

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
 «Сочинский государственный университет»



М. Романов

2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
 Проректор по УРиКОД

 В.П. Ермакова

«31» 08 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Организация ресторанного дела

Шифр и направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Профиль подготовки бакалавра Гостиничная деятельность

Форма обучения очная

Выпускающая кафедра Гостиничного и ресторанного бизнеса

Кафедра-разработчик рабочей программы Гостиничного и ресторанного бизнеса

Год набора — 2019 г.

Семестр	Грудоем- кость (час./зет.)	Лекцион. занятий, (час.)	Практич. занятий, (час.)	Лаборат. занятий, (час.)	СРС, (час.)	КР/КП	КРЗ	Форма проме- жуточного кон- троля (экз./зачет)
ОФО								
7	108/3	18	18	-	72	-	-	зачет
Итого:	108/3	18	18	-	72	-	-	зачет

Сочи 2020 г.

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО 3++ (приказ от 08.06.2017 N 515) по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Рабочую программу составили:

Баль Н.В., доцент, к.э.н.



Согласовано:

Руководитель ОПОП _____



Сердюкова Н.К.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании кафедры гостиничного и ресторанного бизнеса

Протокол № 1 от «31» 08 2020г.

Заведующая кафедрой _____



д.э.н., доцент

Сердюкова Н.К.

Рабочая программа одобрена на заседании Учебно-методического совета направления 43.03.03 «Гостиничное дело»

Протокол № 6 от 31.08. 2020г.

Председатель УМСН _____



Сердюкова Н.К.

Структура рабочей программы соответствует предъявляемым требованиям

Отдел качества образования и методического обеспечения _____



Сердюкова Н.К.

РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 2020/2021 учебный год, протокол №1 заседания кафедры от 31.08.2020г. В программу внесены дополнения и (или) изменения:

5.3 Особенности преподавания дисциплины

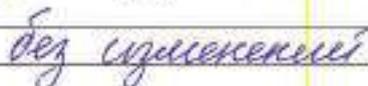
5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Заведующий кафедрой

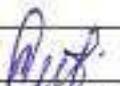

подпись

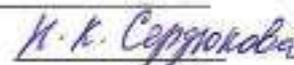

ФИО

Рабочая программа переутверждена на 2021/2022 учебный год, протокол №1 заседания кафедры от 30.08.2021г. В программу внесены дополнения и (или) изменения:



Заведующий кафедрой


подпись


ФИО

Рабочая программа переутверждена на 2022/2023 учебный год, протокол №__ заседания кафедры от «__»__20__г. В программу внесены дополнения и (или) изменения:

Заведующий кафедрой

подпись

ФИО

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ ВНОСИМЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИН

Рабочая программа переутверждена на 2022/2023 учебный год, протокол № 10 заседания кафедры от «11» июля 2022 г. В программу внесены дополнения и/или изменения.

На основании распоряжения ректора № 243-р, от 06.07.22 г. в рабочую программу дисциплины внесены изменения – Профессиональные компетенции установленные вузом (ПКУВ) на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников считать Профессиональными компетенциями определенными организацией самостоятельно на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (ПК).

ПКУВ-2 считать ПК-2;

Заведующий кафедрой


_____ *подпись*

Сердюкова Н.К.
_____ *ФИО*

Рабочая программа переутверждена на 202_/202_ учебный год, протокол №___ заседания кафедры от «_» _____ 20___г. В программу внесены дополнения и/или изменения.

Заведующий кафедрой

_____ *подпись*

_____ *ФИО*

Рабочая программа переутверждена на 202_/202_ учебный год, протокол №___ заседания кафедры от «_» _____ 20___г. В программу внесены дополнения и/или изменения.

Заведующий кафедрой

_____ *подпись*

_____ *ФИО*

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ ВНОСИМЫХ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИН**

Рабочая программа дисциплин переутверждена на 2023/2024 учебный год, протокол № 10 заседания кафедры от «30» мая 2023 г.

Изменений нет.

Заведующий кафедрой 
подпись

Сердюкова Н.К.
ФИО

Рабочая программа дисциплин переутверждена на 202_/202_ учебный год, протокол № ___ заседания кафедры от «__» _____ 20__ г. В программу внесены дополнения и/или изменения.

Заведующий кафедрой _____
подпись

ФИО

Рабочая программа дисциплин переутверждена на 202_/202_ учебный год, протокол № ___ заседания кафедры от «__» _____ 20__ г. В программу внесены дополнения и/или изменения.

Заведующий кафедрой _____
подпись

ФИО

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ ВНОСИМЫХ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИН**

Рабочая программа дисциплин переутверждена на 2024/2025 учебный год, протокол
№ 7 заседания кафедры от «14» марта 2024 года
Изменений нет.

Заведующий кафедрой 
(подпись)

Сердюкова Н.К.

Рабочая программа дисциплин переутверждена на 2024/2025 учебный год, протокол
№ 7 заседания кафедры от «14» марта 2024 года
Изменений нет.

Заведующий кафедрой _____
(подпись)

ФИО

Рабочая программа дисциплин переутверждена на 2024/2025 учебный год, протокол
№ 7 заседания кафедры от «14» марта 2024 года
Изменений нет.

Заведующий кафедрой _____
(подпись)

ФИО

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО	6
3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4.1 Тематический план дисциплины	9
4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	20
4.3 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине	21
5. УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	23
5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины	23
5.2 Организация самостоятельной работы студента (СРС) по дисциплине	24
5.3 Особенности преподавания дисциплины	24
5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины	25
5.5 Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.	25
Приложение. АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	27

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Цели освоения дисциплины – ознакомление студентов с основами управления персоналом в сфере гостеприимства, изучение отдельных приемов и методов, позволяющих повысить эффективность кадров гостиницы и ресторанов, а также получение навыков по их применению на практике.

1.2 Задачи изучения дисциплины:

1. изучить особенности управления персоналом в гостиничном и ресторанном бизнесе;
2. овладение способами стимулирования персонала гостиниц и ресторанов приобретение комплекса знаний о состоянии и перспективах развития рынка гостиничных услуг;
3. рассмотреть основы эффективной коммуникации менеджеров гостиниц и ресторанов;
4. изучить методы контроля трудовой дисциплины и профессиональная этика работников гостиниц и ресторанов;
5. изучить особенности контроля и оценки эффективности работы сотрудников объектов размещения и предприятий питания.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП НАПРАВЛЕНИЯ

Учебная дисциплина «Организация ресторанного дела» относится к обязательным дисциплинам учебного плана.

к

Таблица 1

Код и наименование компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции
ПКУВ-2. Способен организовать процесс обслуживания на основе нормативно-правовых актов и с учетом запросов потребителей	Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях Организация питания в гостиничных комплексах Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе Организация гостиничного дела Технологии гостиничной деятельности Основы делового этикета в индустрии гостеприимства Основы международного протокола Аксессуарный сервис в индустрии гостеприимства Маркетинг гостиничных услуг Реклама и PR в индустрии гостеприимства Имиджелогия

3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к результатам освоения дисциплины представлены в виде таблицы 2.
Таблица 2

Компетенции и индикаторы их достижения		В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
<i>Общепрофессиональные компетенции</i>		
ПКУВ-2. Способен организовать процесс обслуживания на основе нормативно-правовых актов и с учетом запросов потребителей	ПКУВ-2.1 Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений	З- ПКУВ -2.1.: принципы управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания У- ПКУВ 2.1.:организовывать процесс управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания В- ПКУВ -2.1.: навыками управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	ПКУВ-2.2 Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса	З- ПКУВ- 2.2.:основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания У- ПКУВ-2.2.:применять основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания В- ПКУВ-2.2.:основными методами и приемами планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	ПКУВ-2.3 Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей	З- ПКУВ -2.1.: принципы управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания У- ПКУВ 2.1.:организовывать процесс управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания В- ПКУВ -2.1.: навыками управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания

4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Тематический план дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины «Организация ресторанного дела» составляет: 3 зачетных единицы, 108 часов (7 и семестр). Распределение часов согласно УП направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»:

7 семестр

№ раздела	Наименование Темы дисциплины	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы (ОФО)				
		Всего (ОФО)	Лекции (ОФО)	часские занятия(ОФО)	СРС(ОФО)	Контроль
1.	Ресторан. Классификация ресторанов. Концепция и профиль ресторана.	13	2	2	9	
2.	Формирование и оформление меню ресторана.	13	2	2	9	
3.	Технологический процесс в ресторане.	15	3	3	9	
4.	Трудовой коллектив ресторана и его структура	13	2	2	9	
5.	Подготовка и процесс обслуживания гостей. Основные типы и формы ресторанного обслуживания	13	3	3	9	
6.	Технологические процессы производства продукции ресторанного хозяйства	13	2	2	9	
7.	Организация товароснабжения предприятий ресторанного бизнеса	15	2	2	9	
8.	Организация складского и тарного хозяйства	13	2	2	9	
	Зачёт					
ИТОГО		108/3	18	18	72	

4.1.1 Лекционные занятия

№ п/п	Раздел дисциплины	Объем, часов (ОФО)	Краткое содержание занятия	Формируемые Знания, умения, навыки	Ссылки на литературу
1.	Ресторан. Классификация ресторанов. Концепция и профиль ресторана.	2	Классификация предприятий общественного питания. Требования и нормы для разных ти-	3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3	1,4,6

			пов и классов предприятий общественного питания. Концепция ресторанного сервиса. Факторы, определяющие возможность эффективной работы ресторана. Выбор места расположения. Оценка и формирование спроса на услуги ресторанного бизнеса. Бизнес-география: наличие конкурирующих предприятий общественного питания.		
2.	Формирование и оформление меню ресторана.	2	Меню как основа, определяющая всю деятельность ресторана. Типы меню. Порядок расположения блюд в меню. Определение цен. Оформление меню.	3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3	1, 4, 6, 9
3.	Технологический процесс в ресторане.	3	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 оборуду-	3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3	2, 3

			дования. Посуда и приборы. Мебель.		
4.	Трудовой коллектив ресторана и его структура	2	Организационная структура ресторана. Организация подбора персонала. Группа «Офис или администрация». Группа «Сервис». Группа «Кухня». «Техническая» группа. Метрдотель как главный распорядитель и организатор работы по подготовке и обслуживанию гостей в ресторане. Требования, предъявляемые к метрдотелю зала. Методы организации труда официантов. Кадровая политика ресторана. Менеджмент ресторанного сервиса.	3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3	2, 4, 7,8
5.	Подготовка и процесс обслуживания гостей. Основные типы и формы ресторанного обслуживания	3	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	3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3	2, 4, 7,8

			частичным обслуживанием. Тематические мероприятия. Новые формы обслуживания. Кейтеринг.		
6.	Технологические процессы производства продукции ресторанного хозяйства	2	Понятие технологии и технологических процессов. Стадии технологического процесса. Прием и хранение пищевых продуктов. Обработка сырья, полуфабрикатов и приготовление готовой продукции. Хранение готовой продукции. Организация питания.	3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3	2, 4, 7,8
7.	Организация товароснабжения предприятий ресторанного бизнеса	2	Принципы и задачи товароснабжения. Организация продовольственного и материально-технического снабжения предприятий питания. Технологический процесс товародвижения. Формы товародвижения. Поиск и анализ потенциальных поставщиков.	3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3	2, 3
8.	Организация складского и тарного хозяйства	2	Назначение, состав, функции и роль складского хозяйства. Организация складских операций: приемка, хранение и отпуск, документальное оформление. Организация тарного	3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3	2, 3

			хозяйства.		
	Итого:	18			

4.1.2 Практические занятия

7 семестр 18 часов

№ п/п	Тема дисциплины	Объем, часов (ОФО)	Краткое содержание занятия	Формируемые знания, умения, навыки	Ссылки на литературу
1	Ресторан. Классификация ресторанов. Концепция и профиль ресторана.	2	Классификация предприятий общественного питания. Требования и нормы для разных типов и классов предприятий общественного питания. 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.	У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 У-ПКУВ-2.3 В-ПКУВ-2.1 В-ПКУВ-2.2 В-ПКУВ-2.3	2,4,7,6
2	Формирование и оформление меню ресторана.	2	Меню как основа, определяющая всю деятельность ресторана. Типы меню. Порядок расположения блюд в меню. Определение цен. Оформление меню.	У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 У-ПКУВ-2.3 В-ПКУВ-2.1 В-ПКУВ-2.2 В-ПКУВ-2.3	2,5,6
3	Технологический процесс в ресторане.	3	Организация производственно-технологического	У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 У-ПКУВ-2.3	1,2,5

			<p>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.</p>	<p>В-ПКУВ-2.1 В-ПКУВ-2.2 В-ПКУВ-2.3</p>	
4	Трудовой коллектив ресторана и его структура	2	<p>Организационная структура ресторана. Организация подбора персонала. Группа «Офис или администрация». Группа «Сервис». Группа «Кухня». «Техническая» группа. Метрдотель как главный распорядитель и организатор работы по подготовке и обслуживанию гостей в ресторане. Требования, предъявляемые к метрдотелю зала. Методы организации труда официантов. Кадровая политика ресторана. Менеджмент ресторанного сервиса.</p>	<p>У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 У-ПКУВ-2.3 В-ПКУВ-2.1 В-ПКУВ-2.2 В-ПКУВ-2.3</p>	1,6,7
5.	Подготовка и	3	Подготовка ресторана к приему посе-	У-ПКУВ-2.1	2,3

	<p>процесс обслуживания гостей. Основные типы и формы ресторанного обслуживания</p>		<p>тителей. 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.</p>	<p>У-ПКУВ-2.2 У-ПКУВ-2.3 В-ПКУВ-2.1 В-ПКУВ-2.2 В-ПКУВ-2.3</p>	
6.	<p>Технологические процессы производства продукции ресторанного хозяйства</p>	2	<p>Понятие технологии и технологических процессов. Стадии технологического процесса. Прием и хранение пищевых продуктов. Обработка сырья, полуфабрикатов и приготовление готовой продукции. Хранение готовой продукции. Организация питания.</p>	<p>У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 У-ПКУВ-2.3 В-ПКУВ-2.1 В-ПКУВ-2.2 В-ПКУВ-2.3</p>	1,6,7
7.	<p>Организация товароснабжения предприятий ресторанного бизнеса</p>	2	<p>Принципы и задачи товароснабжения. Организация продовольственного и материально-технического снабжения предприятий питания. Технологический процесс товародвижения. Формы товародви-</p>	<p>У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 У-ПКУВ-2.3 В-ПКУВ-2.1 В-ПКУВ-2.2 В-ПКУВ-2.3</p>	1,2,5

			жения. Поиск и анализ потенциальных поставщиков.		
8.	Организация складского и тарного хозяйства	2	Назначение, состав, функции и роль складского хозяйства. Организация складских операций: приемка, хранение и отпуск, документальное оформление. Организация тарного хозяйства.	У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 У-ПКУВ-2.3 В-ПКУВ-2.1 В-ПКУВ-2.2 В-ПКУВ-2.3	2,3
Итого:		18			

4.1.3 Лабораторные занятия Учебным планом не предусмотрены

4.1.4 Самостоятельная работа студента

7 семестр 72 часа

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Объем, часов (ОФО)	Вид СРС	Формируемые знания, умения, навыки	Ссылки на литературу
1.	Ресторан. Классификация ресторанов. Концепция и профиль ресторана.	9	Подготовка доклада	3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3 У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3 В-ПКУВ-2.1 В-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3	1,2,5
2.	Формирование и оформление меню ресторана.	9	Работа с конспектами	3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3 У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3 В-ПКУВ-2.1 В-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3	1,2

3.	Технологический процесс в ресторане.	9	Анализ литературы	3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3 У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3 В-ПКУВ-2.1 В-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3	1,5
4.	Трудовой коллектив ресторана и его структура	9	Подготовка доклада	3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3 У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3 В-ПКУВ-2.1 В-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3	1,3
5.	Подготовка и процесс обслуживания гостей. Основные типы и формы ресторанного обслуживания	9	Работа с конспектами	3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3 У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3 В-ПКУВ-2.1 В-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3	1,2
6.	Технологические процессы производства продукции ресторанного хозяйства	9	Анализ литературы	3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3 У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3 В-ПКУВ-2.1 В-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3	1,2
7.	Организация товароснабжения предприятий ресторанного бизнеса	9	Подготовка доклада	3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3 У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3 В-ПКУВ-2.1	1,2,5

				3-ПКУВ-2.3	
8.	Организация складского и тарного хозяйства	9	Работа с конспектами	3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3 У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3 В-ПКУВ-2.1 В-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3	1,2
Итого:		72			

4.1.5 Интерактивные формы занятий

Интерактивная форма занятий не предусмотрена учебным планом.

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

4.2.1 Литература

1. Башин, Ю. Б. Кейтеринг : учебное пособие / Ю. Б. Башин, Н. В. Телепченкова. — Москва : Вузовский учебник : Инфра-М, 2019. - 126 с. — ISBN 978-5-9558-0424-8. — URL: <https://znanium.com/catalog/product/1048490> (дата обращения: 05.03.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. — Текст : электронный.
2. Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С. А. Быстров. — Москва : Инфра-М, 2019. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — ISBN 978-5-16-012812-2. — URL: <https://znanium.com/catalog/product/999911> (дата обращения: 05.03.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. — Текст : электронный.
3. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. - Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2011. - 206 с. — ISBN 978-5-7782-1767-6. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/44975.html> (дата обращения: 05.03.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. — Текст : электронный.
4. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе : учебное пособие / Т. А. Джум, Г. М. Зайко — Москва : Магистр : Инфра-М, 2018. - 528 с. — (Бакалавриат). — ISBN 978-5-9776-0369-0. — URL: <https://znanium.com/catalog/product/925820> (дата обращения: 05.03.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. — Текст : электронный.
5. Кабушкин, Н. И. Менеджмент гостиниц и ресторанов : учебное пособие / Н. И. Кабушкин. — Москва : Кнорус, 2017. — 413 с. — (Бакалавриат). — ISBN 978-5-406-05959-3. — URL: <https://book.ru/book/927908> (дата обращения: 05.03.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. — Текст : электронный.
6. Кабушкин, Н. И. Менеджмент гостиниц и ресторанов : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 080507.65 "Менеджмент организации" / Н. И. Кабушкин. — Москва : Кнорус, 2013. - 416 с. — (Бакалавриат). — ISBN 978-5-406-00988-8. — Текст : непосредственный.
7. Кацерикова, Н. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Н. В. Кацерикова. - Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2010. - 332 с. — ISBN 978-5-89289-603-0. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/14389.html> (дата обращения: 05.03.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. — Текст :

электронный.

8. Кристи, Р. Управление рестораном : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом» / Р. Кристи. – 3-е изд. — Москва : Юнити-Дана, 2017. – 536 с. — ISBN 978-5-238-01589-7. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/81705.html> (дата обращения: 05.03.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. — Текст : электронный.

9. Маюрникова, Л. А. Маркетинг в ресторанном бизнесе. Часть 1 : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Н. И. Давыденко, Т. В. Крапива. - Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014. – 101 с. — ISBN 978-5-89289-861-4. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/61266.html> (дата обращения: 05.03.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. — Текст : электронный.

10. Организация ресторанного бизнеса : учебное пособие для обучения студентов высших учебных заведений по направлениям подготовки 101100.62 "Гостиничное дело", 100400.62 "Туризм", специальности 100103.65 "Социально-культурный сервис и туризм" / Ю. В. Жилкова [и др.]. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 188 с. : ил., табл. — ISBN 978-5-4377-0026-6. — Текст : непосредственный.

4.2.2 Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники

1. Электронная библиотека Сочинского государственного университета : база данных. – Сочи, [2017-]. – URL: <http://lib.sutr.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). – Текст : электронный.

2. ScienceDirect : полнотекстовая база данных / издательство Elsevier. – URL: <https://www.sciencedirect.com/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

3. SpringerNature : полнотекстовая база данных / SpringerNatureSwitzerland AG. PartofSpringerNature. – URL: <https://link.springer.com/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

4. IPRbooks : электронно-библиотечная система / ЭБС IPRbooks ; ООО «Ай Пи Эр Медиа», электронное периодическое издание «www.iprbookshop.ru». – Саратов, [2010-]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

5. Znanium.com : электронно-библиотечная система / ЭБС Znanium.com, ООО «Научно-издательский центр Инфра-М». – Москва, [2011-]. – URL: <http://znanium.com/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

6. Национальная электронная библиотека (НЭБ) : Федеральная государственная информационная система / Министерство Культуры РФ. – Москва, [2004-]. – Режим доступа: <https://rusneb.ru> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

7. Polpred.com Обзор СМИ : электронно-библиотечная система / Г. Вачнадзе, ООО «ПОЛПРЕД Справочники». – Москва, [1997-]. – URL <https://polpred.com/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

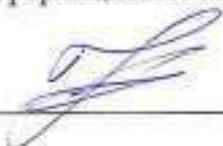
8. КонсультантПлюс : справочно-правовая система / Компания «Консультант-Плюс». – Москва, [1997-]. – Режим доступа: локальная сеть СГУ. – Текст : электронный.

9. КиберЛенинка : научная электронная библиотека открытого доступа / ООО «Итеос». – Электрон.дан. – Москва, [2014-]. – URL: <https://cyberleninka.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). – Текст : электронный.

10. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека / Компания «Научная электронная библиотека» (eLIBRARY.RU). – Москва, [2000-]. – URL: <https://elibrary.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует библиотечному фонду СГУ

Зав.библиотекой



Мысина Е.С.

4.3 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине «Организация ресторанного дела»

Содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине раскрывается в комплекте оценочных средств (контролирующих материалов), предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС ВО.

Оценочные средства по дисциплине содержат: (перечислить в соответствии с формами текущей и промежуточной аттестации):

- вопросы для контрольного опроса,
- темы Докладов,
- темы для домашних заданий
- темы для дискуссии,
- деловая игра,
- вопросы к зачету.

Примерный перечень вопросов к зачету по курсу «Организация ресторанного дела» 7 семестр:

1. Классификация предприятий общественного питания
2. Полносервисные рестораны, их характеристика
3. Специализированные рестораны, их виды
4. Концепция и профиль ресторанного сервиса
5. Факторы, определяющие возможность эффективной работы ресторана
6. Оценка и формирование спроса на услуги ресторанного бизнеса
7. Концепция ресторана и её структура
8. Основные стратегии ценообразования в ресторане
9. Организационная структура ресторана
10. Правила оформления и составления меню
11. Особенности питания жителей зарубежных стран
12. Основные типы ресторанного обслуживания
13. Современные формы ресторанного обслуживания
14. Понятие технологии и технологических процессов.
15. Прием и хранение пищевых продуктов.
16. Механическая и гидромеханическая обработка сырья.
17. Тепловая обработка полуфабрикатов
18. Приготовление готовой пищи
19. Хранение готовой продукции
20. Источники снабжения и поставщики продуктов для предприятий РБ
21. Организация договорных отношений с поставщиками. Договор поставки, порядок его заключения. Содержание договора поставки
22. Технологический процесс товародвижения на предприятиях ресторанного бизнеса, его характеристика
23. Формы и способы товародвижения. Транспорт в товародвижении, требования к нему
24. Организация приемки продовольственных товаров. Запасы продуктов, их значение для ритмичной работы предприятия
25. Организация материально-технического снабжения предприятий ресторанного бизнеса
26. Назначение, компоновка складских помещений. Последовательность складских операций
27. Состав складских помещений в зависимости от мощности предприятий, их оснащение

28. Объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям
29. Организация хранения продуктов. Режим и способы хранения
30. Порядок отпуска продуктов на производство
31. Организация тарного хозяйства. Организация тарооборота. Мероприятия по сокращению расходов по таре
32. Организация работы вспомогательных производственных помещений

5. УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины

Комплекс рекомендаций и разъяснений, позволяющих обучающемуся оптимальным образом организовать процесс изучения данной дисциплины составляют рекомендации к проведению лекционных занятий, практических занятий и самостоятельной работы студента.

В ходе обучения основными видами учебных занятий являются лекции и семинарские занятия. В ходе лекций рассматриваются основные понятия темы, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовки к практическим занятиям. В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания по ряду рассмотренных на лекциях вопросов, развиваются навыки ведения публичной дискуссии, умения аргументировать и защищать выдвигаемые в них положения. При подготовке к практическому занятию студент должен уяснить цели и задачи самостоятельной работы с предлагаемыми источниками литературы в пределах исследуемой проблематики. Необходимо сопоставить позиции отдельных авторов, провести критический анализ их экспертных мнений, сформулировать аргументы для обоснования собственной точки зрения.

5.2 Организация самостоятельной работы студента по дисциплине

Самостоятельная работа студента является ключевой составляющей учебного процесса, которая определяет формирование навыков, умений и знаний, приемов познавательной деятельности и обеспечивает интерес к творческой работе.

Организация самостоятельной работы студентов осуществляется по трем направлениям:

- определение цели, программы, плана задания или работы;
- со стороны преподавателя студенту оказывается помощь в технике изучения материала, подборе литературы для ознакомления и написания , Доклада;
- контроль усвоения знаний, приобретения навыков по дисциплине, оценка выполненной и .

Мерами по обеспечению выполнения обучающимися всех видов самостоятельной работы являются:

- обеспечение средствами вычислительной техники, программное обеспечение;
- наличие раздаточного материала, комплектов индивидуальных заданий, учебно-методических материалов, тем Докладов со списком рекомендуемой литературы, рекомендаций по решению типовых задач, образцов отчетов о выполнении СРС и т.п.;
- обеспечение учебно-методической и справочной литературой всех видов самостоятельной работы;

Меры по обеспечению выполнения обучающимися всех видов самостоятельной работы: наличие помещений для курсового проектирования; обеспечение средствами вычислительной техники, программное обеспечение; наличие раздаточного материала, комплектов индивидуальных заданий, учебно-методических материалов, тем Докладов со

списком рекомендуемой литературы, рекомендаций по решению типовых задач, образцов отчетов о выполнении СРС и т.п.; обеспечение учебно-методической и справочной литературой и т.д.

5.3 Особенности преподавания дисциплины

Проведение всех видов занятий при преподавании дисциплины, проведение консультаций, промежуточная и текущая аттестация возможна с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Преподавание дисциплины ведется с применением элементов следующих видов образовательных технологий: традиционного (объяснительно-иллюстративного) и развивающего (проблемного) обучения: 1) чтение лекций с применением аудиовизуальных технических средств; 2) проведение практических занятий с обсуждением вопросов лекции, решением проблемных ситуаций.

Преподавание дисциплины ведется с применением:

1. Информационных технологий: использование электронных образовательных ресурсов (электронный конспект) при подготовке к лекциям и практическим работам;

2. Привлечением нормативных правовых источников, материалов исследований и периодической научной печати;

3. Интерактивных технологий: разбор конкретных ситуаций.

Методами изучения дисциплины являются: чтение лекций с разбором проблемных ситуаций, организация дискуссий при разборе конкретных ситуаций, самостоятельное изучение вопросов по темам дисциплины. Способами изучения дисциплины являются: участие студентов в решении проблем при прослушивании лекций, подготовка по вопросам к практическим занятиям, участие в дискуссии при обсуждении проблемных ситуаций.

5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины

При организации занятий, текущей и промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий используются различные электронные образовательные ресурсы и онлайн сервисы, в том числе: Skype, Zoom, Big Blue Button, Moodle, WhatsApp.

Материально-техническое обеспечение дисциплины «Организация ресторанодела» включает перечень аудиторий с установленным в них оборудованием, в которых проводятся аудиторные занятия:

1. Поточная лекционная аудитория

- Акустическая система
- Ноутбук
- Мультимедийный проектор
- Стационарный экран.
- Интерактивная доска
- Видеомагнитофон

2. Аудитория для проведения практических занятий:

- Ноутбук.
- Мультимедийный проектор.

3. Рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет (

- Компьютер
- Принтер

- Доступ к сети Интернет.

Стандартное лицензионное программное обеспечение:

Microsoft Windows

Microsoft Office

Состав продукта:

Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint, Microsoft Outlook, Microsoft Publisher, Microsoft Access, Microsoft OneNote, Microsoft InfoPath.

Рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет, рабочие места студентов, оснащенные компьютерами с доступом в Интернет, предназначенные для работы в электронной образовательной среде

5.5. Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и дидактические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а так же с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype), что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины
Организация ресторанныго делачасть, формируемая участниками образовательных отношений (дисциплина по выбору)
очная

Составитель аннотации – Баль Н.В., преп. кафедры ГиРБ

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ /час.)	108/3
Цель изучения дисциплины	Цель дисциплины - подготовка специалистов, на основе усвоения широкого спектра знаний о своей профессии, связанных с организацией производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения. Развитие личности - управленческих качества, свойственных специалисту по гостиничному делу, и умение их использовать в практической деятельности.
Содержание дисциплины	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ресторан. Классификация ресторанов. Концепция и профиль ресторана 2. Формирование и оформление меню ресторана 3. Технологический процесс ресторане 4. Трудовой коллектив ресторана и его структура 5. Подготовка и процесс обслуживания гостей. Основные типы и формы ресторанного обслуживания 6. Технологические процессы производства продукции ресторанныго хозяйства 7. Организация товароснабжении предприятий ресторанныго бизнеса 8. Организация складского и тарного хозяйства
Формируемые компетенции (коды)	ПКУВ-2
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	<p>Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях</p> <p>Организация питания в гостиничных комплексах</p> <p>Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе</p> <p>Организация гостиничного дела</p> <p>Технологии гостиничной деятельности</p> <p>Основы делового этикета в индустрии гостеприимства</p> <p>Основы международного протокола</p> <p>Аксессуарный сервис в индустрии гостеприимства</p> <p>Маркетинг гостиничных услуг</p> <p>Реклама и PR в индустрии гостеприимства</p> <p>Имиджелогия</p>
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	<p>ПКУВ-2.1. Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и соответствия системе классификация гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений</p> <p>ПКУВ-2.2 Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса</p> <p>ПКУВ-2.3 Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей</p>
Форма промежуточной аттестации	зачет

Зав.кафедрой ГиРБ

Н.К. Сердюкова