

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Забайкальский государственный университет»
(ФГБОУ ВО «ЗабГУ»)

Факультет естественных наук, математики и технологий

Кафедра Теории и методики профессионального образования, сервиса и технологий

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета

Токарева Ю.С.

« ____ » _____ 20 ____ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.ДВ.03.2.Ресторанный бизнес

на 72 часа(ов), 2 зачетных(ые) единиц(ы)

для направления подготовки (специальности) 44.03.04 – Профессиональное обучение (по отраслям)

составлена в соответствии с ФГОС ВО, утвержденным приказом
Министерства образования и науки Российской Федерации от
« ____ » _____ 20 ____ г. № _____

Профиль – Сервис (для набора 2016, 2017)

Форма обучения очная, заочная

1. Организационно-методический раздел

1.1 Цель и задачи дисциплины (модуля)

Цель изучения дисциплины:

Целью изучения дисциплины является формирование знаний и умений, необходимых организации производственно-технологической и организационно-управленческой деятельности в ресторанном бизнесе.

Задачи изучения дисциплины:

Задачами изучения дисциплины является: ознакомление со структурой ресторанного бизнеса, изучение истории зарубежного и отечественного ресторанного бизнеса, изучение классификации предприятий питания в России и за рубежом, изучение функций и требований, осуществляемых в ресторанном бизнесе.

1.2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП

Дисциплина Б1. В ДВ.3.2. «Ресторанный бизнес» относится к дисциплинам по выбору. Данная дисциплина является базовой основой дисциплины «Основы гостиничного и ресторанного сервиса» и формирует ключевые профессиональные компетенции выпускника, необходимые для профессиональной реализации бакалавра.

1.3. Объем дисциплины (модуля) с указанием трудоемкости всех видов учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 2 зачетных(ые) единиц(ы), 72 часов.

Очная форма

Виды занятий	Распределение по семестрам	Всего часов
	3 семестр	
Общая трудоемкость		72
Аудиторные занятия, в т.ч.	36	36
лекционные (ЛК)	18	18
практические (семинарские) (ПЗ, СЗ)	18	18
лабораторные (ЛР)	0	0
Самостоятельная работа студентов (СРС)	36	36
Форма промежуточной аттестации в семестре	Зачет	0
Курсовая работа (курсовой проект) (КР, КП)		

Заочная форма

Виды занятий	Распределение по семестрам	Всего часов
	3 семестр	
Общая трудоемкость		72
Аудиторные занятия, в т.ч.	10	10
лекционные (ЛК)	4	4
практические (семинарские) (ПЗ, СЗ)	6	6
лабораторные (ЛР)	0	0
Самостоятельная работа студентов (СРС)	62	62
Форма промежуточной аттестации в семестре	Зачет	0
Курсовая работа (курсовой проект) (КР, КП)		

2. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Индекс компетенции	Содержание компетенции
ПК - 2	Способность развивать профессионально важные и значимые качества личности будущих рабочих, служащих и специалистов среднего звена
ПК - 20	Готовность к конструированию содержания учебного материала по общепрофессиональной и специальной подготовке рабочих и специалистов среднего звена

Планируемые результаты обучения по дисциплине для последовательного достижения уровней сформированности компетенций

Результат обучения	
	Пороговый: 1) классификацию предприятий питания 2) классы обслуживания в ресторанном бизнесе 3) профессиональные приемы развития личности

Знать	Стандартный: 1) историю ресторанного бизнеса в России и за рубежом 2) организацию работы подразделений ресторана 3) развивать профессиональные качества
	Эталонный: 1) сравнительную характеристику ресторанного бизнеса в России и за рубежом 2) оценивать перспективы развития ресторанного бизнеса 3) современные форматы ресторанов
Уметь	Пороговый: 1) осуществлять поиск и обработку информации о ресторанах 2) определять классификацию ресторанов в соответствии с номенклатурой 3) определять профессиональные качества будущих специалистов
	Стандартный: 1) анализировать системы классификации ресторанов 2) проводить сравнительный анализ ресторанов различных классов 3) анализировать содержание учебного материала
	Эталонный: 1) анализировать функции ресторанов 2) оценивать перспективы развития ресторанного бизнеса 3) анализировать учебный материал по специальной подготовке будущих специалистов
Владеть	Пороговый: 1) знаниями по оснащению оборудованием и инвентарем ресторанов 2) навыками работы со стандартами должностных характеристик персонала ресторанов 3) владеть приемами оценивания качеств будущих специалистов
	Стандартный: 1) умением проводить сравнительную характеристику предприятий питания в зависимости от классности 2) умениями проводить анализ услуг в ресторанном бизнесе 3) приемами конструирования содержания материала по подготовке специалистов

	Эталонный: 1) умением анализировать особенности обслуживания в ресторанах различной классификации 2) умением проводить сравнительную характеристику ресторанов в зависимости от их назначения 3) приемами конструирования содержания материала по общепрофессиональной и специальной подготовке специалистов
--	--

3. Содержание дисциплины

3.1. Разделы дисциплины и виды занятий

Очная форма

Модуль	Номер раздела	Наименование раздела	Всего часов	Аудиторные занятия			СРС
				ЛК	ПЗ(СЗ)	ЛР	
1	1	История становления ресторанного бизнеса	8	2	2		4
	2	Характеристика ресторанов	10	2	2		6
2	3	Общие требования по организации производства в ресторанах	8	2	2		4
	4	Производственно-технологическая культура ресторанного сервиса.	10	2	2		6
3	5	Характеристика производственных помещений ресторана	8	2	2		4
	6	Системы классификаций баров при ресторанах	8	2	2		4
4	7	Требования к функциональным помещениям ресторанов в соответствии со стандартом	12	4	4		4
	8	Организация деятельности ресторанов в составе гостиниц	8	2	2		4
Итого			72	18	18	0	36

Заочная форма

Модуль	Номер раздела	Наименование раздела	Всего часов	Аудиторные занятия			СРС
				ЛК	ПЗ(СЗ)	ЛР	
1	1	История становления ресторанного бизнеса	8				8
	2	Характеристика ресторанов	8				8

2	3	Общие требования по организации производства в ресторанах	10	1	1		8
	4	Производственно-технологическая культура ресторанного сервиса.	10	1	1		8
3	5	Характеристика производственных помещений ресторана	10	1	1		8
	6	Системы классификаций баров при ресторанах	10	1	1		8
4	7	Требования к функциональным помещениям ресторанов в соответствии со стандартом	9		1		8
	8	Организация деятельности ресторанов в составе гостиниц	7		1		6
Итого			72	4	6	0	62

3.2. Лекционные занятия

Очная форма

Модуль	Номер раздела	Содержание лекционных занятий
1	1	История ресторанного бизнеса в России История ресторанного бизнеса за рубежом
	2	Стандартная классификация ресторанов и баров Основные и дополнительные услуги ресторана
2	3	Требования по организации работы ресторанов Характеристика помещений ресторана
	4	Организация обслуживания в ресторане различных классов Особенности обслуживания различных мероприятий в ресторане
3	5	Основные бизнес-процессы ресторана: фронт- хаус Основные бизнес процессы ресторана: бэк-хаус
	6	Классификация современных направлений ресторанных форматов Особенности классификации ресторанов за рубежом

4	7	Организационная структура ресторанов Требования к персоналу ресторанов
	8	Виды услуг питания в гостинице Специальные формы обслуживания

Заочная форма

Модуль	Номер раздела	Содержание лекционных занятий
2	3	Требования по организации работы ресторанов Характеристика помещений ресторана
	4	Организация обслуживания в ресторане различных классов Особенности обслуживания различных мероприятий в ресторане
3	5	Основные бизнес-процессы ресторана: фронт- хаус Основные бизнес процессы ресторана: бэк-хаус
	6	Классификация современных направлений ресторанных форматов Особенности классификации ресторанов за рубежом

3.3. Практические (семинарские) занятия

Очная форма

Модуль	Номер раздела	Содержание практических(семинарских) занятий
1	1	Современный ресторанный сервис в России Тенденции ресторанного сервиса за рубежом
	2	Стандарт классификация предприятий питания Характеристика услуг предприятий питания
2	3	Организация работы ресторанов в контактной зоне Характеристика производственных помещений ресторана

	4	Особенности обслуживания различных потребителей Особенности обслуживания различных мероприятий
3	5	Современные форматы ресторанов и их характеристика
	6	Характеристика питания в гостиничных номерах Особенности классификации ресторанов в гостинице
4	7	Организационная структура классического ресторана Характеристика персонала ресторана
	8	Виды услуг питания в гостинице на примере города Специальные формы обслуживания в ресторанах гостиницы

Заочная форма

Модуль	Номер раздела	Содержание практических(семинарских) занятий
2	3	Организация работы ресторанов в контактной зоне Характеристика производственных помещений ресторана
	4	Особенности обслуживания различных потребителей Особенности обслуживания различных мероприятий
3	5	Современные форматы ресторанов и их характеристика
	6	Характеристика питания в гостиничных номерах Особенности классификации ресторанов в гостинице
4	7	Организационная структура классического ресторана Характеристика персонала ресторана
	8	Виды услуг питания в гостинице на примере города Специальные формы обслуживания в ресторанах гостиницы

3.4. Лабораторные занятия

3.5. Организация самостоятельной работы

Очная форма

Модуль	Номер раздела	Содержание материала выносимого на самостоятельное изучение	Виды самостоятельной работы
1	1	История становления ресторанного бизнеса	Реферат обзора
1	2	Классификация ресторанов	Подготовка сообщений Подготовка доклада
2	3	Общие требования по организации производства в ресторанах	Анализ периодической литературы
2	4	Производственно-технологическая культура ресторанного сервиса.	Подготовка электронных презентаций
3	5	Современные подходы развития ресторанного бизнеса	Реферат - доклад
3	6	Системы классификаций и типология ресторанов в средствах размещения.	Реферат обзора
4	7	Требования к функциональным помещениям ресторанов в соответствии со стандартом	Анализ нормативных документов
4	8	Организация деятельности ресторанов в составе гостиниц	Реферат конспект

Заочная форма

Модуль	Номер раздела	Содержание материала выносимого на самостоятельное изучение	Виды самостоятельной работы
1	1	История становления ресторанного бизнеса	Реферат обзора
1	2	Классификация ресторанов	Подготовка сообщений Подготовка доклада
2	3	Общие требования по организации производства в ресторанах	Анализ периодической литературы
2	4	Производственно-технологическая культура ресторанного сервиса.	Подготовка электронных презентаций
3	5	Современные подходы развития ресторанного бизнеса	Реферат - доклад

3	6	Системы классификаций и типология ресторанов в средствах размещения.	Реферат обзора
4	7	Требования к функциональным помещениям ресторанов в соответствии со стандартом	Анализ нормативных документов
4	8	Организация деятельности ресторанов в составе гостиниц	Реферат конспект

4. Интерактивные формы образовательных технологий

Модуль	Номер раздела	Вид учебных занятий	Образовательные технологии	Количество часов
2	4	Лекция	Лекция с использованием презентаций	2
3	6	Семинар	Ситуационные задачи	2
4	7	Лекция	Лекция с использованием презентаций	2
4	8	Семинар	Круглый стол по итогам	2

5. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

[Фонд оценочных средств](#)

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Основная литература

6.1.1. Печатные издания

1. Федцов Владимир, Георгиевич. Культура ресторанного сервиса : учеб. пособие / Федцов Владимир Георгиевич. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2010. - 248 с.
2. Рыжова Н.И. Индустрия гостиничных и ресторанных услуг: учеб. пособие / Н.И. Рыжова; Забайкал. гос. ун-т. – Чита: ЗабГУ, 2016. – 95с.

6.1.2. Издания из ЭБС

3. Алексеев, Н.П. Ресторанный сервис. Restaurant service / Н. П. Алексеев, В. И. Протуренко; Алексеев Н.П.; Протуренко В.И. - Moscow : Флинта, 2011. - . - Ресторанный сервис. Restaurant service [Электронный ресурс] : учеб. пособие / сост. Н.П. Алексеева, В.И. Протуренко - М. : ФЛИНТА, 2011. - ISBN 978-5-9765-0972-6 <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785976509726.html>

6.2. Дополнительная литература

6.2.1. Печатные издания

4. Реклама в ресторанном бизнесе / Хапенков Владимир Николаевич [и др.]. - Москва : Академия, 2011. - 176 с. - (Высшее профессиональное образование: Индустрия питания). - ISBN 978-5-7695-7421-4 : 409-20.

5. Устюжина А.Ю. Сервисная деятельность: учеб. пособие /А.Ю. Устюжина; Забайкал. гос. ун-т. Чита: ЗабГУ, 2016. 147 с.

6.2.2. Издания из ЭБС

6. Щетинин, Михаил Павлович. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов : Учебное пособие / Щетинин Михаил Павлович; Щетинин М.П., Пасько О.В., Бураковская Н.В. - 2-е изд. - Computer data. - М. : Издательство Юрайт, 2017. - 287. - (Профессиональное образование). <https://www.biblio-online.ru/book/89847F9B-2EAD-4972-B611-E2A761DC6AAC>

7. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для академического бакалавриата / Г. С. Сологубова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 379 с. <https://www.biblio-online.ru/book/4B99E687-B5E5-4F3E-AADB-743EBA720ED3>

8. Казакевич, Т. А. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса : учебное пособие для вузов / Т. А. Казакевич. — 2-е изд., доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 185 с. — (Серия : Университеты России). — <https://www.biblio-online.ru/book/7FF838B6-FF04-4623-86D8-8591E2EDC4BD>

6.3. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

<https://e.lanbook.com/> Электронно-библиотечная система «Издательство «Лань».

<https://www.biblio-online.ru/> Электронно-библиотечная система «Юрайт»

<http://www.studentlibrary.ru/> Электронно-библиотечная система «Консультант студента»

<http://window.edu.ru> Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования.

<http://www.nlr.ru/> Российская национальная библиотека

Информационный дом ресторатора: ресторанный бизнес в России и за рубежом
<http://www.dom-restoratora.ru>

Общество профессионалов гостиничного сервиса в России <http://www.frontdesk.ru>

Гостиничный бизнес, гостиничное хозяйство <http://www.hotelmaster.ru>

Путеводитель по отелям и гостиничному бизнесу <http://www.hotelstop.ru/>

Ресторанный и гостиничный бизнес <http://www.HotRes.ru>

Московский ресторатор <http://www.mos-restorator.ru>

Портал гостиничный бизнес <http://www.prohotel.ru>

Информационные технологии в индустрии гостеприимства <http://www.restoranoff.ru>

7. Перечень программного обеспечения

Программное обеспечение общего назначения: ОС Microsoft Windows, Microsoft Office, ABBYY FineReader, ESET NOD32 Smart Security Business Edition, Foxit Reader, АИБС "МераПро".

Программное обеспечение специального назначения:

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

672000, г. Чита, ул. Бабушкина, 129, ауд. 14-131.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), научно-исследовательской и самостоятельной работы Комплект специальной учебной мебели. Доска аудиторная меловая.

ПК – 3 шт.

Мультимедийное оборудование: переносной ноутбук, переносной проектор, переносной

экран и др.

Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации.

Доступ к сети Интернет и обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

672000, г. Чита, ул. Бабушкина, 129, ауд. 14-315.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), научно-исследовательской работы, самостоятельной работы.

Компьютерный класс. Комплект специализированной учебной мебели.

Доска аудиторная меловая.

Комплект ПЭВМ - 8 шт.

Мультимедийное оборудование: переносной ноутбук, переносной проектор, переносной экран, переносная акустическая система.

Доступ к сети интернет и обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду организации

9. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины

Самостоятельная работа заключается:

- в самостоятельной подготовке студента к лекции – чтение конспекта предыдущей лекции. Это помогает лучше понять материал новой лекции, опираясь на предшествующие знания. В начале лекции проводится устный или письменный экспресс-опрос студентов по содержанию предыдущей лекции;
- в подготовке к практическим занятиям по основным и дополнительным источникам литературы;
- в выполнении домашних заданий;
- в самостоятельном изучении отдельных тем или вопросов по учебникам или учебным пособиям; - в выполнении контрольных мероприятий по дисциплине;
- в подготовке докладов и сообщений.

Порядок подготовки к практическим занятиям. Практические занятия предназначены для углубленного изучения предмета. Они помогают студентам овладеть понятийно-терминологическим аппаратом, свободно оперировать им, применять теорию к практическим приложениям, прививают навыки самостоятельного мышления, устного выступления. На практических занятиях знания, которые получили студенты на лекции и в результате самостоятельной работы закрепляются, приобретают качественно иное, более осмысленное содержание расширяются, углубляются. По форме проведения практические занятия могут представлять собой развернутую беседу по заранее сообщенному плану или небольшие доклады студентов. В этом случае на практические занятия можно вынести теоретический материал, который оставлен студентами для самостоятельного изучения. Докладчики могут использовать информационные и коммуникационные технологии для презентаций (тезисы, схемы, видеодемонстрации). После каждого доклада проводится коллективное обсуждение по ряду параметров: научность, доказательность, новизна, достоинства и недостатки, речь, демонстрация, поведение, контакт с аудиторией и так далее. Практические занятия являются активной формой учебных занятий и широко используются при преподавании данной учебной дисциплины. Как правило, они строятся на основе живого творческого обсуждения, товарищеской дискуссии по рассматриваемой тематике. В процессе обучения используются следующие типы практических занятий: вопросно-ответный семинар; семинар с использованием докладов по вопросам темы семинара; коллоквиум и другие. Общий план проведения практических занятий задается преподавателем заранее. В конце практического занятия преподаватель подводит итоги выставляет оценки. Таким образом, все студенты: - обязаны сформулировать обоснованный ответ в сжатой форме на каждый вопрос; - ответить на вопросы и замечания преподавателя по содержанию своего «выступления»; - высказать (в устной или письменной форме) свое отношение к выступлениям других студентов. Методические рекомендации для подготовки сообщения.

Структура устного сообщения:

Структурными элементами сообщения являются: титульный лист, содержание, введение, основная часть, заключение, библиографический список. Содержание должно включать перечень основных структурных элементов сообщения. Во Введении четко формулируется цель выполнения сообщения и средства достижения ее, актуальность и социальную значимость темы. Основная часть – главный содержательный раздел, разбитый на подразделы и пункты в соответствии с составленным планом. Заключение содержит обобщающие выводы по теме и личные оценки автора. Библиографический список использованных источников должен содержать перечень источников, использованных при выполнении сообщения. Источники следует располагать по алфавиту.

Порядок представления и защиты письменного сообщения: Завершенное письменное сообщение представляется студентом преподавателю в срок, определенный преподавателем. Преподаватель анализирует текст, формулирует вопросы по содержанию. Рекомендуемый план защиты доклада: Название темы. Краткое изложение наиболее интересной информации по теме. Способы и результаты поиска информации для выполнения сообщения. Анализ трудностей, с которыми встретились при выполнении работы. Ваше личное отношение к выполненной работе.

Рекомендации по работе с учебной и научной литературой:

Приёмами метода анализа научной литературы являются: составление библиографии, аннотирование, конспектирование, реферирование, цитирование, составление плана.

Библиография составляется в алфавитном порядке. Есть требования ГОСТа по составлению библиографии, которые изредка меняются, потому лучше в библиотеке попросить эти требования. Аннотирование – краткое изложение статьи или пособия в несколько строк. Пример: аннотация на библиографических карточках. Конспектирование – переложение работы автора своими словами или словами автора в той логической последовательности, которая есть у автора, без высказывания своего отношения к тем или иным положениям автора. Реферирование – предполагает анализ работы, как и при конспектировании, но можно изменить логику в зависимости от своих замыслов и обязательно высказывание своих мыслей и мнений о тех или иных положениях автора. Цитирование – если цитируются какие-то мысли, даже если они не дословные, ссылка на автора работы обязательна. Если цитируются точные слова автора, то их надо брать в кавычки.

Разработчик/группа разработчиков: Рыжова Н.И. - доцент

**Рассмотрена на заседании кафедры
(протокол от 31.08.2017 г. № 16)**