

Министерство науки и высшего образования РФ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**СОГЛАСОВАНО**

**Заведующий кафедрой**

**Базовая кафедра "Высшая  
школа гастрономии от INSTITUT  
PAUL BOCUSE"**

наименование кафедры

подпись, инициалы, фамилия

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

институт, реализующий ОП ВО

**УТВЕРЖДАЮ**

**Заведующий кафедрой**

**Базовая кафедра "Высшая школа  
гастрономии от INSTITUT PAUL  
BOCUSE"**

наименование кафедры

**доцент, директор ООО "Перл"  
Горенский А.В.**

подпись, инициалы, фамилия

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
ТРЕНИНГ "ПРАКТИЧЕСКИЙ  
МЕНЕДЖМЕНТ"  
СЕРВИС В РЕСТОРАННОМ ДЕЛЕ/  
SERVICE EN RESTAURATION**

Дисциплина ФТД.01.05 ТРЕНИНГ "ПРАКТИЧЕСКИЙ  
МЕНЕДЖМЕНТ"

Сервис в ресторанном деле/ Service en restauration

Направление подготовки / 38.03.02 "Менеджмент" профиль подготовки  
специальность 38.03.02.17 "Высшая школа гастрономии от  
INSTITUT PAUL BOCUSE"

Направленность  
(профиль)

Форма обучения

очная

Год набора

2020

Красноярск 2021

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе

380000 «ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ»

---

Направление подготовки /специальность (профиль/специализация)

направление 38.03.02 "Менеджмент" профиль подготовки 38.03.02.17

---

"Высшая школа гастрономии от INSTITUT PAUL BOCUSE"

---

очная форма обучения

---

год набора 2020

---

Программу  
составили

---

## **1 Цели и задачи изучения дисциплины**

### **1.1 Цель преподавания дисциплины**

Цель изучения модуля «Ресторанный сервис» является формирование у студентов знаний, умений и навыков удовлетворения потребностей человека в вопросах связанных с видами сервисной деятельности ресторанного бизнеса, а также «контактных зонах», организации обслуживания и оказания услуг населению с учетом национальных, региональных, этнических, демографических и природно-климатических особенностей.

### **1.2 Задачи изучения дисциплины**

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Введение в профессию

История ресторанного бизнеса

Теория и практика речевого общения

Основы профессиональной компетенции

Менеджмент безалкогольных напитков

Гастрономические тренды

Национальные кухни народов мира

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков

Основы профессиональной компетенции

Менеджмент безалкогольных напитков

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков

Деловые коммуникации

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков

Техники продаж

1.5 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

## 2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. час)	Семестр
		2
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>2 (72)</b>	<b>2 (72)</b>
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>	<b>0,78 (28)</b>	<b>0,78 (28)</b>
занятия лекционного типа	0,28 (10)	0,28 (10)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия	0,5 (18)	0,5 (18)
практикумы		
лабораторные работы		
другие виды контактной работы		
в том числе: групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иная внеаудиторная контактная работа:		
групповые занятия		
индивидуальные занятия		
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>1,22 (44)</b>	<b>1,22 (44)</b>
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Нет	Нет
<b>Промежуточная аттестация (Зачёт)</b>		

### 3 Содержание дисциплины (модуля)

#### 3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час)	Формируемые компетенции
			Семинары и/или Практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или Практикумы (акад. час)		
1	2	3	4	5	6	7
1	Сервисная деятельность в системе удовлетворения потребностей	2	6	0	6	
2	Теория и практика организации обслуживания ресторанного сервиса, технологии продаж	8	12	0	6	
3	Правила профессионального обслуживания и подготовка ресторана к приему гостей	8	18	0	6	
4	Экзамен	0	0	0	0	
Всего		18	36	0	18	

#### 3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Понятие и сущность ресторанного сервиса	2	0	0

2	1	История развития ресторанного сервиса в России и за рубежом	0	0	0
3	1	Профессия в сфере ресторанного обслуживания	0	0	0
4	2	Нормы, правила и стили профессионального обслуживания	4	0	0
5	2	Теория организации обслуживания	2	0	0
6	2	Технологии продаж	2	0	0
7	3	Психологические особенности профессионального общения в сфере сервиса	4	0	0
8	3	Меню ресторана как специфический продукт сервисной деятельности	2	0	0
9	3	Подготовка к приему гостей, правила подачи блюд	2	0	0
Итого			18	0	0

### 3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Понятие и сущность ресторанного сервиса	2	0	0
2	1	История развития ресторанного сервиса в России и за рубежом	2	0	0
3	1	Профессия в сфере ресторанного обслуживания	2	0	0
4	2	Нормы, правила и стили профессионального обслуживания	4	2	0
5	2	Теория организации обслуживания	4	2	0
6	2	Технологии продаж	4	0	0

7	3	Психологические особенности профессионального общения в сфере сервиса	6	2	0
8	3	Меню ресторана как специфический продукт сервисной деятельности	6	2	0
9	3	Подготовка к приему гостей, правила подачи блюд	6	2	0
Итого			26	10	0

### 3.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
Итого					

## 4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Главчева С. И., Чередниченко Л. Е.	Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учеб. пособие для вузов	СПб.: Троицкий мост, 2012
Л1.2	Федотова И. Ю.	Ресторанная кухня. Фуршетты, шведский стол, кейтеринг	М.: Ресторанные ведомости, 2010
Л1.3	Федцов В. Г.	Культура ресторанного сервиса: учебное пособие для студентов экономических вузов и практических работников ресторанного бизнеса	Москва: Дашков и К°, 2014
Л1.4	Юрьев К. В., Якунина И. Н.	Развитие ресторанного бизнеса в современной России: социально-экономические императивы: автореферат дис. ... канд. экон. наук	Тамбов, 2012
Л1.5	Жилкова Ю.В., Макаренко З.В., Насырова Л.А., Шарики В.И.	Организация ресторанного бизнеса: учебное пособие для обучения студентов вузов по направлениям подготовки 101100.62 "Гостиничное дело", 100400.62 "Туризм", специальности 100103.65 "Социально-культурный сервис и туризм"	Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014
Л1.6	Федотова И. Ю.	Ресторанная кухня. Здоровое меню	М.: Ресторанные ведомости, 2010



Л1.7	Балябина Т. А., Сергачева О. М., Изосимова М. В.	Технология открытия и продвижения (PR) ресторана: учеб.-метод. комплекс [для студентов напр. 260800.68 «Технология продукции и организация общественного питания» магистерской программы «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания»]	Красноярск: СФУ, 2014
Л1.8	Балябина Т. А., Тимофеева А. М.	Организация производства и обслуживания в ресторанных заведениях: учебно-методический комплекс [для студентов напр. 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания», профиля 260800.62.01 «Технология организации ресторанного дела»]	Красноярск: СФУ, 2014
Л1.9		Учебник для официантов и работников ресторанов. В 3 т. Т. 1. Теория и практика сервирования	Лейпциг: Изд-во специальной литературы, 1980
Л1.1 0	Джум Т. А., Зайко Г. М.	Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: учебное пособие	Москва: Магистр, 2015
Л1.1 1	Венецианский А. С., Косян С. Б., Мамахай А. К.	Технологии ресторанного сервиса: лабораторный практикум	Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2016

## **5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации**

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

## **6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)**

6.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Зигель С., Зигель Л., Ленгер Х., Ленгер Р., Штиклер Г., Гутмайер В.	Ресторанный сервис: Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих	М.: Центрполиграф, 2003
Л1.2	Белошاپка М. И.	Технология ресторанного обслуживания: учеб. пособие для нач. проф. образования	М.: Академия, 2006
6.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год

Л2.1	Кабушкин Н. И.	Менеджмент гостиниц и ресторанов: учебное пособие для вузов по специальности "Менеджмент организации"	Москва: КНОРУС, 2016
6.3. Методические разработки			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
ЛЗ.1	Главчева С. И., Чередниченко Л. Е.	Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учеб. пособие для вузов	СПб.: Троицкий мост, 2012
ЛЗ.2	Федотова И. Ю.	Ресторанная кухня. Фуршетты, шведский стол, кейтеринг	М.: Ресторанные ведомости, 2010
ЛЗ.3	Федцов В. Г.	Культура ресторанного сервиса: учебное пособие для студентов экономических вузов и практических работников ресторанного бизнеса	Москва: Дашков и К°, 2014
ЛЗ.4	Юрьев К. В., Якунина И. Н.	Развитие ресторанного бизнеса в современной России: социально-экономические императивы: автореферат дис. ... канд. экон. наук	Тамбов, 2012
ЛЗ.5	Жилкова Ю.В., Макаренко З.В., Насырова Л.А., Шариков В.И.	Организация ресторанного бизнеса: учебное пособие для обучения студентов вузов по направлениям подготовки 101100.62 "Гостиничное дело", 100400.62 "Туризм", специальности 100103.65 "Социально-культурный сервис и туризм"	Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014
ЛЗ.6	Федотова И. Ю.	Ресторанная кухня. Здоровое меню	М.: Ресторанные ведомости, 2010
ЛЗ.7	Балябина Т. А., Сергачева О. М., Изосимова М. В.	Технология открытия и продвижения (PR) ресторана: учеб.-метод. комплекс [для студентов напр. 260800.68 «Технология продукции и организация общественного питания» магистерской программы «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания»]	Красноярск: СФУ, 2014
ЛЗ.8	Балябина Т. А., Тимофеева А. М.	Организация производства и обслуживания в ресторанных заведениях: учебно-методический комплекс [для студентов напр. 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания», профиля 260800.62.01 «Технология организации ресторанного дела»]	Красноярск: СФУ, 2014
ЛЗ.9		Учебник для официантов и работников ресторанов. В 3 т. Т. 1. Теория и практика сервирования	Лейпциг: Изд-во специальной литературы, 1980

ЛЗ.1 0	Джум Т. А., Зайко Г. М.	Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: учебное пособие	Москва: Магистр, 2015
ЛЗ.1 1	Венецианский А. С., Косян С. Б., Мамахай А. К.	Технологии ресторанного сервиса: лабораторный практикум	Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2016

## **8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

## **9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)**

### **9.1 Перечень необходимого программного обеспечения**

9.1.1	Microsoft Windows
9.1.2	Microsoft Word,
9.1.3	Microsoft Excel,
9.1.4	Microsoft PowerPoint,
9.1.5	Mozilla FireFox,
9.1.6	Google Docs,
9.1.7	Google Sheets,
9.1.8	Google Slides,
9.1.9	YouTube,
9.1.1 0	7-ZIP / WinRAR,
9.1.1 1	ESET NOD32

### **9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем**

9.2.1	Электронная библиотека издательского дома «Гребенников»
9.2.2	Образовательная мультимедийная платформа по технологии moodle.
9.2.3	Медиатека библиотеки института:
9.2.4	<input type="checkbox"/> работа с документами учебно-методического комплекса
9.2.5	<input type="checkbox"/> поиск литературы по электронному каталогу
9.2.6	<input type="checkbox"/> работа с электронными учебниками
9.2.7	<input type="checkbox"/> межбиблиотечный абонемент
9.2.8	КонсультантПлюс : Версия Проф [Электронный ресурс] : справочно-правовая система – М. : Консультант Плюс. – Режим доступа : из локальной сети.
9.2.9	Гарант [Электронный ресурс] : Электронный периодический справочник – М. : ГАРАНТ-СЕРВИС-УНИВЕРСИТЕТ. – Режим доступа : из локальной сети.

## **10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)**

Лекционные и практические занятия по дисциплине «Ресторанный сервис» проводятся в специализированных аудиториях (ауд. 3-XX, 3-XX), оборудованных необходимой специализированной учебной мебелью и наглядными материалами (стендами) по основным проблемным моментам изучаемого курса. В процессе преподавания дисциплины используются электронно-технические средства (ноутбук, проектор, экран) для представления учебной информации студентам, позволяющие проводить презентации изучаемого материала.

Практические (семинарские) занятия проводятся в компьютерной аудитории (ауд. 5-22), оснащенной 12 компьютерами со специализированным программным обеспечением и мультимедийным оборудованием.