

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ

Кафедра Технологии и товароведения пищевой продукции

Рег. № ОП.03-29018

« 30 » 08 20 23 г.

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. директора Института
экологической и пищевой

биотехнологии

Н.Г. Ворожейкина



ФГОС 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.О.29 Ресторанный бизнес

Шифр и наименование дисциплины

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Код и наименование направления подготовки

Технология общественного питания

Направленность (профиль)

Курс: 4/5

Семестр: 8/10

Факультет (институт)

очная, заочная

очная, заочная, очно-заочная

Объем дисциплины (модуля)

Вид занятий	Объем занятий [зачетных ед./часов]			Семестр
	очная	заочная	очно-заочная	
Общая трудоемкость по учебному плану	2/72	2/72		8/10
В том числе,				
Контактная работа	32	12		8/10
Занятия лекционного типа	12	4		8/10
Занятия семинарского типа	20	8		8/10
Самостоятельная работа, всего	40	60		8/10
В том числе:				
Контрольная работа	К	К		8/10
Форма контроля Зачет	За	За		8/10

Новосибирск 2023

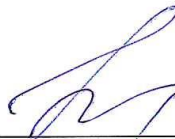
1971

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат (магистратура, специалитет) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 № 1047

Программу разработал(и):

Доцент кафедры ТТПП, к.с.-х.н.

(должность)



подпись

Ворожейкина Н.Г.

ФИО

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с результатами освоения образовательной программы

Дисциплина Б1.О.29 «Ресторанный бизнес» в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
<i>ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания</i>	<i>ИОПК-5.1 Организует технологический процесс производство продукции питания</i>	<i>знать: классификацию ресторанов, типы и формы ресторанного обслуживания особенности профессиональной этики работника ресторана и методы организации труда персонала; уметь: классифицировать группы блюд ресторанной кухни; владеть: навыками определения содержания и основных разделов бизнес-плана открытия ресторана.</i>
<i>ПК-1 Способен управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств</i>	<i>ИПК-1.1 Организует ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</i>	<i>знать: организацию технологического процесса в ресторане, основные функции и показатели корпоративной культуры ресторана и тенденции развития и отличительные особенности российского ресторанного бизнеса уметь: классифицировать технологию приготовления определенного ассортимента блюд, особенности и требования к их декорированию. владеть: знаниями организации ресторанных услуг при определении концепции и профиля ресторана.</i>
<i>ПК- 2 Способен осуществлять проектную деятельность в области производства продукции питания</i>	<i>ИПК-2.2 Оценивает и планирует внедрение инноваций в производство</i>	<i>знать: факторы, определяющие возможность эффективной работы ресторана, особенности формирования и оформления меню ресторана и основные направления организации маркетинговых исследований услуг ресторана; уметь: применить на практике знания в области ресторанного бизнеса; владеть: навыками составить план работ, оценить финансовые вложения, определить;</i>

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.29 «Ресторанный бизнес» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Данная дисциплина опирается на курсы дисциплин: «Технология пищевых производств», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Оборудование предприятий общественного питания», «Управление производством», «Контроль качества», «Сервисная деятельность предприятий питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Сертификация услуг в общественном питании» «Технология продукции общественного питания», «Компьютеризация производства» и является основой для последующего изучения дисциплин: «Производственный учет и отчетность», «Бизнес-планирование», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

3. Содержание дисциплины (модуля)

Распределение часов по темам и видам занятий представляется в таблицах 2 и 3 по каждой форме обучения (очная, заочная):

Таблица 2. Очная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
Семестр 8						
1	Вводная лекция. Концептуальные основы организации услуг питания.	1	2	2	5	ОПК-5, ПК-1, ПК-2
2	Организация технологического процесса сервисного обслуживания	1	2	2	5	ОПК-5, ПК-1, ПК-2
3	Оборудование и оснащение технологического процесса сервисного обслуживания	1	2	2	5	ОПК-5, ПК-1, ПК-2
4	Технология основного цикла сервисного обслуживания Подготовка к обслуживанию посетителей	2	2	2	6	ОПК-5, ПК-1, ПК-2
5	Технологические процессы развлекательно тематических мероприятий Технологические процессы официально деловых приемов	2	2	2	6	ОПК-5, ПК-1, ПК-2
6	Организация работы бара	1	2	2	5	ОПК-5, ПК-1, ПК-2
7	Этика и профессиональная психология обслуживания	1	2	2	5	ОПК-5, ПК-1, ПК-2
8	Организация предоставления услуг питания туристам. Особенности питания народов мира	1	2	2	5	ОПК-5, ПК-1, ПК-2
9	Организация развлекательно-тематических услуг питания по типу «Кейтеринг»	1	2	2	5	ОПК-5, ПК-1, ПК-2
10	Автоматизация услуг питания и организация управления качеством	1	2	1	4	ОПК-5, ПК-1, ПК-2

	услуг питания					
	Контрольная работа	-	-	12	12	
	Подготовка к Зачету	-	-	9	9	
	Итого	12	20	40	72	

Таблица 3. Заочная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируе-мые компе-тенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самос т. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
Семестр 10						
1	Вводная лекция. Концептуальные основы организации услуг питания.	1	-	4	5	ОПК-5, ПК-1, ПК-2
2	Организация технологического процесса сервисного обслуживания	-	1	4	5	ОПК-5, ПК-1, ПК-2
3	Оборудование и оснащение технологического процесса сервисного обслуживания	1	1	3	5	ОПК-5, ПК-1, ПК-2
4	Технология основного цикла сервисного обслуживания Подготовка к обслуживанию посетителей	-	1	4	5	ОПК-5, ПК-1, ПК-2
5	Технологические процессы развлекательно тематических мероприятий Технологические процессы официально деловых приемов	1	-	4	5	ОПК-5, ПК-1, ПК-2
6	Организация работы бара	-	1	4	5	ОПК-5, ПК-1, ПК-2
7	Этика и профессиональная психология обслуживания	1	1	4	6	ОПК-5, ПК-1, ПК-2
8	Организация предоставления услуг питания туристам. Особенности питания народов мира	-	1	3	4	ОПК-5, ПК-1, ПК-2
9	Организация развлекательно-тематических услуг питания по типу «Кейтеринг»	-	1	4	5	ОПК-5, ПК-1, ПК-2
10	Автоматизация услуг питания и организация управления качеством услуг питания	-	1	4	5	ОПК-5, ПК-1, ПК-2
	Контрольная работа	-	-	18	18	
	Подготовка к Зачету	-	-	4	4	
	Итого	4	8	60	72	

Учебная деятельность состоит из лекций, практических работ, контрольной работы¹.

¹ Согласно учебному плану;

3.1. Содержание отдельных разделов и тем:

Тема 1. Вводная лекция. Концептуальные основы организации услуг питания

Сущность понятия «организация услуг питания». Тенденции, стратегия и концепции развития общественного питания. Сегмент рынка ресторанных услуг. Предприятие общественного питания как производственная система: структура, культура, ресурсы. Факторы, которые определяют уровень научно-технической подготовки производства.

Тема 2. Организация технологического процесса сервисного обслуживания

Особенности проектирования услуг питания. Типология элементов обслуживания. Правила предоставления услуг питания. Организационно-правовые документы. Моделирование процесса предоставления услуг питания. Совершенствование операций ресторанного сервиса. Подготовка персонала к технологическому процессу сервисного обслуживания.

Тема 3. Оборудование и оснащение технологического процесса сервисного обслуживания

Функционально технологические и санитарно-гигиенические требования к основной технологической зоне. Атмосфера ресторана. Предметы сервировки, технологическое назначение. Нормы оснащения предметами материально-технического назначения. Технологический процесс санитарно-гигиенической обработки столовой посуды.

Тема 4. Технология основного цикла сервисного обслуживания. Подготовка к обслуживанию посетителей

Санитарно-гигиеническая подготовка торгового зала. Расстановка мебели, сервировка столов. Особенности размещения посуды и столовых принадлежностей. Эстетичные требования к сервировке. Характеристика и принципы составления меню, карты вин, карты коктейлей.

Тема 5. Технологические процессы развлекательно тематических мероприятий Технологические процессы официально деловых приемов

Технология продаж по меню, карты вин и карты коктейлей. Методы и техника подачи блюд и напитков. Система расчетов за услуги питания

Функционально технологические циклы банкетов.

Технологические процессы развлекательно тематических банкетов
Функционально технологические циклы официальных приемов.
Технологические процессы официальных деловых приемов

Тема 6. Организация работы бара

Классификация и характеристика баров. Ассортимент и характеристика алкогольных и смешанных напитков. Особенности посуды и оборудование бара. Организация работы бара и методы обслуживания посетителей.

Тема 7. Этика и профессиональная психология обслуживания

Методы психологии в изучении психологических процессов человека. Нормы поведения и психологические основы торгового диалога. Особенности обслуживания разных категорий посетителей. Методы решения конфликтных ситуаций.

Тема 8. Организация предоставления услуг питания туристам. Особенности питания народов мира.

Проектирование услуг питания туристам. Организация предоставления услуг питания обитателям гостиничных комплексов.

Моделирование процесса сервисного обслуживания.

Организация предоставления услуг питания в мобильных средствах размещения.

Особенности национальных кухонь. Особенности рациона питания в разных странах. Особенности технологий национальных блюд. Ассортимент блюд в питании туристов из разных стран.

Тема 9. Организация развлекательно- тематических услуг питания по типу «Кейтеринг»

Оформление заказа на развлекательно тематические услуги питания. Организация развлекательно тематических услуг питания, моделирования процесса сервисного обслуживания.

Организация предоставления услуг питания по типу «Кейтеринг».

Тема 10. Автоматизация услуг питания и организация управления качеством услуг питания

Определение факторов, которые определяют качество услуг питания. Методы оценки качества. Автоматизация технологических процессов обслуживания.

4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

4.1. Список основной литературы²

1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под. ред. А.Т. Васюковой. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 416 с. - ISBN 978-5-394-04964-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2083267>

2. Никифорова, Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Т. А. Никифорова. — Оренбург : ОГУ, 2019. — 97 с. — ISBN 978-5-7410-2257-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/15993> — Режим доступа: для авториз. пользователей

4.2. Список дополнительной литературы

1. Слезко, Е. И. Современные формы обслуживания : учебно-методическое пособие / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 44 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/30507> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1031132. - ISBN 978-5-16-015493-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1861798> — Режим доступа: по подписке.

3. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н. Д. Торопова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 348 с. — ISBN 978-5-507-47271-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/351797> — Режим доступа: для авториз. пользователей..

4. Изосимова, И. В. Искусство обслуживания в ресторанных заведениях : учебное пособие / И. В. Изосимова, О. М. Сергачева. — Красноярск : СФУ, 2021. — 172 с. — ISBN 978-5-7638-4249-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/181586> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Никулина, Е. О. Проектирование предприятий питания : учебное пособие / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман. — Красноярск : СФУ, 2019. — 156 с. — ISBN 978-5-7638-3983-8. — Текст : электронный //

² Не более 3 источников;

³ Не более 5 источников, нормативные акты включаются на усмотрение преподавателя.

Лань : электронно-библиотечная система. — URL:
<https://e.lanbook.com/book/157643> — Режим доступа: для
авториз. пользователей.

4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Таблица 4. Перечень информационных ресурсов

№ п/п	Наименование	Адрес
1.	Официальный сайт Минсельхоза России	http://www.mcx.ru/
2.	Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность».	www.foodprom.ru
3.	Кулинарный портал	http://povary.ru
4.		

4.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модулю) и самостоятельной работы

1. «Ресторанный бизнес»: методические указания для практических работ /Новосиб. гос. аграр. ун-т., Институт экологической и пищевой биотехнологии.; Н.Г. Ворожейкина – Новосибирск: изд-во НГАУ, 2023.- с 48.

2. «Ресторанный бизнес»: методические указания для самостоятельной и контрольной работ /Новосиб. гос. аграр. ун-т., Институт экологической и пищевой биотехнологии.; сост.: Н.Г. Ворожейкина; – Новосибирск: изд-во НГАУ, 2023.- с 24.

4.5. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и информационных справочных систем, наглядных пособий

Таблица 5. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование	Тип лицензии или правообладатель
1.	MS Windows 2007	Microsoft
2.	MS Office 2007 prof (Word, Excel, Access, PowerPoint)	Microsoft
3.	Броузер Mozilla FireFox	Mozilla Public License
4.	Почтовый клиент Thunderbird	Mozilla Public License
5.	Файловый менеджер FreeCommande	Бесплатная

Таблица 6. Перечень плакатов (по темам), карт, стендов, макетов, презентаций, фильмов и т.д.

№ п/п	Тип	Наименование	Примечание
1.	Презентация	Классификация предприятий общественного питания	18 слайдов
2.	Презентация	Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания	28 слайдов
3.	Видеофильм	Концепция ресторанов и как их создавать	55 мин
4.	Видеофильм	Школа ресторатора	56 мин
5.	Видеофильм	Восточные рестораны	23 мин
6.	Видеофильм	Пекарня при ресторане	23 мин
7.	Видеофильм	Бургерная	32 мин
8.	Видеофильм	Стандарты обслуживания	18 мин
9.	Видеофильм	Методы работы официантов	60 мин
10.	Видеофильм	Сервировка стола	10 мин
11.	Видеофильм	Как правильно складывать салфетки	10 мин
12.	Видеофильм	Столовый этикет	15 мин
13.	Документ	ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 15 с.	15 с.
14.	Документ	ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 21 с	21 с.
15.	Документ	ГОСТ Р 53995-2010. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 14 с.	14 с.
16.	Документ	ГОСТ Р 53995 - 2010 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтеринг-выездному обслуживанию [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 21 с	21 с.

5 . Описание материально-технической базы

Таблица 7. Перечень используемых помещений:

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
3-317, лекционная	Аудитория для занятий лекционного типа	Презентационное оборудование: стационарный проектор, настенный экран, ноутбук Звукоусиливающее оборудование: усилитель, колонки, микрофон

ЛОП-1	Аудитория для ЛПЗ	Лабораторное оборудование: вытяжка, лабораторная посуда, плитка электрическая, магниты, кастрюли, весы, реактивы, нормативная документация, прибор Журавлева, итангенциркуль, рефрактометр)
-------	-------------------	---

6. Порядок аттестации студентов по дисциплине

Для аттестации студентов по дисциплине Б1.О.29 «Ресторанный бизнес» используется традиционная система контроля и оценки успеваемости обучающихся. В фонде оценочных средств представлены критерии оценок по четырехбалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

7. Согласование рабочей программы

Соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «25» 05 2023 г. № 5

Рабочая программа обсуждена и утверждена
на заседании кафедры Технологии и товароведения пищевой продукции
протокол от «28» 08 2023 г. № 12

Заведующий кафедрой

(должность)



подпись

С.Л. Гаптар

ФИО

Председатель учебно-методического
совета

(должность)



подпись

О.В. Лисиченок

ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану,
утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от
« » 20 г. №

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы): _____
нужное подчеркнуть

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану,
утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «
» 20 г. №

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы): _____
нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического
совета (комиссии)

(должность)

подпись

ФИО

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.О.29 «Ресторанный бизнес» направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц (72 часа).

Дисциплина относится к обязательной части.

Дисциплина Б1.О.29 «Ресторанный бизнес», в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
<i>ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания</i>	<i>ИОПК-5.1 Организует технологический процесс производство продукции питания</i>	знать: классификацию ресторанов, типы и формы ресторанного обслуживания особенности профессиональной этики работника ресторана и методы организации труда персонала; уметь: классифицировать группы блюд ресторанной кухни; владеть: навыками определения содержания и основных разделов бизнес-плана открытия ресторана.
<i>ПК-1 Способен управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств</i>	<i>ИПК-1.1 Организует ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</i>	знать: организацию технологического процесса в ресторане, основные функции и показатели корпоративной культуры ресторана и тенденции развития и отличительные особенности российского ресторанного бизнеса уметь: классифицировать технологию приготовления определенного ассортимента блюд, особенности и требования к их декорированию. владеть: знаниями организации ресторанных услуг при определении концепции и профиля ресторана.
<i>ПК- 2 Способен осуществлять проектную деятельность в области производства продукции питания</i>	<i>ИПК-2.2 Оценивает и планирует внедрение инноваций в производство</i>	знать: факторы, определяющие возможность эффективной работы ресторана, особенности формирования и оформления меню ресторана и основные направления организации маркетинговых исследований услуг ресторана; уметь: применить на практике знания в области ресторанного бизнеса; владеть: навыками составить план работ, оценить финансовые вложения, определить;

Учебная деятельность состоит из лекций, практических работ, контрольной работы.

Промежуточная форма контроля – зачет.