

**федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Мурманский арктический государственный университет»
(ФГБОУ ВО «МАГУ»)**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.08 Ресторанное дело

(название дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом)

**основной профессиональной образовательной программы
по направлению подготовки**

43.03.01 Сервис

(код и наименование направления подготовки)

Направленность (профиль)

Сервис индустрии гостеприимства и общественного питания

(наименование направления (профиля / профилей / магистерской программы)

высшее образование – бакалавриат

уровень профессионального образования: высшее образование – бакалавриат / высшее образование –
специалитет, магистратура / высшее образование – подготовка кадров высшей квалификации

бакалавр

квалификация

очная

форма обучения

2022

год набора

Составитель(-и):

Белевских Т.В., канд.экон.наук, зав.
кафедрой кафедры сервиса и туризма

Утверждено на заседании кафедры
сервиса и туризма
института креативных индустрий и
предпринимательства
протокол № 5 от 02.03.2022 г.

Зав. кафедрой



подпись

Белевских Т.В.
Фамилия И.О.

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Формирование базовых теоретических знаний и практических навыков в подготовке бакалавров сферы гостеприимства, владеющих знаниями в области принципов, методов и особенностей организации ресторанного бизнеса, обеспечивающих высокий уровень инфраструктуры обслуживания потребителей индустрии гостеприимства

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

В результате освоения дисциплины (модуля) формируются следующие компетенции:

УК-2 - Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

УК-9 - Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Компетенция	Индикаторы компетенций	Результаты обучения
УК-2 - Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Формулирует в рамках поставленной цели совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение УК-2.2. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач УК-2.3. Проектирует решение конкретной задачи, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.	знать: – теоретические основы организации предприятия общественного питания (ресторана); – нормативно-правовую и информационно-техническую базы управления рестораном; – общие принципы организации производства и сервиса на предприятии; – технологии разработки процесс предоставления услуг предприятия общественного питания на основе инновационных технологий уметь: – планировать, разрабатывать и осуществлять контроль за реализацией услуг предприятия общественного питания; – производить расчеты производственного цикла предприятия общественного питания, финансовых и других экономических показателей деятельности ресторана для организации полного цикла сервисного процесса с учетом требований потребителя и на основе современных технологий. владеть: – навыками оценки удовлетворенности посетителей заведения; – навыками оценки работы персонала заведения, функционирования служб предприятия; – навыками организации сервисного процесса на предприятии на основе инновационных технологий.
УК-9: Способен принимать	УК-9.1. Понимает базовые принципы	знать: – теоретические основы организации

<p>обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p>	<p>функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике. УК-9.2. Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски. УК-9.3. Знаком с основными документами, регламентирующими экономическую деятельность; источниками финансирования профессиональной деятельности; принципами планирования экономической деятельности.</p>	<p>предприятия общественного питания (ресторана); – нормативно-правовую и информационно-техническую базы управления рестораном; – общие принципы организации производства и сервиса на предприятии; – технологии разработки процесс предоставления услуг предприятия общественного питания на основе инновационных технологий уметь: – планировать, разрабатывать и осуществлять контроль за реализацией услуг предприятия общественного питания; – производить расчеты производственного цикла предприятия общественного питания, финансовых и других экономических показателей деятельности ресторана для организации полного цикла сервисного процесса с учетом требований потребителя и на основе современных технологий. владеть: – навыками оценки удовлетворенности посетителей заведения; – навыками оценки работы персонала заведения, функционирования служб предприятия; – навыками организации сервисного процесса на предприятии на основе инновационных технологий.</p>
----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.

Дисциплина «Ресторанное дело» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, направленность (профиль) Сервис индустрии гостеприимства и общественного питания.

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц или 144 часов, из расчета 1 ЗЕ= 36 часов.

Курс	Семестр	Трудоёмкость в ЗЕ	Общая трудоёмкость (час.)	Контактная работа			Всего контактных часов	Из них:		Кол-во часов на СРС		Кол-во часов на контроль	Форма контроля
				ЛК	ПР	ЛБ		в интерактивной форме	В форме практической подготовки	Общее количество часов на СРС	Из них- на курсовую работу		
4	7	4	144	20	30	–	50	22	-	94	-	–	Зачет
Итого		4	144	20	30	–	50	22	-	94	-	-	Зачет

Интерактивная форма реализуется в виде дискуссий по тематикам дисциплины.

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ИЛИ АСТРОНОМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ.

№ п/п	Наименование темы (раздела)	Контактная работа (час.)			Всего контактных часов	Из них:		Кол-во часов на СРС	Кол-во часов на контроль
		ЛК	ПР	ЛБ		В интерактивной форме	В форме практической подготовки		
1	Тема 1. Ресторанный бизнес и перспективы его развития	4	8	–	12	4	-	26	–
2	Тема 2. Организация производственной и торговой деятельности предприятий питания	8	12	–	20	10	-	32	–
3	Тема 3. Особенности функционирования специализированных предприятий ресторанного бизнеса	8	10	–	18	8	-	36	–
	Зачет	–	–	–	–	–	-	–	-
Итого:		20	30	–	50	22	-	94	-

Содержание дисциплины (модуля)

Тема 1. Ресторанный бизнес и перспективы его развития

Введение. Предмет, цели и задачи курса. Предприятия питания через призму истории. Современный подход к созданию предприятий питания в сфере сервиса. Нормативно-правовое обеспечение деятельности предприятий питания рубежом. Развитие и классификация предприятий питания

Тема 2. Организация производственной и торговой деятельности предприятий питания

Общие принципы функционирования предприятий питания. Особенности функционирования различных типов предприятий общественного питания. Помещения для обслуживания потребителей. Оборудование и мебель торговых залов. Столовая посуда, приборы, белье. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания. Обслуживание потребителей в ресторанах. Обслуживание приемов и банкетов Организация обслуживания гостей на высшем уровне.

Тема 3. Особенности функционирования специализированных предприятий ресторанного бизнеса

Особенности функционирования предприятий индустрии «Фаст-фуд». Современное состояние и тенденции развития заготовочных предприятий. Особенности организации деятельности пиццерий. Особенности деятельности предприятий питания с японской кухней. Чайные, кофейни, кафе-мороженое. Пабы, пивные рестораны. Особенности организации фуд-корттов. Семейный ресторан. Кальянизированные рестораны. Ресторан - курорт выходного дня. Клубный формат в ресторанном бизнесе. Концепция DJ-кафе. Рестораны «здорового питания» и ведическая кухня. Бары. Организация работы предприятий питания в гостиницах. Интернет-кафе. Маркетинговые решения современного ресторана.

6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, НЕОБХОДИМОГО ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).

Основная литература:

1. Васина, С.М. Технологии услуг питания : конспект лекций / С.М. Васина, К.В. Смотрина ; Поволжский государственный технологический университет. – Йошкар-Ола : Поволжский государственный технологический университет, 2017. – 74 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=477323>

2. Родионова, Н.С. Современное состояние ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н.С. Родионова, Е.В. Субботина, Н.Ю. Агаева ; науч. ред. Н.С. Родионова ; Министерство образования и науки РФ, ФГБОУ ВПО «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>

Дополнительная литература:

3. 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>

4. Фридман, А.М. Экономика предприятия общественного питания : учебник / А.М. Фридман. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 463 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496105>

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

В образовательном процессе используются:

– учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения: учебная мебель, ПК, оборудование для демонстрации презентаций, наглядные пособия.

– помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностями подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационную среду МАГУ.

7.1 ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ:

Лицензионное программное обеспечение отечественного производства

Kaspersky Anti-Virus

Лицензионное программное обеспечение зарубежного производства

MS Office

Windows 7 Professional

Windows 10

Свободно распространяемое программное обеспечение отечественного производства

7Zip

Свободно распространяемое программное обеспечение зарубежного производства

Adobe Reader

FlashPlayer

Google Chrome

Mozilla FireFox

Notepad++

Skype

7.2 ЭЛЕКТРОННО-БИБЛИОТЕЧНЫЕ СИСТЕМЫ:

ЭБС «Издательство Лань» [Электронный ресурс]: электронная библиотечная система / ООО «Издательство Лань». – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>;

ЭБС «Электронная библиотечная система ЮРАЙТ» [Электронный ресурс]: электронная библиотечная система / ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ». – Режим доступа: <https://biblio-online.ru/>;

ЭБС «Университетская библиотека онлайн» [Электронный ресурс]: электронно-периодическое издание; программный комплекс для организации онлайн-доступа к лицензионным материалам / ООО «НексМедиа». – Режим доступа: <https://biblioclub.ru/>.

7.3 СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ

1. Информационно-аналитическая система SCIENCE INDEX
2. Электронная база данных Scopus
3. Базы данных компании CLARIVATE ANALYTICS

7.4. ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ

1. Справочно-правовая информационная система Консультант Плюс
<http://www.consultant.ru/>

2. ООО «Современные медиа технологии в образовании и культуре».
<http://www.informio.ru/>

8. ИНЫЕ СВЕДЕНИЯ И МАТЕРИАЛЫ НА УСМОТРЕНИЕ ВЕДУЩЕЙ КАФЕДРЫ

Не предусмотрено.

9. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ЛИЦ С ОВЗ

Для обеспечения образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья реализация дисциплины может осуществляться в адаптированном виде, с учетом специфики освоения и дидактических требований, исходя из индивидуальных возможностей и по личному заявлению обучающегося.