

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.ДВ.03.02 Ресторанное дело

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Форма обучения

очная

Год набора

2022

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

канд.биол.наук, доцент, Теплюк Н.Ю.

должность, инициалы, фамилия

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Ресторанное дело» является повышение качества подготовки бакалавров на основе профессиональной направленности обучения, приобретение студентами знаний об организации работы ресторанов, бизнес-процессов в ресторанах.

1.2 Задачи изучения дисциплины

В ходе изучения дисциплины решаются следующие задачи:

- изучение особенностей бизнес-процессов ресторана;
- формирование умений принятия грамотных управленческих решений по вопросам организации работы ресторана;
- развитие умений составления технической документации для работы ресторана.

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения по дисциплине
ПК-7: ПК-7. Способен планировать, организовывать и координировать процесс обслуживания потребителей организаций питания	
ПК-7.1: Проводит организационную диагностику, проектирования и регламентации процессов обслуживания потребителей организаций питания	
ПК-7.2: Распределяет производственные задания между бригадами официантов/барменов в зависимости от их специализации и определяет степени ответственности старших официантов/барменов	
ПК-7.3: Планирует и координирует процессы службы обслуживания потребителей организаций питания с другими службами организации питания для бесперебойной работы всех служб	
УК-9: Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	

УК-9.1: Готов к конструктивному сотрудничеству с людьми с ограниченными возможностями в социальной и профессиональной сферах	
УК-9.3: Демонстрирует толерантность и понимание при взаимодействии с людьми с ограниченными возможностями	

1.4 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)	е
		1
Контактная работа с преподавателем:	1,11 (40)	
занятия лекционного типа	0,56 (20)	
практические занятия	0,56 (20)	
Самостоятельная работа обучающихся:	0,89 (32)	
курсовое проектирование (КП)	Нет	
курсовая работа (КР)	Нет	

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

		Контактная работа, ак. час.							
№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				Самостоятельная работа, ак. час.	
				Семинары и/или Практические занятия		Лабораторные работы и/или Практикумы			
		Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС
1. Основные бизнес-процессы ресторана: бэк-хаус.									
	1. Основные бизнес-процессы на предприятиях гостеприимства	4							
	2. Основные бизнес-процессы на предприятиях гостеприимства. Типизация предприятий питания. Классификация ресторанов по уровню доходов. Реализация бизнес-процессов в ресторане. Зонирование ресторанов.			4					
	3. Основные бизнес-процессы на предприятиях гостеприимства								
	4. Бизнес-процесс ресторана зоны бэк-хаус – логистика.	8							
	5. Бизнес-процесс ресторана зоны бэк-хаус – логистика. Автоматизированные системы управления в бизнес-процессе «Логистика». Закупка. Хранение и перемещение закупленных товаров на предприятии.			6					
	6. Бизнес-процесс ресторана зоны бэк-хаус – логистика.								

7. Бизнес-процесс ресторана зоны бэк-хаус – производство.	2							
8. Бизнес-процесс ресторана зоны бэк-хаус – производство. Формирование задания на производственную деятельность по процессам переработки продуктов и производства. Изменение алгоритма производственных мощностей. Оборудование производства агрегатами, ускоряющими и автоматизирующими процессы приготовления пищи. Повышение уровня санитарно-гигиенического состояния производства. Повышение использования энергоресурсами. Автоматизированные системы управления в бизнес-процессе «Производство».			2					
9. Бизнес-процесс ресторана зоны бэк-хаус – производство								
10. Бизнес-процесс ресторана зоны бэк-хаус – маркетинг.								
11. Бизнес-процесс ресторана зоны бэк-хаус – маркетинг. Определение целевой аудитории и ее удержание. Позиционирование через дифференциацию. Участие в разработке и реализации ценовой и ассортиментной политики. Продвижение предприятия и его продукции.								
12. Бизнес-процесс ресторана зоны бэк-хаус – маркетинг.							4	
2. Основные бизнес-процессы ресторана: фронт-хаус.								
1. Бизнес-процессы ресторана зоны фронт-хаус – продажи.	2							

2. Бизнес-процессы ресторана зоны фронт-хаус – продажи. Характеристики ресторана, влияющие на его востребованность со стороны гостей: торговые помещения, месторасположение, широта ассортимента, методы и формы обслуживания, виды сервиса. Автоматизированные системы управления в бизнес-процессе «Продажи».			2					
3. Бизнес-процессы ресторана зоны фронт-хаус – продажи.							4	
4. Бизнес-процессы ресторана зоны фронт-хаус – прием и обслуживание гостей.								
5. Бизнес-процессы ресторана зоны фронт-хаус – прием и обслуживание гостей. Стандарты обслуживания гостей. Обслуживающий персонал залов: обучение суггестивных продаж официантов, гигиена официантов, гигиена одежды обслуживающего персонала залов.			2	2				
6. Бизнес-процессы ресторана зоны фронт-хаус – прием и обслуживание гостей.								
7. Бизнес-процессы ресторана зоны фронт-хаус – управление персоналом ресторана	2							
8. Бизнес-процессы ресторана зоны фронт-хаус – управление персоналом ресторана. Задачи бизнес-процесса «Управление». Мотивация персонала: материальная и нематериальная. Аттестация персонала. Основные этапы аттестации.			2					
9. Бизнес-процессы ресторана зоны фронт-хаус – управление персоналом ресторана							8	
3. Основы бизнес-планирования в ресторанном бизнесе.								
1. Основы бизнес-планирования в ресторанном бизнесе.	2							

2. Основы бизнес-планирования в ресторанном бизнесе.							12	
3. Основные понятия, цели и задачи бизнес-планирования. Содержание и структура бизнес-плана. Методы оценки эффективности инвестиционных проектов. Практика бизнес-планирования.			2					
4. Зачет								
Всего	20		20	2			28	

4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

4.1 Печатные и электронные издания:

1. Главчева С. И., Чередниченко Л. Е. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учеб. пособие для вузов(СПб.: Троицкий мост).
2. Федцов В. Г. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие для студентов экономических вузов и практических работников ресторанного бизнеса(Москва: Дашков и К°).
3. 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).
4. Зайко Г. М., Джум Т. А. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие(Москва: Магистр).
5. Быстров С. А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: [учебное пособие](Москва: Форум).
6. Васюкова А. Т., Любецкая Т. Р., Васюкова А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров «Технология продукции и организация общественного питания»(Москва: Дашков и К°).
7. 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).
8. Сергачева О.М, Изосимова И.В, Теплюк Н.Ю Ресторанное дело: [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела, 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанного дела](Красноярск: СФУ).

4.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение):

1. При изучении дисциплины используется следующее программное обеспечение:
2. - Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
3. - Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный

4. - Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц. сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017; Kaspersky Endpoint Security Лиц. сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017
5. - Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome
6. - Архиватор: ZIP, WinRAR
- 7.

4.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. 1 Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа: <http://bik.sfu-kras.ru/>
2. 2 Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
3. 3 Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>
4. 4 База данных «Normacs» [Электронный ресурс]: база данных содержит нормативы и стандарты, регламентирующие деятельность предприятий различных отраслей промышленности. – Москва, [2016]. – Режим доступа: <http://normacs-ural.com/>

5 Фонд оценочных средств

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

6 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебная аудитория 321. Оснащение специализированной аудитории 3-21:

Специализированная мебель,

доска Magnetoplan CC, экран настенно-потолочный Screen Media, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, экран рулонный настенный, рабочее место (LG), барная стойка, витрина бескаркасная – 2 шт, стол ресторанный, ноутбук Samsung NP-R528.

Оснащение аудитории для самостоятельной работы 6-21:

Специализированная мебель,

доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300 в сборе – 13 шт., концентратор Ascorp.

Для самостоятельной работы может использоваться италийский зал отдела обслуживания по торгово - экономическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета, аудитория 3-05. Оснащение: Специализированная мебель; Рабочее место (Intel) Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5, Монитор 19 Samsung 9430N Персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300 в сборе; Компьютер в сборе ROSCOM AMD - 10 шт.; Персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300 в сборе; Проектор Optoma DS211; Экран настенно-потолочный Lumen LMP 100109. Точка доступа D-Link DWL-7100 AP 802.11 b/g;