

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

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой

**Базовая кафедра высшей школы
ресторанного менеджмента
(ВШРМ_ИГ)**

наименование кафедры

подпись, инициалы, фамилия

«___» _____ 20__ г.

институт, реализующий ОП ВО

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

**Базовая кафедра высшей школы
ресторанного менеджмента
(ВШРМ_ИГ)**

наименование кафедры

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

подпись, инициалы, фамилия

«___» _____ 20__ г.

институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
КОНЦЕПЦИЯ РЕСТОРАННОГО
БИЗНЕСА
РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС**

Дисциплина Б1.В.01.03 КОНЦЕПЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА
Ресторанный сервис

Направление подготовки /
специальность

Направленность
(профиль)

Форма обучения

Год набора

очная

2021

Красноярск 2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

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

380000 «ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ»

Направление подготовки /специальность (профиль/специализация)

38.03.02 Менеджмент профиль подготовки 38.03.02.32 "Высшая школа
ресторанного менеджмента"

очная форма обучения

2021 год набора

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

ПК-2:Способен формировать и реализовывать эффективную систему контроля деятельности предприятия питания
--

ПК-2.2:Проектирует контрольные мероприятия по поддержанию эффективности деятельности предприятия питания

ПК-3:Способен координировать и контролировать производство и процесс обслуживания потребителей организации питания в области функционального менеджмента для обеспечения эффективной текущей деятельности
--

ПК-3.2:Разрабатывает регламенты и стандарты работы для достижения поставленных целей деятельности предприятия питания
--

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
		1
Общая трудоемкость дисциплины	3 (108)	3 (108)
Контактная работа с преподавателем:	1 (36)	1 (36)
занятия лекционного типа	0,5 (18)	0,5 (18)
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		
Самостоятельная работа обучающихся:	2 (72)	2 (72)
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Нет	Нет
Промежуточная аттестация (Зачёт)		

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
Всего			18	0	0

3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в acad. 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	Белошайка 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
Л3.1	Главчева С. И., Чередниченко Л. Е.	Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учеб. пособие для вузов	СПб.: Троицкий мост, 2012
Л3.2	Федотова И. Ю.	Ресторанная кухня. Фуршетты, шведский стол, кейтеринг	М.: Ресторанные ведомости, 2010
Л3.3	Федцов В. Г.	Культура ресторанного сервиса: учебное пособие для студентов экономических вузов и практических работников ресторанного бизнеса	Москва: Дашков и К°, 2014
Л3.4	Юрьев К. В., Якунина И. Н.	Развитие ресторанного бизнеса в современной России: социально-экономические императивы: автореферат дис. ... канд. экон. наук	Тамбов, 2012
Л3.5	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
Л3.6	Федотова И. Ю.	Ресторанная кухня. Здоровое меню	М.: Ресторанные ведомости, 2010
Л3.7	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
Л3.8	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
Л3.9		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.