовую документацию в сфере обслуживания потребителей ***Уметь:*** выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		*Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной*	*Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций*
код компе-тенции	*наименование компетенции*		
		ного питания	риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности ***Владеть***: навыками выявления возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом).
		ОПК-7.3 Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	***Знать:*** законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации ***Уметь:*** использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности ***Владеть***: навыками проведения вводного инструктажа, инструктирования сотрудников служб предприятия питания по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ

2 Указание места дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Ресторанное дело» входит в обязательную часть блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность». Дисциплина изучается на 4 курсе в 7 семестре.

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 4 зачетные единицы (з.е.), 144 академических часа.

Таблица 3 - Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	144
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего)	54
в том числе:	
лекции	18
лабораторные занятия	0
практические занятия	36
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	89,9
Контроль (подготовка к экзамену)	0
Контактная работа по промежуточной аттестации (всего АттКР)	0,1
в том числе:	
зачет	0,1
зачет с оценкой	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	не предусмотрена
экзамен (включая консультацию перед экзаменом)	не предусмотрен

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	2	3
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. Техника безопасности в ресторане.
2	Формирование и оформление меню ресторана. Технологический процесс в	Меню как основа, определяющая всю деятельность ресторана. Типы меню. Порядок расположения блюд в меню. Классификация блюд: «звезды», «загадки», «рабочие лошадки», «собач-

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
	ресторане.	ки». 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. Охрана труда в ресторане. 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. Нормативно-правовые акты в сфере обслуживания потребителей и защиты их правю
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 паблик рилейшнз 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

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
		деятельности. Инвестиционный план. Анализ и оценка экономической эффективности.
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-1,2,3,4,5,6 МУ-1,2	УО, Т,К-з (1-2)	ОПК-2 ОПК-5 ОПК-7
2	Формирование и оформление меню ресторана. Технологический процесс в ресторане.	2	. —	№ 2	У-1,2,3,4,5,6 МУ-1,2	УО, Т,К-з (3-4)	ОПК-2 ОПК-5 ОПК-7
3	Трудовой коллектив ресторана и его структура. Подготовка и процесс обслуживания гостей. Организационная структура ресторана.	4	—	№ 3	У-1,2,3,4.5,6 МУ-1,2	УО, Т,К-з (5-6)	ОПК-2 ОПК-5 ОПК-7
4	Основные типы и формы ресторанного обслуживания	2	—	№ 4	У-1,2,3,4,5,6 МУ-1,2	УО, Т,К-з (7-8)	ОПК-2 ОПК-5 ОПК-7
5	Корпоративная культура ресторана	4	—	№ 5	У-1,2,3 МУ-1,2	УО, Т,К-з (9-10)	ОПК-2 ОПК-5 ОПК-7
6	Маркетинговая политика ресторана	2	—	№ 6	У-1,2,3,4,5,6 МУ-1,2	УО, Т,К-з (11-12)	ОПК-2 ОПК-5 ОПК-7
7	Фирменный стиль и имиджевая политика ресторана	2	—	№ 7	У-1,2,3,4,5,6 МУ-1,2	УО, Т,К-з (13-14)	ОПК-2 ОПК-5 ОПК-7
8	Бизнес-план открытия ресторана	2		№ 8	У-1,2,3,4,5,6 МУ-1,2	УО, Т,К-з, (15-16)	ОПК-2 ОПК-5 ОПК-7
9	Современные тенденции раз-	2		№ 9	У-	УО, Т,К-з	ОПК-2

	вития ресторанного бизнеса				1,2,3,4,5,6 МУ-1,2	Р (17-18)	ОПК-5 ОПК-7

УО – устный опрос, КЗ-кейс-задачи, Т – тестирование, Р – защита (проверка) рефератов

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.	4
2.	Формирование и оформление меню ресторана. Технологический процесс в ресторане.	4
3.	Трудовой коллектив ресторана и его структура. Подготовка и процесс обслуживания гостей. Организационная структура ресторана.	4
4.	Основные типы и формы ресторанного обслуживания	4
5.	Корпоративная культура ресторана	4
6.	Маркетинговая политика ресторана	4
7.	Фирменный стиль и имиджевая политика ресторана	4
8.	Бизнес-план открытия ресторана	4
9.	Современные тенденции развития ресторанного бизнеса	4
Итого		36

4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 4.3 – Самостоятельная работа студентов

№ раздела (темы)	Наименование раздела (темы) дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час
1	Ресторан. Классификация ресторанов. Концепция и профиль ресторана.	1-2 недели	12
2	Формирование и оформление меню ресторана. Технологический процесс в ресторане.	3-4 недели	10
3	Трудовой коллектив ресторана и его структура. Подготовка и процесс обслуживания гостей. Организационная структура ресторана.	5-6 недели	10
4	Основные типы и формы ресторанного обслуживания	7-8 недели	10
5	Корпоративная культура ресторана	9-10 недели	10
6	Маркетинговая политика ресторана	11-12 недели	8

7	Фирменный стиль и имиджевая политика ресторана	13-14 неделя	8
8	Бизнес-план открытия ресторана	15-16 неделя	12
9	Современные тенденции развития ресторанного бизнеса	17-18 неделя	9,9
Итого			89,9

5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Студенты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов 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 обучающихся по данной дисциплине организуется:

библиотекой университета:

– библиотечный фонд укомплектован учебной, методической, научной, периодической, справочной и художественной литературой в соответствии с УП и данной РПД;

– имеется доступ к основным информационным образовательным ресурсам, информационной базе данных, в том числе библиографической, 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 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. Технологии использования воспитательного потенциала дисциплины

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

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

№	Наименование раздела (темы лекции, практического или лабораторного занятия)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Объем, час
1	Ресторан. Классификация ресторанов. Концепция и профиль ресторана.	Работа в малых группах	2
2	Формирование и оформление меню ресторана. Технологический процесс в ресторане.	Дискуссия	4
3	Трудовой коллектив ресторана и его структура. Подготовка и процесс обслуживания гостей. Организационная структура ресторана.	Круглый стол	4
4	Основные типы и формы ресторанного обслуживания	Круглый стол	2
Итого:			12

Содержание дисциплины обладает значительным воспитательным потенциалом, поскольку в нем аккумулирован современный научный опыт человечества. Реализация воспитательного потенциала дисциплины осуществляется в рамках единого образовательного и воспитательного процесса и способствует непрерывному развитию личности каждого обучающегося. Дисциплина вносит значимый вклад в формирование общей и профессиональной культуры обучающихся. Содержание дисциплины способствует гражданскому, правовому, экономическому, профессионально-трудовому воспитанию обучающихся.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины подразумевает:

– целенаправленный отбор преподавателем и включение в лекционный материал, материал для практических занятий содержания, демонстрирующего обучающимся образцы настоящего научного подвижничества представителей данной отрасли экономики, высокого профессионализма представителей производства, их ответственности за результаты и последствия деятельности для природы, человека и общества, а также примеры гражданственности, творческого мышления;

– применение технологий, форм и методов преподавания дисциплины, имеющих высокий воспитательный эффект за счет создания условий для взаимодействия обучающихся с преподавателем, другими обучающимися, представителями работодателей (командная работа, решение кейсов, круглые столы, диспуты и др.);

– личный пример преподавателя, демонстрацию им в образовательной деятельности и общении с обучающимися за рамками образовательного процесса высокой общей и профессиональной культуры.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины на учебных занятиях направлена на поддержание в университете единой развивающей образовательной и воспитательной среды. Реализация воспитательного потенциала дисциплины в ходе самостоятельной работы обучающихся способствует развитию в них целеустремленности, инициативности, креативности, ответственности за результаты своей ра-

боты – качеств, необходимых для успешной социализации и профессионального становления.

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

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

Таблица 7.1 – Этапы формирования компетенций

Код и наименование компетенции	Этапы формирования компетенций и дисциплины (модули)и практики, при изучении/ прохождении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Сервисная деятельность Организация гостинично-ресторанного дела		
ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	Экономика и организация производства	Организация гостинично-ресторанного дела	
ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	Охрана труда	Стандартизация и контроль качества гостинично-ресторанных услуг	

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

Таблица 7.2 – Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
ОПК-2/ завершающий	ОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-2.3 Контролирует выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	***Знать:*** классификацию предприятий общественного питания, структуру управления рестораном, основные категории производственного и обслуживающего персонала ***Уметь:*** устанавливать тип предприятия по признакам; соблюдать правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей ***Владеть:*** навыками работы с нормативной документацией; навыками организационной деятельности на предприятиях общественного питания	***Знать:*** классификацию предприятий общественного питания, структуру управления рестораном, основные категории производственного и обслуживающего персонала; методы обслуживания потребителей в ресторанах ***Уметь:*** устанавливать тип предприятия по признакам; определять виды и характеристики торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья; соблюдать правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей; применять методы изучения потребительского спроса на практике ***Владеть:*** способностью использовать нормативную, техническую, технологическую документацию, навыками организационной деятельности на предприятиях общественного питания	***Знать:*** классификацию предприятий общественного питания, структуру управления рестораном, структуру производства, организацию работы, назначение и размещение производственных цехов, основные категории производственного и обслуживающего персонала; методы изучения потребительского спроса; методы обслуживания потребителей в ресторанах ***Уметь:*** устанавливать тип предприятия по признакам; разрабатывать должностные инструкции и критерии оценки профессионального уровня персонала; определять виды и характеристики торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья; соблюдать правила составления и оформления меню, карты вин и кок-

Код компе-тенции/ этап	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворитель-но)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
				тейлей; применять методы изучения потребительского спроса, методы обслуживания потребителей в ресторанах на практике ***Владеть:*** навы-ками организации кадровой политики ресторана, способ-ностью использо-вать нормативную, техническую, тех-нологическую документацию, на-выками работы с нормативной документацией; навыками органи-зационной деятель-ности на предприя-тиях обществен-ного питания
ОПК-5/ за-вершающи й	ОПК-5.1 Оце-нивает и анали-зирует основ-ные производ-ственно-экономические показатели организаций сферы го-степриимства и общественного питания ОПК-5.2 При-нимает экономически обоснованные решения ОПК-5.3 Обес-печивает экономическую эффективность	***Знать:*** факторы и показатели, влияющие на экономический эффект деятельно-сти предприятия общественного пи-тания ***Уметь:*** составлять произ-водственный план, план марке-тинговой и ре-кламной деятельно-сти, инвестицион-ный план развития предприятия пита-ния ***Владеть***: навыками составления бизнес-плана ресторанного	***Знать:*** факторы, определяющие возможность эффективной ра-боты ресторана; факторы и по-казатели, влияющие на экономический эффект деятельно-сти предприятия общественного пи-тания ***Уметь:*** планиро-вать и анализиро-вать производ-ственные показате-ли ресторанного заведения; состав-лять производ-ственный план,	***Знать:*** факторы, определяющие возможность эффективной ра-боты ресторана; факторы и по-казатели, влияющие на экономический эффект деятельно-сти предприятия общественного пи-тания; современное состояние и тенденции развития ресторанного бизнеса ***Уметь:*** планиро-вать и анализиро-вать производ-ственные показате-

Код компе-тенции/ этап	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворитель-но)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	организаций сферы го-степриимства и общественного питания	предприятия	план марке-тинговой и ре-кламной деятельно-сти, инвестицион-ный план развития предприятия пита-ния ***Владеть***: навыками составления бизнес-плана ресторанного предприятия; навы-ками исследования экономической эффективности от реализации и про-движенияресто-ранных услуг	ли ресторанного заведения; про-водить анализ экономических по-казателейресто-рана; составлять производственный план, план марке-тинговой и ре-кламной деятельно-сти, инвестицион-ный план развития предприятия пита-ния ***Владеть***: навыками составления бизнес-плана ресторанного предприятия; навы-ками исследования экономической эффективности от реализации и про-движенияресто-ранных услуг; на-выками разработки концептуальных вопросов и практи-ческих советов улучшения бизнеса и основных акцентов увелича-ния прибыли ра-ботающих заведе-ний
ОПК-7/ за-вершающи-й	ОПК-7.1 Опре-деляет комплекс ме-роприятий, направленных на обеспечение безопасности при осуществ-лении профес-сиональной де-ятельности ОПК-7.2 Обес-	***Знать:*** нормативно-пра-вовую документа-цию в сфере об-служивания потре-бителей; ***Уметь:*** использо-вать средства кол-лективной и инди-видуальной защиты в соответствии с характером выпол-	***Знать:*** норма-тивно-правовую документацию в сфере обслужива-ния потребителей; законы и иные нормативные пра-вовые акты, со-держащие государ-ственные норма-тивные требования охраны труда, рас-	***Знать:*** основы обеспечения без-опасности гости-нично-ресторан-ного предприятия; нормативно-пра-вовую документа-цию в сфере об-служивания потре-бителей; законы и иные нормативные правовые акты, со-

Код компе-тенции/ этап	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворитель-но)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	печивает без-опасность об-служивания потребителей услуг организа-ций сферы го-степриимства и общественного питания ОПК-7.3 Обес-печивает со-блюдение требований заинтересован-ных сторон на основании вы-полнения норм и правил охра-ны труда и тех-ники безопас-ности	няемой профессио-нальной деятельно-сти ***Владеть***: навы-ками организации инструктажей по охране труда и тех-нике безопасности	пространяющиеся на деятельность организации ***Уметь:*** контроли-ровать выполнение правил и норм охраны труда и требований произ-водственной сани-тарии и гигиены на рабочем месте; использовать сред-ства коллективной и индивидуальной защиты в соответ-ствии с характером выполняемой про-фессиональной дея-тельности ***Владеть***: навы-ками организации инструктажей по охране труда и тех-нике безопасности; навыками выявле-ния возможных по-следствий несо-блюдения техно-логических процес-сов и производ-ственных инструкций подчи-ненными работни-ками (персоналом)	держащие государ-ственные норма-тивные требования охраны труда, рас-пространяющиеся на деятельность организации ***Уметь:*** контроли-ровать выполнение правил и норм охраны труда и требований произ-водственной сани-тарии и гигиены на рабочем месте; ис-пользовать сред-ства коллективной и индивидуальной защиты в соответ-ствии с характером выполняемой про-фессиональной дея-тельности; выяв-лять опасные и вредные производ-ственные факторы и соответствующие им риски, связан-ные с прошлыми, настоящими или планируемыми ви-дами профессио-нальной деятельно-сти ***Владеть***: навы-ками организации инструктажей по охране труда и тех-нике безопасности; навыками выявле-ния возможных по-следствий несо-блюдения техно-логических процес-сов и производ-ственных

Код компе-тенции/ этап	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворитель-но)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
				инструкций подчи-ненными работни-ками (персоналом); навыками проведе-ния вводного инструктажа, инструктирования сотрудников служб предприятия пита-ния по вопросам техники безопасно-сти на рабочем ме-сте с учетом специ-фики выполняемых работ

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 основной профессиональной образовательной программы

Таблица 7.3 - Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля успеваемости

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или её части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименова-ние	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
1	Ресторан. Классификация ресторанов. Концепция и профиль рестора-на.	ОПК-2 ОПК-5 ОПК-7	Лекция, прак-тическое заня-тие № 1, СРС	Задания и контрольные вопросы к устному опросу по теме №1	Задание к прак-тиче-скому занятию № 1	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи		
				БТЗ		
2	Формирование и оформление меню ресторана. Техно-логический процесс в рестора-не.	ОПК-2 ОПК-5 ОПК-7	Лекция, прак-тическое заня-тие № 2, СРС	Задания и контрольные вопросы к устному опросу по теме №2	Задание к прак-тиче-скому занятию № 2	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи		

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
				БТЗ		
3	Трудовой коллектив ресторана и его структура. Подготовка и процесс обслуживания гостей. Организационная структура ресторана.	ОПК-2 ОПК-5 ОПК-7	Лекция, практическое занятие № 3, СРС	Задания и контрольные вопросы к устному опросу по теме №3 кейс-задачи БТЗ	Задание к практическому занятию № 3	согласно таб. 7.2
4	Основные типы и формы ресторанного обслуживания	ОПК-2 ОПК-5 ОПК-7	Лекция, практическое занятие № 4, СРС	Задания и контрольные вопросы к устному опросу по теме №4 кейс-задачи БТЗ	Задание к практическому занятию № 4	согласно таб. 7.2
5	Корпоративная культура ресторана	ОПК-2 ОПК-5 ОПК-7	Лекция, практическое занятие № 5, СРС	Задания и контрольные вопросы к устному опросу по теме №5 кейс-задачи БТЗ	Задание к практическому занятию № 5	согласно таб. 7.2
6	Маркетинговая политика ресторана	ОПК-2 ОПК-5 ОПК-7	Лекция, практическое занятие № 6, СРС	Задания и контрольные вопросы к устному опросу по теме №6 кейс-задачи БТЗ	Задание к практическому занятию № 6	согласно таб. 7.2
7	Фирменный стиль и имиджевая политика ресторана	ОПК-2 ОПК-5 ОПК-7	Лекция, практическое занятие № 7, СРС	Задания и контрольные вопросы к устному опросу по теме №7 кейс-задачи БТЗ	Задание к практическому занятию № 7	согласно таб. 7.2
8	Бизнес-план открытия ресторана	ОПК-2 ОПК-5 ОПК-7	Лекция, практическое занятие № 8, СРС	Задания и контрольные вопросы к устному опросу по	Задание к практическому занятию	согласно таб. 7.2

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
				теме. №8	№ 8	
				кейс-задачи		
				БТЗ		
9	Современные тенденции развития ресторанного бизнеса	ОПК-2 ОПК-5 ОПК-7	Лекции, практическое занятие № 9, СРС	Задания и контрольные вопросы к устному опросу по теме №9	Задание к практическому занятию № 9	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи		
				БТЗ		

Примеры типовых контрольных заданий для проведения
текущего контроля успеваемости

Тема: «Современные тенденции развития 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 организация потребления широкого ассортимента блюд и изделий сложного изготовления всех основных групп из различных продуктов и вино-водочных изделий. Услуги оказываются квалифицированным производственным и об-

	служивающим персоналом в условиях повышенного уровня комфорта и материально-технического оснащения в сочетании с организацией досуга.

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 материалы и оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости представлены в УММ по дисциплине.

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета. Зачет проводится в виде бланкового и компьютерного тестирования.

Для тестирования используются контрольно-измерительные материалы (КИМ) – вопросы и 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. БТЗ хранится на бумажном носителе в составе УММ и электронном виде в ЭИОС университета.

Для проверки *знаний* используются вопросы и задания в различных формах:

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

Умения, навыки (или опыт деятельности) и компетенции проверяются с помощью компетентностно-ориентированных задач (ситуационных, производственных или кейсового характера) и различного вида конструкторов. Все задачи являются многоходовыми. Некоторые задачи, проверяющие уровень сформированности компетенций, являются многовариантными. Часть умений, навыков и компетенций прямо не отражена в формулировках задач, но они могут быть проявлены 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.

Примеры типовых заданий для проведения
промежуточной аттестации обучающихся

Задание в закрытой форме:

Выберите один правильный ответ:

1.Время проведения «Банкет-фуршет» А. 1 час
Б. 1,5 – 2 часа
В. 2 часа
Г. 3 часа

Задание в открытой форме:

Специалист по приготовлению и правильной подаче кофе – это _____

Задание на установление правильной последовательности:

Установите последовательность работ, выполняемых официантом:
А. Сервировка стола предметами, соответствующими меню
Б. Расстановка столов и стульев (кресел) в зале по согласованной с заказчиком схеме
В. Оказание помощи в размещении гостей за столом

Г. Подача горячих закусок

Задание на установление соответствия:

Установите соответствие

1.Официант
2.Сомелье
3.Хостес
А. Специалист, работающий в ресторанах, следящий за состоянием ассортимента вин и винных карт, выступающий в качестве эксперта по таким вопросам
Б. Обслуживает посетителей в ресторанах, кафе. Выполняет заказы посетителей и получает расчет за услуги
В. Лицо компании

Компетентностно-ориентированная задача:

Ресторан при гостинице планируют провести банкетное обслуживание участников конференции в количестве 200 человек в период с 16 до 18 часов.

Подобрать вид банкета, рассчитать общую длину банкетного стола, предложить его конфигурацию, рассчитать количество обслуживающего персонала, предложить общую схему управления процессом обслуживания.

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся представлены в УММ по дисциплине.

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 02.016–2018 О балльно-рейтинговой системе оценивания результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам при освоении обучающимися образовательных программ;

– методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы.

Для *текущего контроля успеваемости* 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. *(контрольные вопросы к устному опросу по теме №1, кейс-задачи, БТЗ)*	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. *(контрольные вопросы к устному опросу по теме №2, кейс-задачи, БТЗ)*	2	Выполнил задания практ. занятия № 2, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил задания практ. занятия № 2, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 3 Трудовой коллектив ресторана и его структура. Подготовка и процесс обслуживания гостей. Организационная структура ресторана. *(контрольные вопросы к устному опросу по теме №3, кейс-задачи, БТЗ)*	1	Выполнил задания практ. занятия № 3, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил задания практ. занятия №3, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 4 Основные типы и формы ресторанного обслуживания. *(контрольные вопросы к устному*	2	Выполнил задания практ. занятия № 4, доля	4	Выполнил задания практ. занятия № 4, доля

опросу по теме №4, кейс-задачи, БТЗ)		правильных ответов менее 50%		правильных ответов более 50%
Практическое занятие №.5 Корпоративная культура ресторана. *(контрольные вопросы к устному опросу по теме №5, кейс-задачи, БТЗ)*	1	Выполнил задания практ. занятия № 5, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил задания практ. занятия № 5, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 6 Маркетинговая политика ресторана. *(контрольные вопросы к устному опросу по теме №6, кейс-задачи, БТЗ)*	1	Выполнил задания практ. занятия № 6, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил задания практ. занятия № 6, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 7. Фирменный стиль и имиджевая политика ресторана. *(контрольные вопросы к устному опросу по теме №7, кейс-задачи, БТЗ)*	2	Выполнил задания практ. занятия № 7, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил задания практ. занятия № 7, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 8. Бизнес-план открытия ресторана. *(контрольные вопросы к устному опросу по теме №8, кейс-задачи, БТЗ)*		Выполнил задания практ. занятия № 8, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил задания практ. занятия № 8, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 9 Современные тенденции развития ресторанного бизнеса. *(контрольные вопросы к устному опросу по теме №9, кейс-задачи, БТЗ)*		Выполнил задания практ. занятия №9, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил задания практ. занятия № 9, доля правильных ответов более 50%
СРС	12		24	
Итого	24		48	
Посещаемость	0		16	
Зачет	0		36	
Итого	24		100	

Для промежуточной аттестации обучающихся, проводимой в виде бланкового тестирования, используется следующая методика оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности. В каждом варианте КИМ –22 задания (21 вопрос и одна задача).

Каждый верный ответ оценивается следующим образом:
– задание в закрытой форме –1 балл,
– задание в открытой форме – 2 балла,
– задание на установление правильной последовательности – 2 балла,
– задание на установление соответствия – 2 балла,
– решение компетентностно-ориентированной задачи – 8 баллов.
Максимальное количество баллов за тестирование –36 баллов.

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

8.1 Основная учебная литература

8.1 Основная литература

1. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В.Г. Федцов. – 7-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2019. – 248 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573384 (дата обращения: 16.06.2020). – Библиогр.: с. 214-216. – ISBN 978-5-394-03326-1. – Текст : электронный.

8.2Дополнительная литература:

2. Третьяк А.С., Кульчитцкий А.В. [Текст] : учебное пособие / Экономика в ресторанном деле: учебное пособие/ А.С. Третьяк, А.В. Кульчитцкий. - Курск: Изд-во ЗАО «Университетская книга», 2019. – 132 с.
3. Кацерикова, Н.В. Ресторанное дело : учебное пособие / Н.В. Кацерикова ; ред. Н.В. Шишкина. – 2-е изд., перераб. и доп. – Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2010. – 332 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=141509 (дата обращения: 16.06.2020). – ISBN 978-5-89289-603-0. – Текст : электронный.
4. Крюков, Р.В. Ресторанное дело : учебное пособие / Р.В. Крюков. – Москва : А-Приор, 2009. – 107 с. – (Конспект лекций. В помощь студенту). – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=56369 (дата обращения: 16.06.2020). – ISBN 978-5-384-00194-2. – Текст : электронный.
5. Родионова, Н.С. Современное состояние ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н.С. Родионова, Е.В. Субботина, Н.Ю. Агаева ; науч. ред. Н.С. Родионова ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013. – 223 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://

biblioclub.ru/index.php?page=book&id=255937 (дата обращения: 16.06.2020). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-89448-974-2. – Текст : электронный.

8.3 Перечень методических указаний

1. Ресторанное дело [Электронный ресурс]: методические рекомендации к практическим занятиям для студентов направления подготовки 43.03.03 / Юго- Зап. гос. ун-т; сост. М.В. Соловьянова. – Электрон. текстовые дан. (364 КБ). – Курск, 2017. – 50 с.
2. Самостоятельная работа [Электронный ресурс]: методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов и магистрантов всех направлений подготовки очной и заочной формы обучения / Юго-Зап. гос. ун-т; сост. А.А. Колупаев. – Электрон. текстовые дан. (349 КБ). – Курск, 2017. – 40 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

Успешное усвоение учебной дисциплины «Ресторанное дело» предполагает активное, творческое участие обучающегося на всех этапах ее изучения путем планомерной работы. Основными видами аудиторной работы при изучении дисциплины «Ресторанное дело» 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 «Ресторанное дело» представлены в дидактически проработанной последовательности, что предусматривает логическую стройность курса и продуманную систему освоения обучающимися учебного материала, поэтому нельзя приступать к изучению

последующих тем (разделов), 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. Желательно 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 готовят 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 презентаций, докладов.

Преподаватель на первых занятиях объясняет студентам, какие формы обучения следует использовать при самостоятельном изучении дисциплины «Ресторанное дело»: 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 немыслима 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 «Ресторанное дело» с целью освоения и закрепления компетенции, закрепленной за дисциплиной.

Основная цель самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Ресторанное дело» − 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)

Libreoffice операционная система Windows
Антивирус Касперского *(или ESETNOD)*

12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Стандартно оборудованная аудитория.

Комплект мультимедийного оборудования 1: ноутбук ASUS X50VL PMDT2330/14/1024/Mb/160Gb; проектор inFocusIN24+, экран, аудиоколонки.

Комплект мультимедийного оборудования 2: ноутбук HP 250 Gb 15,6″ (HD i5-7200U/4Gb/DVD); проектор Benq MV533, экран, аудиоколонки.

13 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной

форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

14 Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу дисциплины

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дата	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	изменных	заменных	аннулированных	новых			

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:
Декан факультета лингвистики и межкультурной коммуникации
(наименование ф-та полностью)

О.Л. Ворошилова
(подпись, инициалы, фамилия)

«30» 08 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Ресторанное дело
(наименование дисциплины)

ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

направленность (профиль) «Ресторанная деятельность»
наименование направленности (профиля, специализации)

форма обучения заочная
(очная, очно-заочная, заочная)

Курск – 2019

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета (протокол №7 «29» марта 2019 г.).

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса
№ 1 «29» 08 2020 г. *(наименование кафедры, дата, номер протокола)*

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Разработчик программы _____ Третьяк А.С.
к.и.н. *(ученая степень и ученое звание, Ф.И.О.)*

Директор научной библиотеки _____ Макаровская В.Г.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета (протокол №9 «25» 06 2021 г.), на заседании кафедры ИиСКС, протокол №1 от 30.08.21
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета (протокол №9 «25» 06 2021 г.), на заседании кафедры ИиСКС, прот. №1 от 29.08.22
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета (протокол №9 «25» 06 2021 г.), на заседании кафедры ИиСКС, протокол №1 от 30.08.23
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность , Одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «25» 06 2021 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «30» 08 2024 г. протокол № 1 .

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность , Одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «28» 02 2022 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «29» 08 2025 г. протокол № 1 .

И.О. Зав. кафедрой _____ ~~Горюшкина Н.Е.~~ Колупаев А.А.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность , Одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «27» 02 2023 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «28» 08 2026 г. протокол № 1

И.О. Зав. кафедрой _____ ~~Горюшкина Н.~~Е. Колупаев А.А.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность , Одобренного Ученым советом университета протокол №__ «___» _____20__ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «___» _____ 20____ г. протокол №____ .

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность , Одобренного Ученым советом университета протокол №__ «___» _____20__ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «___» _____ 20____ г. протокол №____ .

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность , Одобренного Ученым советом университета протокол №__ «___» _____20__ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «___» _____ 20____ г. протокол №____

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

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

1.1 Цель дисциплины

Целью изучения дисциплины «Ресторанное дело» является получение будущими специалистами гостинично-ресторанного сервиса необходимых для их практической работы знаний о предприятиях питания, ресторанной продукции, структуре ресторана.

1.2 Задачи дисциплины

- изучение основных функций управления организациями сферы общественного питания;
- формирование навыков принятия экономически-обоснованных решений и обеспечения экономической эффективности организаций сферы ресторанного бизнеса;
- овладение навыками обеспечения безопасного обслуживания потребителей услуг сферы общественного питания.
- рассмотрение и анализ тенденций развития индустрии питания в России;
- характеристика служб ресторана, их функций и границ ответственности, форм взаимодействия;
- изучение правил и стандартов ресторанного обслуживания, принципов работы заведений общественного питания, их фирменного стиля и корпоративной культуры.

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

Таблица 1.3 – Результаты обучения по дисциплине

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		*Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной*	*Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций*
код компетенции	*наименование компетенции*		
ОПК-2	Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного	ОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного пита-	***Знать:*** классификацию предприятий общественного питания, структуру управления рестораном, структуру производства ***Уметь:*** устанавливать тип предприятия по признакам; раз-

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		*Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной*	*Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций*
код компе-тенции	*наименование компетенции*		
	питания	ния	рабатывать должностные инструкции и критерии оценки профессионального уровня персонала ***Владеть:*** навыками организации кадровой политики ресторана
		ОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания	***Знать:*** организацию работы, назначение и размещение производственных цехов, основные категории производственного и обслуживающего персонала ***Уметь:*** определять виды и характеристики торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья; соблюдать правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей ***Владеть***: способностью использовать нормативную, техническую, технологическую документацию
		ОПК-2.3 Контролирует выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	***Знать:*** методы изучения потребительского спроса; методы обслуживания потребителей в ресторанах ***Уметь:*** применять методы оценки и контроля на практике ***Владеть***: навыками работы с нормативной документацией; навыками организационной деятельности на предприятиях общественного питания
ОПК-5	Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.1 Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели организаций сферы гостеприимства и общественного пита-	***Знать:*** факторы, определяющие возможность эффективной работы ресторана. ***Уметь:*** планировать и анализировать производственные показатели ресторанного заведения ***Владеть***: навыками составления

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		*Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной*	*Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций*
код компе-тенции	*наименование компетенции*		
		ния	бизнес-плана ресторанного предприятия
		ОПК-5.2 Принимает экономически обоснованные решения	***Знать:*** факторы и показатели, влияющие на экономический эффект деятельности предприятия общественного питания ***Уметь:*** проводить анализ экономических показателей ресторана ***Владеть***: навыками исследования экономической эффективности от реализации и продвижения ресторанных услуг
		ОПК-5.3 Обеспечивает экономическую эффективность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	***Знать:*** современное состояние и тенденции развития ресторанного бизнеса ***Уметь:*** составлять производственный план, план маркетинговой и рекламной деятельности, инвестиционный план развития предприятия питания ***Владеть***: навыками разработки концептуальных вопросов и практических советов улучшения бизнеса и основных акцентов увеличения прибыли работающих заведений
ОПК-7	Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ОПК-7.1 Определяет комплекс мероприятий, направленных на обеспечение безопасности при осуществлении профессиональной деятельности	***Знать:*** основы обеспечения безопасности гостинично-ресторанного предприятия ***Уметь:*** контролировать выполнение правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены на рабочем месте ***Владеть***: навыками организации инструктажей по охране труда и технике безопасности
		ОПК-7.2 Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	***Знать:*** нормативно-правовую документацию в сфере обслуживания потребителей ***Уметь:*** выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми,

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		*Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной*	*Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций*
код компе-тенции	*наименование компетенции*		
			настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности ***Владеть***: навыками выявления возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом).
		ОПК-7.3 Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	***Знать:*** законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации ***Уметь:*** использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности ***Владеть***: навыками проведения вводного инструктажа, инструктирования сотрудников служб предприятия питания по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ

2 Указание места дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Ресторанное дело» входит в обязательную часть блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность». Дисциплина изучается на 4 курсе.

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 3 зачетные единицы (з.е.), 108 академических часов.

Таблица 3 - Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	108
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего)	10
в том числе:	
лекции	4
лабораторные занятия	0
практические занятия	6
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	93,9
Контроль (подготовка к экзамену)	4
Контактная работа по промежуточной аттестации (всего АттКР)	0,1
в том числе:	
зачет	0,1
зачет с оценкой	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	не предусмотрена
экзамен (включая консультацию перед экзаменом)	не предусмотрен

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	2	3
1	Ресторан. Классификация ресторанов. Концепция и профиль ресторана. Формирование и оформление меню ресторана. Технологический процесс в ресторане.	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. Техника безопасности 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.
2	Трудовой коллектив ресторана и его структура. Подготовка и процесс обслуживания гостей. Организационная структура ресторана. Основные типы и формы ресторанного обслуживания Корпоративная культура ресторана	Организация подбора персонала. Охрана труда в ресторане. 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. 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 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 профес-

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
		сионального поведения работника ресторана. Нормативно-правовые акты в сфере обслуживания потребителей и защиты их прав
3	Маркетинговая политика ресторана Фирменный стиль и имиджевая политика ресторана	Маркетинг ресторана, его основные функции. Маркетинговая среда ресторана. Организация маркетинговых исследований услуг ресторана. Маркетинговая стратегия. Атмосфера и дизайн ресторана Корпоративная философия как инструмент создания фирменного стиля. Имидж ресторана. Сайт ресторана. Организация рекламы и паблик рилейшнз 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.
4	Бизнес-план открытия ресторана Современные тенденции развития ресторанного бизнеса	План работ по открытию ресторана. Оценка финансовых вложений. Содержание и основные разделы бизнес-плана. Производственный план. План маркетинговой и рекламной деятельности. Инвестиционный план. Анализ и оценка экономической эффективности.
		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. Формирование и оформление меню ресторана. Технологический процесс в ресторане. Трудовой коллектив ресторана и его структура. Подготовка и процесс обслуживания гостей. Органи-	1	—	№ 1	У-1,2,3,4,5,6 МУ-1,2	УО, Т,К-з (1-6)	ОПК-2 ОПК-5 ОПК-7

	зационная структура ресторана.						
2	Основные типы и формы ресторанного обслуживания Корпоративная культура ресторана	1	—	№ 2	У-1,2,3,4,5,6 МУ-1,2	УО, Т,К-з (7-10)	ОПК-2 ОПК-5 ОПК-7
3	Маркетинговая политика ресторана Фирменный стиль и имиджевая политика ресторана	1	— —	№ 6 № 7	У-1,2,3,4,5,6 МУ-1,2	УО, Т,К-з (11-14)	ОПК-2 ОПК-5 ОПК-7
4	Бизнес-план открытия ресторана Современные тенденции развития ресторанного бизнеса	1		№ 8 № 9	У-1,2,3,4,5,6 МУ-1,2	УО, Т,К-з, (15-18)	ОПК-2 ОПК-5 ОПК-7

УО – устный опрос, КЗ-кейс-задачи, Т – тестирование, Р – защита (проверка) рефератов

4.2 Лабораторные работы и (или) практические занятия

4.2.1 Практические занятия

Таблица 4.2.1 – Практические занятия

№	Наименование практического занятия	Объем, час.
	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.	2
2.	Основные типы и формы ресторанного обслуживания Корпоративная культура ресторана	1
3.	Маркетинговая политика ресторана Фирменный стиль и имиджевая политика ресторана	1
4.	Бизнес-план открытия ресторана Современные тенденции развития ресторанного бизнеса	2
Итого		6

4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 4.3 – Самостоятельная работа студентов

№ раздела (темы)	Наименование раздела (темы) дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час
1.	Ресторан. Классификация ресторанов. Концепция и профиль ресторана. Формирование и оформление меню ресторана. Технологический процесс в рестора-	1-4 недели	30

	не. Трудовой коллектив ресторана и его структура. Подготовка и процесс обслуживания гостей. Организационная структура ресторана.		
2.	Основные типы и формы ресторанного обслуживания Корпоративная культура ресторана	5-8 недели	20
3.	Маркетинговая политика ресторана Фирменный стиль и имиджевая политика ресторана	9-12 недели	20
4.	Бизнес-план открытия ресторана Современные тенденции развития ресторанного бизнеса	13-18 недели	23,9
Итого			93,9

5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Студенты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов 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 обучающихся по данной дисциплине организуется:

библиотекой университета:

– библиотечный фонд укомплектован учебной, методической, научной, периодической, справочной и художественной литературой в соответствии с УП и данной РПД;

– имеется доступ к основным информационным образовательным ресурсам, информационной базе данных, в том числе библиографической, 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 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. Технологии использования воспитательного потенциала дисциплины

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

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

№	Наименование раздела (темы лекции, практического или лабораторного занятия)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Объем, час
1	Ресторан. Классификация ресторанов. Концепция и профиль ресторана.	Работа в малых группах	1
2	Формирование и оформление меню ресторана. Технологический процесс в ресторане.	Дискуссия	1
3	Трудовой коллектив ресторана и его структура. Подготовка и процесс обслуживания гостей. Организационная структура ресторана.	Круглый стол	1
4	Основные типы и формы ресторанного обслуживания	Круглый стол	1
Итого:			4

Содержание дисциплины обладает значительным воспитательным потенциалом, поскольку в нем аккумулирован современный научный опыт человечества. Реализация воспитательного потенциала дисциплины осуществляется в рамках единого образовательного и воспитательного процесса и способствует непрерывному развитию личности каждого обучающегося. Дисциплина вносит значимый вклад в формирование общей и профессиональной культуры обучающихся. Содержание дисциплины способствует гражданскому, правовому, экономическому, профессионально-трудовому воспитанию обучающихся.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины подразумевает:

– целенаправленный отбор преподавателем и включение в лекционный материал, материал для практических занятий содержания, демонстрирующего обучающимся образцы настоящего научного подвижничества представителей данной отрасли экономики, высокого профессионализма представителей производства, их ответственности за результаты и последствия деятельности для природы, человека и общества, а также примеры гражданственности, творческого мышления;

– применение технологий, форм и методов преподавания дисциплины, имеющих высокий воспитательный эффект за счет создания условий для взаимодействия обучающихся с преподавателем, другими обучающимися, представителями работодателей (командная работа, решение кейсов, круглые столы, диспуты и др.);

– личный пример преподавателя, демонстрацию им в образовательной деятельности и общении с обучающимися за рамками образовательного процесса высокой общей и профессиональной культуры.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины на учебных занятиях направлена на поддержание в университете единой развивающей образовательной и воспитательной среды. Реализация воспитательного потенциала дисциплины в ходе самостоятельной работы обучающихся способствует развитию в них целеустремленности, инициативности, креативности, ответственности за результаты своей работы – качеств, необходимых для успешной социализации и профессионального становления.

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

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

Таблица 7.1 – Этапы формирования компетенций

Код и наименование компетенции	Этапы формирования компетенций и дисциплины (модули)и практики, при изучении/ прохождении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Сервисная деятельность Организация гостинично-ресторанного дела		
ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	Экономика и организация производства	Организация гостинично-ресторанного дела	
ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	Охрана труда	Стандартизация и контроль качества гостинично-ресторанных услуг	

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

Таблица 7.2 – Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
ОПК-2/ завершающий	ОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-2.3 Контролирует выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	***Знать:*** классификацию предприятий общественного питания, структуру управления рестораном, основные категории производственного и обслуживающего персонала ***Уметь:*** устанавливать тип предприятия по признакам; соблюдать правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей ***Владеть:*** навыками работы с нормативной документацией; навыками организационной деятельности на предприятиях общественного питания	***Знать:*** классификацию предприятий общественного питания, структуру управления рестораном, основные категории производственного и обслуживающего персонала; методы обслуживания потребителей в ресторанах ***Уметь:*** устанавливать тип предприятия по признакам; определять виды и характеристики торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья; соблюдать правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей; применять методы изучения потребительского спроса на практике ***Владеть:*** способностью использовать нормативную, техническую, технологическую документацию, навыками организационной деятельности на предприятиях общественного питания	***Знать:*** классификацию предприятий общественного питания, структуру управления рестораном, структуру производства, организацию работы, назначение и размещение производственных цехов, основные категории производственного и обслуживающего персонала; методы изучения потребительского спроса; методы обслуживания потребителей в ресторанах ***Уметь:*** устанавливать тип предприятия по признакам; разрабатывать должностные инструкции и критерии оценки профессионального уровня персонала; определять виды и характеристики торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья; соблюдать правила составления и оформления меню, карты вин и кок-

Код компе-тенции/ этап	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворитель-но)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
				тейлей; применять методы изучения потребительского спроса, методы обслуживания потребителей в ресторанах на практике ***Владеть:*** навы-ками организации кадровой политики ресторана, способ-ностью использо-вать нормативную, техническую, тех-нологическую документацию, на-выками работы с нормативной документацией; навыками органи-зационной деятель-ности на предприя-тиях обществен-ного питания
ОПК-5/ за-вершающи й	ОПК-5.1 Оце-нивает и анали-зирует основ-ные производ-ственно-экономические показатели организаций сферы го-степриимства и общественного питания ОПК-5.2 При-нимает экономически обоснованные решения ОПК-5.3 Обес-печивает экономическую эффективность	***Знать:*** факторы и показатели, влияющие на экономический эффект деятельно-сти предприятия общественного пи-тания ***Уметь:*** составлять произ-водственный план, план марке-тинговой и ре-кламной деятельно-сти, инвестицион-ный план развития предприятия пита-ния ***Владеть***: навыками составления бизнес-плана ресторанного	***Знать:*** факторы, определяющие возможность эффективной ра-боты ресторана; факторы и по-казатели, влияющие на экономический эффект деятельно-сти предприятия общественного пи-тания ***Уметь:*** планиро-вать и анализиро-вать производ-ственные показате-ли ресторанного заведения; состав-лять производ-ственный план,	***Знать:*** факторы, определяющие возможность эффективной ра-боты ресторана; факторы и по-казатели, влияющие на экономический эффект деятельно-сти предприятия общественного пи-тания; современное состояние и тенденции развития ресторанного бизнеса ***Уметь:*** планиро-вать и анализиро-вать производ-ственные показате-

Код компе-тенции/ этап	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворитель-но)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	организаций сферы го-степриимства и общественного питания	предприятия	план марке-тинговой и ре-кламной деятельно-сти, инвестицион-ный план развития предприятия пита-ния ***Владеть***: навыками составления бизнес-плана ресторанного предприятия; навы-ками исследования экономической эффективности от реализации и про-движенияресто-ранных услуг	ли ресторанного заведения; про-водить анализ экономических по-казателейресто-рана; составлять производственный план, план марке-тинговой и ре-кламной деятельно-сти, инвестицион-ный план развития предприятия пита-ния ***Владеть***: навыками составления бизнес-плана ресторанного предприятия; навы-ками исследования экономической эффективности от реализации и про-движенияресто-ранных услуг; на-выками разработки концептуальных вопросов и практи-ческих советов улучшения бизнеса и основных акцентов увелич-ения прибыли ра-ботающих заведе-ний
ОПК-7/ за-вершающи-й	ОПК-7.1 Опре-деляет комплекс ме-роприятий, направленных на обеспечение безопасности при осуществ-лении профес-сиональной де-ятельности ОПК-7.2 Обес-печивает без-	***Знать:*** нормативно-пра-вовую документа-цию в сфере об-служивания потре-бителей; ***Уметь:*** использо-вать средства кол-лективной и инди-видуальной защиты в соответствии с характером выпол-няемой профессио-	***Знать:*** норма-тивно-правовую документацию в сфере обслужива-ния потребителей; законы и иные нормативные пра-вовые акты, со-держащие государ-ственные норма-тивные требования охраны труда, рас-пространяющиеся	***Знать:*** основы обеспечения без-опасности гости-нично-ресторан-ного предприятия; нормативно-пра-вовую документа-цию в сфере об-служивания потре-бителей; законы и иные нормативные правовые акты, со-держащие государ-

Код компе-тенции/ этап	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворитель-но)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	опасность об-служивания потребителей услуг организа-ций сферы го-степриимства и общественного питания ОПК-7.3 Обес-печивает со-блюдение требований заинтересован-ных сторон на основании вы-полнения норм и правил охра-ны труда и тех-ники безопас-ности	нальной деятельно-сти ***Владеть***: навы-ками организации инструктажей по охране труда и тех-нике безопасности	на деятельность организации ***Уметь:*** контроли-ровать выполнение правил и норм охраны труда и требований произ-водственной сани-тарии и гигиены на рабочем месте; использовать сред-ства коллективной и индивидуальной защиты в соответ-ствии с характером выполняемой про-фессиональной дея-тельности ***Владеть***: навы-ками организации инструктажей по охране труда и тех-нике безопасности; навыками выявле-ния возможных по-следствий несо-блюдения техно-логических процес-сов и производ-ственных инструкций подчи-ненными работни-ками (персоналом)	ственные норма-тивные требования охраны труда, рас-пространяющиеся на деятельность организации ***Уметь:*** контроли-ровать выполнение правил и норм охраны труда и требований произ-водственной сани-тарии и гигиены на рабочем месте; ис-пользовать сред-ства коллективной и индивидуальной защиты в соответ-ствии с характером выполняемой про-фессиональной дея-тельности; выяв-лять опасные и вредные производ-ственные факторы и соответствующие им риски, связан-ные с прошлыми, настоящими или планируемыми ви-дами профессио-нальной деятельно-сти ***Владеть***: навы-ками организации инструктажей по охране труда и тех-нике безопасности; навыками выявле-ния возможных по-следствий несо-блюдения техно-логических процес-сов и производ-ственных инструкций подчи-

Код компе-тенции/ этап	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворитель-но)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
				ненными работни-ками (персоналом); навыками проведе-ния вводного инструктажа, инструктирования сотрудников служб предприятия пита-ния по вопросам техники безопасно-сти на рабочем ме-сте с учетом специ-фики выполняемых работ

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 основной профессиональной образовательной программы

Таблица 7.3 - Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля успеваемости

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или её части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименова-ние	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
1	Ресторан. Классификация ресторанов. Концепция и профиль рестора-на. Формиро-вание и оформ-ление меню ре-сторана. Техно-логический процесс в рестора-не. Трудовой коллектив ре-сторана и его структура. Подготовка и	ОПК-2 ОПК-5 ОПК-7	Лекция, прак-тическое заня-тие № 1, СРС	Задания и контрольные вопросы к устному опросу по теме №1 кейс-задачи БТЗ	Задание к прак-тиче-скому занятию № 1	согласно таб. 7.2

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
	процесс обслуживания гостей. Организационная структура ресторана.					
2	Основные типы и формы ресторанного обслуживания. Корпоративная культура ресторана	ОПК-2 ОПК-5 ОПК-7	Лекция, практическое занятие № 2, СРС	Задания и контрольные вопросы к устному опросу по теме №2 кейс-задачи БТЗ	Задание к практическому занятию № 2	согласно таб. 7.2
3	Маркетинговая политика ресторана. Фирменный стиль и имиджевая политика ресторана	ОПК-2 ОПК-5 ОПК-7	Лекция, практическое занятие № 3, СРС	Задания и контрольные вопросы к устному опросу по теме №3 кейс-задачи БТЗ	Задание к практическому занятию № 3	согласно таб. 7.2
4	Бизнес-план открытия ресторана Современные тенденции развития ресторанного бизнеса	ОПК-2 ОПК-5 ОПК-7	Лекция, практическое занятие № 4, СРС	Задания и контрольные вопросы к устному опросу по теме №4 кейс-задачи БТЗ кейс-задачи БТЗ	Задание к практическому занятию № 4	согласно таб. 7.2

Примеры типовых контрольных заданий для проведения текущего контроля успеваемости

Тема: «Современные тенденции развития 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 организация 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.

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 материалы и оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости представлены в УММ по дисциплине.

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета. Зачет проводится в виде бланкового и компьютерного тестирования.

Для тестирования используются контрольно-измерительные материалы (КИМ) – вопросы и 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. БТЗ хранится на бумажном носителе в составе УММ и электронном виде в ЭИОС университета.

Для проверки *знаний* используются вопросы и задания в различных формах:

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

Умения, навыки (или опыт деятельности) и компетенции проверяются с помощью компетентностно-ориентированных задач (ситуационных, производственных или кейсового характера) и различного вида конструкторов. Все задачи являются многоходовыми. Некоторые задачи, проверяющие уровень сформированности компетенций, являются многовариантными. Часть умений, навыков и компетенций прямо не отражена в формулировках задач, но они могут быть проявлены 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.

Примеры типовых заданий для проведения
промежуточной аттестации обучающихся

Задание в закрытой форме:

Выберите один правильный ответ:

1.Время проведения «Банкет-фуршет»
А. 1 час
Б. 1,5 – 2 часа
В. 2 часа
Г. 3 часа

Задание в открытой форме:

Специалист по приготовлению и правильной подаче кофе – это _____

Задание на установление правильной последовательности:

Установите последовательность работ, выполняемых официантом:
А. Сервировка стола предметами, соответствующими меню
Б. Расстановка столов и стульев (кресел) в зале по согласованной с заказчиком схеме
В. Оказание помощи в размещении гостей за столом

Г. Подача горячих закусок

Задание на установление соответствия:

Установите соответствие

1.Официант
2.Сомелье
3.Хостес
А. Специалист, работающий в ресторанах, следящий за состоянием ассортимента вин и винных карт, выступающий в качестве эксперта по таким вопросам
Б. Обслуживает посетителей в ресторанах, кафе. Выполняет заказы посетителей и получает расчет за услуги
В. Лицо компании

Компетентностно-ориентированная задача:

Ресторан при гостинице планируют провести банкетное обслуживание участников конференции в количестве 200 человек в период с 16 до 18 часов.

Подобрать вид банкета, рассчитать общую длину банкетного стола, предложить его конфигурацию, рассчитать количество обслуживающего персонала, предложить общую схему управления процессом обслуживания.

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся представлены в УММ по дисциплине.

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 02.016–2018 О балльно-рейтинговой системе оценивания результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам при освоении обучающимися образовательных программ;

– методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы.

Для *текущего контроля успеваемости* 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. Формирование и оформление меню ресторана. Технологический процесс в ресторане. Трудовой коллектив ресторана и его структура. Подготовка и процесс обслуживания гостей. Организационная структура ресторана. *(контрольные вопросы к устному опросу по теме №1, кейс-задачи, БТЗ)*	3	Выполнил задания практ. занятия № 1, доля правильных ответов менее 50%	6	Выполнил задания практ. занятия № 1, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 2 Основные типы и формы ресторанного обслуживания. Корпоративная культура ресторана.	3	Выполнил задания практ. занятия № 2,	6	Выполнил задания практ. занятия № 2,

(контрольные вопросы к устному опросу по теме №2, кейс-задачи, БТЗ)		доля правильных ответов менее 50%		доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 3 Маркетинговая политика ресторана. Фирменный стиль и имиджевая политика ресторана. *(контрольные вопросы к устному опросу по теме №3, кейс-задачи, БТЗ)*	3	Выполнил задания практ. занятия № 3, доля правильных ответов менее 50%	6	Выполнил задания практ. занятия №3, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 4. Бизнес-план открытия ресторана. Современные тенденции развития ресторанного бизнеса. *(контрольные вопросы к устному опросу по теме №8, кейс-задачи, БТЗ)*	3	Выполнил задания практ. занятия № 4, доля правильных ответов менее 50%	6	Выполнил задания практ. занятия № 4, доля правильных ответов более 50%
СРС	12		24	
Итого	24		48	
Посещаемость	0		16	
Зачет	0		36	
Итого	24		100	

Для промежуточной аттестации обучающихся, проводимой в виде бланкового тестирования, используется следующая методика оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности. В каждом варианте КИМ –22 задания (21 вопрос и одна задача).

Каждый верный ответ оценивается следующим образом:
- задание в закрытой форме –1 балл,
- задание в открытой форме – 2 балла,
- задание на установление правильной последовательности – 2 балла,
- задание на установление соответствия – 2 балла,
- решение компетентностно-ориентированной задачи – 8 баллов.

Максимальное количество баллов за тестирование –36 баллов.

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

8.1 Основная учебная литература

8.1 Основная литература

1. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В.Г. Федцов. – 7-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2019. – 248 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?

page=book&id=573384 (дата обращения: 16.06.2020). – Библиогр.: с. 214-216. – ISBN 978-5-394-03326-1. – Текст : электронный.

8.2Дополнительная литература:

2. Третьяк А.С., Кульчитцкий А.В. [Текст] : учебное пособие / Экономика в ресторанном деле: учебное пособие/ А.С. Третьяк, А.В. Кульчитцкий. - Курск: Изд-во ЗАО «Университетская книга», 2019. – 132 с.
3. Кацерикова, Н.В. Ресторанное дело : учебное пособие / Н.В. Кацерикова ; ред. Н.В. Шишкина. – 2-е изд., перераб. и доп. – Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2010. – 332 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=141509 (дата обращения: 16.06.2020). – ISBN 978-5-89289-603-0. – Текст : электронный.
4. Крюков, Р.В. Ресторанное дело : учебное пособие / Р.В. Крюков. – Москва : А-Приор, 2009. – 107 с. – (Конспект лекций. В помощь студенту). – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=56369 (дата обращения: 16.06.2020). – ISBN 978-5-384-00194-2. – Текст : электронный.
5. Родионова, Н.С. Современное состояние ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н.С. Родионова, Е.В. Субботина, Н.Ю. Агаева ; науч. ред. Н.С. Родионова ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013. – 223 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=255937 (дата обращения: 16.06.2020). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-89448-974-2. – Текст : электронный.

8.3 Перечень методических указаний

1. Ресторанное дело [Электронный ресурс]: методические рекомендации к практическим занятиям для студентов направления подготовки 43.03.03 / Юго- Зап. гос. ун-т; сост. М.В. Соловьянова. – Электрон. текстовые дан. (364 КБ). – Курск, 2017. – 50 с.
2. Самостоятельная работа [Электронный ресурс]: методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов и магистрантов всех направлений подготовки очной и заочной формы обучения / Юго-Зап. гос. ун-т; сост. А.А. Колупаев. – Электрон. текстовые дан. (349 КБ). – Курск, 2017. – 40 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

Успешное усвоение учебной дисциплины «Ресторанное дело» предполагает активное, творческое участие обучающегося на всех этапах ее изучения путем планомерной работы. Основными видами аудиторной работы при изучении дисциплины «Ресторанное дело» 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 «Ресторанное дело» представлены в дидактически проработанной последовательности, что предусматривает логическую стройность курса и продуманную систему освоения обучающимися учебного материала, поэтому нельзя приступать к изучению последующих тем (разделов), 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. Желательно 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 готовят 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 презентаций, докладов.

Преподаватель на первых занятиях объясняет студентам, какие формы обучения следует использовать при самостоятельном изучении дисциплины «Ресторанное дело»: 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 немыслима 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 «Ресторанное дело» с целью освоения и закрепления компетенции, закрепленной за дисциплиной.

Основная цель самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Ресторанное дело» − 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)

Libreoffice операционная система Windows
Антивирус Касперского *(или ESETNOD)*

12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Стандартно оборудованная аудитория.

Комплект мультимедийного оборудования 1: ноутбук ASUS X50VL PMDT2330/14/1024/Mb/160Gb; проектор inFocusIN24+, экран, аудиоколонки.

Комплект мультимедийного оборудования 2: ноутбук HP 250 Gb 15,6″ (HD i5-7200U/4Gb/DVD); проектор Benq MV533, экран, аудиоколонки.

13 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

14 Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу дисциплины

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дата	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	изменных	заменных	аннулированных	новых			