

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Общие сведения

1.	Кафедра	Сервиса и туризма
2.	Направление подготовки	43.03.01 Сервис
3.	Направленность (профиль)	Сервис индустрии гостеприимства и общественного питания
4.	Дисциплина	Ресторанное дело
5.	Форма обучения	очная
6.	Год набора	2022

I. Методические рекомендации по организации работы обучающихся во время проведения лекционных и практических занятий

1.1 Методические рекомендации по организации работы обучающихся во время проведения лекционных занятий

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и указания для выполнения самостоятельной работы.

В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание изучаемой дисциплины, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки, подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Рекомендуется активно задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

1.2 Методические рекомендации по подготовке к семинарским (практическим) занятиям

Практические занятия посвящены изучению наиболее важных тем учебной дисциплины. Они служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности обучающихся по изучаемой дисциплине.

В ходе подготовки к семинарским (практическим) занятиям следует изучить основную и дополнительную литературу, учесть рекомендации преподавателя и требования рабочей программы.

Рекомендуется подготовить свой конспект ответов по рассматриваемой тематике, подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на занятие. Следует продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной

практикой. Список рекомендованной литературы следует дополнить современными источниками, в том числе аналитикой по реализованным проектам в креативных индустриях, культурных мероприятий.

1.3. Методические рекомендации по подготовке презентации

Алгоритм создания презентации:

- 1 этап – определение цели презентации
- 2 этап – подробное раскрытие информации,
- 3 этап – основные тезисы, выводы.

Следует использовать 7-12 слайдов. При этом:

- первый слайд – титульный. Предназначен для размещения названия презентации, имени докладчика и его контактной информации;
- на втором слайде необходимо разместить ключевые вопросы, представленные в презентации
- оставшиеся слайды имеют информативный характер.

Обычно подача информации осуществляется по плану: тезис – аргументация – вывод.

Требования к оформлению и представлению презентации:

1. Тщательно структурированная информация.
2. Наличие коротких и лаконичных заголовков, маркированных и нумерованных списков.
3. Каждому положению (идее) надо отвести отдельный абзац.
4. Главную идею надо выложить в первой строке абзаца.
5. Использовать табличные формы представления информации (диаграммы, схемы) для иллюстрации важнейших фактов, что даст возможность подать материал компактно и наглядно.
6. Графика должна органично дополнять текст.
7. Выступление с презентацией длится не более 10 минут;

1.4. Методические рекомендации по подготовке доклада

Алгоритм создания доклада:

- 1 этап – определение темы доклада
- 2 этап – определение цели доклада
- 3 этап – подробное раскрытие информации
- 4 этап – формулирование основных тезисов и выводов.

1.5. Инструкция по составлению глоссария

1. Внимательно прочитайте и ознакомьтесь с текстом. Вы встретите в нем много различных терминов, которые имеются по данной теме.

2. После того, как вы определили наиболее часто встречающиеся термины, вы должны составить из них список. Слова в этом списке должны быть расположены в строго алфавитном порядке, так как глоссарий представляет собой не что иное, как словарь специализированных терминов.

3. После этого начинается работа по составлению статей глоссария. Статья глоссария - это определение термина. Она состоит из двух частей: 1. точная формулировка термина в именительном падеже; 2. содержательная часть, объемно раскрывающая смысл данного термина.

При составлении глоссария важно придерживаться следующих правил:

- стремитесь к максимальной точности и достоверности информации;
- старайтесь указывать корректные научные термины и избегать всякого рода жаргонизмов. В случае употребления такового, дайте ему краткое и понятное пояснение;
- излагая несколько точек зрения в статье по поводу спорного вопроса, не принимайте ни одну из указанных позиций. Глоссарий - это всего лишь констатация имеющихся фактов;

- также не забывайте приводить в пример контекст, в котором может употребляться данный термин;
- при желании в глоссарий можно включить не только отдельные слова и термины, но и целые фразы.

Основные понятия для глоссария: ресторан, ресторанный бизнес, фаст-фуд, пиццерия, предприятия питания с японской кухней, чайные, кофейни, кафе-мороженое, пабы, пивные рестораны, фуд-корт, семейный ресторан, кальянизированные рестораны, ресторан - курорт выходного дня, клубный формат в ресторанном бизнесе, DJ-кафе, рестораны «здорового питания» и ведическая кухня, бар, Интернет-кафе, мерчендайзинг.

Перечень понятий может быть дополнен и расширен.

1.6. Проведение занятий в интерактивной форме

Интерактивное обучение представляет собой способ познания, осуществляемый в формах совместной деятельности обучающихся, т.е. все участники образовательного процесса взаимодействуют друг с другом, совместно решают поставленные проблемы, моделируют ситуации, обмениваются информацией, оценивают действие коллег и свое собственное поведение, погружаются в реальную атмосферу делового сотрудничества по разрешению проблем.

По дисциплине «Ресторанное дело» предусмотрены в качестве интерактивной формы обучения – проведение дискуссий. Дискуссия — это метод, обеспечивающий активное вовлечение обучающихся в обмен информацией, мнениями, идеями и соображениями о способах разрешения какой-либо проблемы или по какому-либо вопросу.

1.7. Методические рекомендации по подготовке к устному ответу на практическом занятии

Практические занятия преследуют цель закрепления лекционного материала, более глубокого изучения отдельных тем, развития практических навыков работы с литературой. Устный ответ используется для контроля усвоения пройденной темы.

Для подготовки к устному ответу обучающиеся должны ориентироваться на вопросы, которые изложены в плане занятия. При этом наряду с лекционным материалом рекомендуется использовать дополнительную литературу и информацию Интернет-ресурсов соответствующей тематики.

Ответ обучающегося должен представлять собой развёрнутое, связанное, логически выстроенное сообщение. При этом учитывается правильность ответа по содержанию, его последовательность, самостоятельность суждений и выводов, умение связывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

1.8. Методические рекомендации по решению теста

Тестовая система предусматривает вопросы/задания, на которые обучающийся должен дать один или несколько вариантов правильного ответа из предложенного списка ответов. При поиске ответа необходимо проявлять внимательность.

При отсутствии какого-либо одного ответа на вопрос, предусматривающий множественный выбор, весь ответ считается неправильным.

Ответы правильные выделяются в тесте подчеркиванием или любым другим допустимым символом.

1.9. Методические рекомендации по подготовке к сдаче зачета

Подготовка к зачету предполагает последовательную активность в освоении материалов курса, участие в практических занятиях, выполнение заданий для самостоятельной работы. В период подготовки к зачету студенты вновь обращаются к учебно-методическим материалам и закрепляют промежуточные знания. На зачет выносятся материал в объеме, предусмотренном рабочей программой учебной дисциплины за семестр.

Подготовка студента к зачету включает в себя три этапа:

- самостоятельная работа в течение семестра;
- непосредственная подготовка в дни, предшествующие зачету по темам курса;
- подготовка к ответу на вопросы.

При подготовке к зачету студентам целесообразно использовать материалы лекций, основную и дополнительную литературу.

Зачет проводится в устной форме по билетам, которые утверждаются на заседании кафедры и включают в себя два вопроса. Формулировка вопросов совпадает с формулировкой перечня вопросов, доведенного до сведения студентов накануне экзаменационной сессии. Содержание вопросов одного билета относится к различным разделам программы с тем, чтобы более полно охватить материал учебной дисциплины.

Преподавателю предоставляется право задавать студентам вопросы в рамках билета, а также, помимо теоретических вопросов, предлагать задачи практико-ориентированной направленности по программе данного курса.

На подготовку к ответу на билет на зачете отводится 20 минут.

Результат зачета выражается оценками «зачтено», «незачтено».

При явке на зачет студенты обязаны иметь при себе зачетную книжку, которую они предъявляют преподавателю в начале зачета, а также письменные принадлежности. За нарушение дисциплины и порядка студенты могут быть удалены с зачета.

II. ПЛАНЫ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Занятия 1-2. Генезис ресторанного сервиса (4 часа)

1. Основные понятия и структура индустрии предприятий питания.
2. Предпосылки становления ресторанного дела в России.
3. Традиции еды и питья.
4. Административно-правовая среда функционирования ресторанного бизнеса в России и за рубежом.
5. История развития ресторанного бизнеса
6. История развития ресторанного бизнеса в России
7. Выступления с докладом.

Литература: [3, с.8-28]

Вопросы для самоконтроля

1. Как Вы охарактеризуете ресторанный бизнес?
2. Какие причины его активного развития на современном этапе Вы назовете?
3. В чём различия между менеджером и предпринимателем?

Задание для самостоятельной работы

1. Подготовить презентацию.
2. Составить глоссарий.

Занятия 3-4. Типология и тенденции развития ресторанного бизнеса (4 часа)

1. Определение основных организационных форм предприятий питания.
2. Классификаций предприятий питания.
3. Основы современной типологии предприятий ресторанного бизнеса
4. Структура, функции и особенности функционирования предприятий питания.
5. Международные ресторанные цепи.
6. Условия и процессы инвестирования ресторанного бизнеса в современной России
7. Дискуссия «Современный ресторанный бизнес: тенденции глобализации»
8. Выступления с докладом.

Литература: [3, с.29-46]

Вопросы для самоконтроля

1. Определите основные типы предприятий в ресторанном бизнесе?
2. Какие классификационные признаки используются?
3. Что такое международные ресторанные цепи?

Задание для самостоятельной работы

1. Подготовить презентацию.
2. Составить глоссарий.

Занятия 5-6. Нормативно-правовое обеспечение деятельности предприятий питания (4 часа)

1. Международные нормативные документы, регламентирующие
2. гостиничную деятельность. Межрегиональная гармонизация критериев
3. гостиничной классификации на основе классификационных стандартов,
4. одобренных региональными комиссиями. Международная стандартная
5. отраслевая классификация. Франкфуртская таблица по снижению цен на
6. поездки. Российские нормативные документы, регламентирующие
7. гостиничный бизнес. Система классификации гостиниц и других средств
8. размещения. Правила предоставления гостиничных услуг в Российской
9. Федерации. ГОСТ Р 51185-11 «Средства размещения. Общие требования».
10. Дискуссия «Защита прав потребителя гостиничного продукта»
9. Выступления с докладом.

Литература: [3, с.70 -96]

Вопросы для самоконтроля

1. Определите основную нормативную базу деятельности ресторанов?
2. Какие международные документы здесь есть?

Задание для самостоятельной работы

1. Подготовить презентацию.
2. Составить глоссарий.

Занятия 7-8. Особенности функционирования различных типов предприятий общественного питания (4 часа)

1. Основные типы и классы предприятий по ГОСТ Р 50762-2007 «Общественное питание. Классификация предприятий».
2. Определение, отличительные признаки, характеристика предприятий общественного питания различных типов и классов.
3. Заготовочные предприятия общественного питания: определение, классификация, виды, структура, особенности деятельности.
4. Предприятия быстрого обслуживания (ПБО): назначение, виды, специализация, эффективность работы, особенности деятельности.
5. Характеристика узкоспециализированных предприятий: шашлычных, пельменных, блинных, пирожковых, чебуречных, бутербродных, сосисочных и т.п.
6. Дискуссия «Рестораны быстрого питания: быстро, вкусно, полезно?»
10. Выступления с докладом.

Литература: [3, с.70 -96]

Вопросы для самоконтроля

1. Определите отличительные признаки, характеристика предприятий общественного питания различных типов и классов
2. Определить особенности узкоспециализированных предприятий.

Задание для самостоятельной работы

1. Подготовить презентацию.
2. Составить глоссарий.

Занятия 9-10. Организация производственно-торговой деятельности ресторана в современных условиях (4 часа)

1. Структурно-организационная схема ресторана
2. Фронт-хаус ресторана
3. Особенности организации современных схем обслуживания бизнес-ланч, шведский стол, фрифло
4. Бэк-хаус ресторана
5. Выступления с докладом.

Литература: [3, с.97 -122]

Вопросы для самоконтроля

1. Общую схему организации производственной деятельности ресторана
2. Опишите основные структурные элементы

Задание для самостоятельной работы

1. Подготовить презентацию.
2. Составить глоссарий.

Занятие 11. Помещения для обслуживания потребителей. Оборудование и мебель торговых залов (2 часа)

1. Складские помещения; организация и технология складских операций (приемка, размещение, хранение, отпуск).
2. Нормативные и технические документы, регламентирующие приемку товаров по количеству и качеству.
3. Материально-техническая база: понятие, назначение.
4. Предметы материально-технического назначения.
5. Соответствие вида и качества предметов материально-технического назначения типу и классу предприятия.
6. Структура производства: понятие, факторы, ее определяющие.
7. Влияние типа и класса предприятия на структуру производства.
8. Порядок определения потребности предприятия в оборудовании и материальных средствах.
9. Нормы оснащения предприятий.
10. Лизинговые отношения: понятие, формы, типы, виды.
11. Дискуссия «Лизинговые операции в ресторанном бизнесе: перспективы и проблемы в России»
12. Выступления с докладом

Литература: [3, с.97 -122]

Вопросы для самоконтроля

1. Опишите основные функциональные помещения ресторана
2. Опишите нормативную базу функционального оснащения ресторана

Задание для самостоятельной работы

1. Подготовить презентацию.
2. Составить глоссарий.

Занятия 12-13. Особенности функционирования специализированных предприятий ресторанного бизнеса (6 часов)

1. Особенности функционирования предприятий индустрии «Фаст-фуд»
2. Современное состояние и тенденции развития заготовочных предприятий
3. Особенности организации деятельности пиццерий
4. Особенности деятельности предприятий питания с японской кухней
5. Чайные, кофейни, кафе-мороженое
6. Пабы, пивные рестораны
7. Особенности организации фуд-корттов
8. Семейный ресторан
9. Кальянизированные рестораны
10. Ресторан - курорт выходного дня
11. Клубный формат в ресторанном бизнесе
12. Концепция DJ-кафе
13. Рестораны «здорового питания» и ведическая кухня
14. Бары
15. Организация работы предприятий питания в гостиницах
16. Интернет-кафе
17. Выступления с докладом.

Литература: [3, с. 122-173]

Вопросы для самоконтроля:

1. Опишите особенности функционирования специализированного ресторана
2. Какие возможности открывают современные информационные технологии

Задание для самостоятельной работы

1. Подготовить презентацию.
2. Составить глоссарий.

Занятия 14 -15. Маркетинговые решения современного ресторана (4 часа)

1. Современные методы привлечения потребителей в предприятиях питания
2. Вендинговая торговля
3. Стимулирование сбыта продукции и услуг через мерчандайзинг
4. Современные методы и формы обслуживания: стол экспрес, воскресный бранч, бизнес-ланч, динер, линер, шведский стол и др. - характеристика, организация обслуживания.
5. Структура работы кухни.
6. Меню как инструмент продаж.
7. Функции, виды и формы меню
8. Роль и место ресторанного бизнеса в современном рекреационном комплексе
9. Выступления с докладом.
10. Дискуссия «Гастрономический туризм»

Литература: [3, с. 173-218]

Вопросы для самоконтроля:

1. Опишите маркетинговые решения ресторана
2. Какие возможности открывают современные мерчендайзинговые технологии

Задание для самостоятельной работы

1. Подготовить презентацию.
2. Составить глоссарий.