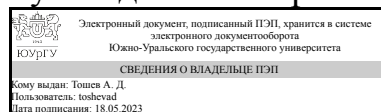


УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления



А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.О.31 Основы ресторанного сервиса
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

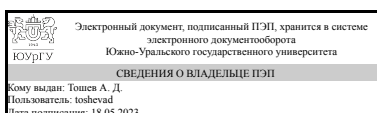
уровень Бакалавриат

форма обучения очная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

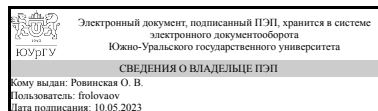
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
к.пед.н., доцент



О. В. Ровинская

1. Цели и задачи дисциплины

Цель: Знания об организации работы предприятий общественного питания (ресторан, бар и пр.) и процессе подготовки к обслуживанию. Задачи: - ознакомление студентов с классификацией и структурой ресторанов; - ознакомление с процессом организации производства ресторанной продукции; - знания по изучению потребительского спроса и продвижению ресторанных услуг; - ознакомление с подготовительным этапом процесса обслуживания; - работа с нормативно-технологической документацией, СанПиН.

Краткое содержание дисциплины

Классификация ресторанов и баров; структура управления рестораном; права и обязанности работников ресторана; факторы, влияющие на культуру обслуживания. Виды и средства рекламы; методы изучения потребительского спроса. Правила составления меню, карты напитков. Организацию труда на производстве; основные категории производственного и обслуживающего персонала, порядок составления графиков выхода на работу. Структура производства, требования к производственным цехам, назначение и размещение производственных цехов; организацию работы производственных цехов. Формы и методы обслуживания. Виды торговых и вспомогательных помещений. Ассортимент столовой посуды, приборов, белья их назначение, характеристика. Приёмы сервировки стола. Классификация предприятия по материально-технической базе, объёму и уровню предоставляемых услуг. Составление и оформление различные видов меню, карты вин.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

| Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции) | Планируемые результаты обучения по дисциплине |
|--|---|
| ПК-1 ПК-1 Способен к организации и управлению процессами производства и обслуживания организаций питания | Знает: Определение, классификацию ресторанов и баров; структуру управления рестораном; права и обязанности работников ресторана; факторы, влияющие на культуру обслуживания Умеет: Определение, классификацию ресторанов и баров; структуру управления рестораном; права и обязанности работников ресторана; факторы, влияющие на культуру обслуживания Имеет практический опыт: Разрабатывать и оформлять технологическую документацию; идентифицировать ассортимент столовой посуды, приборов; осуществлять подготовку столовой посуды, приборов, белья, специй к обслуживанию; выполнять сервировку столов |

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

| Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана | Перечень последующих дисциплин, видов работ |
|---|---|
| 1.Ф.12 Деловой протокол и этика на | 1.О.33 Общие принципы переработки сырья и |

| | |
|------------------------------------|--|
| предприятиях общественного питания | материалов в общественном питании, 1.Ф.05 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Производственная практика (ориентированная, цифровая) (4 семестр) |
|------------------------------------|--|

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

| Дисциплина | Требования |
|---|---|
| 1.Ф.12 Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания | <p>Знает: законодательную базу, стандарты, деловую практику в вопросах деловой этики, корпоративной культуры и коммуникаций, – психологию общения, методы развития личности и коллектива; – этические нормы профессионального взаимодействия в коллективе, – национально-культурные особенности социального и речевого поведения представителей иноязычных культур.</p> <p>Умеет: планировать и осуществлять коллективную работу, тренинговую работу по корпоративным стандартам, – работать индивидуально и с группой, выстраивать отношения, психологически взаимодействовать с коллективом; – понимать свою роль в коллективе в решении поставленных задач, предвидеть результаты личных действий, гибко варьировать свое поведение в команде в зависимости от ситуации, – адекватно реализовать свои коммуникативные намерения в контексте толерантности; – находить и использовать необходимую для взаимодействия с другими членами социума информацию о культурных особенностях и традициях различных народов. Имеет практический опыт: способность организовывать работу подразделений в соответствии с требованиями, – навыком составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели; – навыком эффективного взаимодействия со всеми участниками коллектива, – речевым этикетом межкультурной коммуникации.</p> |

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 56,5 ч. контактной работы

| | | |
|--------------------|-------------|------------------------------------|
| Вид учебной работы | Всего часов | Распределение по семестрам в часах |
|--------------------|-------------|------------------------------------|

| | | Номер семестра |
|---|------|----------------|
| | | 2 |
| Общая трудоёмкость дисциплины | 108 | 108 |
| <i>Аудиторные занятия:</i> | 48 | 48 |
| Лекции (Л) | 16 | 16 |
| Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ) | 32 | 32 |
| Лабораторные работы (ЛР) | 0 | 0 |
| <i>Самостоятельная работа (СРС)</i> | 51,5 | 51,5 |
| Анализ рынка предприятий общественного питания г. Челябинска. Письменная аналитическая работа "База данных предприятий общественного питания г. Челябинска" | 20 | 20 |
| Работа с нормативной документацией | 8 | 8 |
| Меню: характеристика, назначение, виды. Изучение меню ведущих ресторанов. Подготовка Презентации "Ведущие рестораны мира" | 10 | 10 |
| Аналитическая работа "Рекламная кампания предприятия общественного питания". Изучить деятельность предприятия общественного питания, дать характеристику его рекламной кампании, сделать выводы. | 4 | 4 |
| Аналитическая работа в области идентифицирования ассортимента столовой посуды, приборов; осуществление подготовки столовой посуды, приборов, белья, специй к обслуживанию; выполнение сервировки столов | 9,5 | 9.5 |
| Консультации и промежуточная аттестация | 8,5 | 8,5 |
| Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен) | - | экзамен |

5. Содержание дисциплины

| № раздела | Наименование разделов дисциплины | Объем аудиторных занятий по видам в часах | | | |
|-----------|---|---|---|----|----|
| | | Всего | Л | ПЗ | ЛР |
| 1 | Характеристика, классификация предприятий | 6 | 2 | 4 | 0 |
| 2 | Структура управления рестораном, права и обязанности работников ресторана | 8 | 2 | 6 | 0 |
| 3 | Потребительский спрос и реклама ресторанов. Конкурентные преимущества на рынке. | 10 | 4 | 6 | 0 |
| 4 | Основы составления меню и карты напитков | 6 | 2 | 4 | 0 |
| 5 | Организация процесса производства ресторанной продукции | 6 | 2 | 4 | 0 |
| 6 | Организация обслуживания потребителей | 12 | 4 | 8 | 0 |

5.1. Лекции

| № лекции | № раздела | Наименование или краткое содержание лекционного занятия | Кол-во часов |
|----------|-----------|---|--------------|
| 1 | 1 | Введение. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи. Организационные формы проведения занятий. Характеристика, классификация предприятий общественного питания. Классификация услуг предприятий общественного питания. | 2 |
| 2 | 2 | Структура управления рестораном. Общие понятия об учредительных документах. Основные категории работников. Права и обязанности | 2 |

| | | | |
|-----|---|---|---|
| | | работников. Требования к персоналу. Профессиональные стандарты. Должностные обязанности. Организация охраны труда. Графики выхода на работу, порядок составления. Табель учёта рабочего времени. | |
| 3-4 | 3 | Реклама ресторанов: виды, назначение. Государственное регулирование рекламы. Изучение потребительского спроса. Мерчандайзинг в ресторанном сервисе. Конкуренция. | 4 |
| 5 | 4 | Меню: характеристика, назначение, виды. Требования, предъявляемые к оформлению меню. Факторы, учитываемые при составлении меню. Последовательность расположения закусок, блюд и напитков в меню. Правила составления и оформления различных видов меню. Карты напитков: карта вин, карта коктейлей. Назначение, правила составления и оформления. | 2 |
| 6 | 5 | Организация технологического процесса на предприятиях общественного питания. Формы организации производства кулинарной продукции. Характеристика производственных и вспомогательных помещений ресторана, их назначение, размещение, материально-техническое оснащение. Особенности организации технологического процесса обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. Технологическая документация: виды, содержание и порядок оформления. (ТТК, технологические и калькуляционные карты, Сборник рецептов) | 2 |
| 7-8 | 6 | Характеристика торговых и вспомогательных помещений для обслуживания потребителей: виды, назначение, оборудование. Требования к освещению и вентиляции, цветовому оформлению залов. Современные направления создания интерьера. Столовая посуда, приборы: их характеристика, назначение, ассортимент. Столовое бельё: характеристика, виды, размеры, назначение. Подготовка к обслуживанию потребителей: уборка торгового зала ресторана; расстановка мебели в зале; получение и подготовка столового белья, посуды, приборов к обслуживанию; накрытие столов скатертями; приёмы складывания полотняных салфеток; подготовка специй, техника сервировки, предварительная сервировка стола | 4 |

5.2. Практические занятия, семинары

| № занятия | № раздела | Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара | Кол-во часов |
|-----------|-----------|--|--------------|
| 1 | 1 | Работа с нормативной документацией: ГОСТ 30389-2013 "МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ: Услуги общественного питания. ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. КЛАССИФИКАЦИЯ И ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ" | 4 |
| 2 | 2 | Работа с нормативной документацией. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». ПРИКАЗ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 года N 910н "Об утверждении профессионального стандарта "Официант/бармен" | 6 |
| 3 | 3 | Анализ рекламной кампании ресторана. Подготовка презентации "Рекламная кампания предприятия общественного питания" | 4 |
| 4 | 3 | Письменная аналитическая работа "База данных предприятий общественного питания г. Челябинска" | 2 |
| 5 | 4 | Меню: характеристика, назначение, виды. Изучение меню ведущих ресторанов. Подготовка Презентации "Ведущие рестораны мира" | 4 |
| 6 | 5 | Порядок составления и оформления технологических карт. Порядок составления и оформления технико-технологических карт. Порядок составления и оформления калькуляционных карт | 4 |
| 7 | 6 | Изображение схем структуры производственных помещений ресторана. Изображение схем организации технологических процессов. Работа с | 4 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | нормативной документацией | |
| 8 | 6 | Идентификация ассортимента столовой посуды, приборов, белья. Накрытие столов скатертями. Приёмы складывания полотняных салфеток. Подготовка столовой посуды и приборов к обслуживанию, выполнение предварительной сервировки стола. Подготовка презентации "Сервировка" | 4 |

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

| Выполнение СРС | | | |
|--|--|---------|--------------|
| Подвид СРС | Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс | Семестр | Кол-во часов |
| Анализ рынка предприятий общественного питания г. Челябинска. Письменная аналитическая работа "База данных предприятий общественного питания г. Челябинска" | Территориальный орган Федеральной службы государственной статистики по Челябинской области https://chelstat.gks.ru/ Карта Челябинска https://2gis.ru/chelyabinsk | 2 | 20 |
| Работа с нормативной документацией | 1) ГОСТ 30389-2013 "МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ: Услуги общественного питания. ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. КЛАССИФИКАЦИЯ И ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ" 2) ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». 3) ПРИКАЗ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 года N 910н "Об утверждении профессионального стандарта "Официант/бармен". 4) Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) "О защите прав потребителей" | 2 | 8 |
| Меню: характеристика, назначение, виды. Изучение меню ведущих ресторанов. Подготовка Презентации "Ведущие рестораны мира" | Моисеева, М. В. Итальянский ресторан : создание и управление [Текст] М. В. Моисеева. - М.: Ресторанные ведомости, 2006. - 152, [1] с., 4 вкл. л. цв. ил. Солдатенков, Д. В. Восточный ресторан : создание и управление [Текст] Д. В. Солдатенков. - М.: Ресторанные ведомости, 2005. - 181 с. цв. ил. 24 см Рестораны MICHELIN - Гид MICHELIN https://guide.michelin.com/ru/ru/restaurants | 2 | 10 |
| Аналитическая работа "Рекламная кампания предприятия общественного питания". Изучить деятельность предприятия общественного питания, дать характеристику его рекламной кампании, сделать выводы. | Федеральный закон "О рекламе" от 13.03.2006 N 38-ФЗ Ресторанный сервис: Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих [Текст] С. Зигель, Л. Зигель, Х. Штиклер, Р. Штиклер, В. Гутмайер; Пер. с нем. Ю. О. Бема. - М.: | 2 | 4 |

| | | | |
|---|---|---|-----|
| | Центрполиграф, 2003. - 287 с. ил. Назаров, О. В. Как "раскрутить" ресторан [Текст] О. В. Назаров. - М.: Ресторанные ведомости, 2009. - 174 с. ил. | | |
| Аналитическая работа в области идентифицирования ассортимента столовой посуды, приборов; осуществление подготовки столовой посуды, приборов, белья, специй к обслуживанию; выполнение сервировки столов | Ресторанный сервис: Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих [Текст] С. Зигель, Л. Зигель, Х. Штиклер, Р. Штиклер, В. Гутмайер; Пер. с нем. Ю. О. Бема. - М.: Центрполиграф, 2003. - 287 с. ил. | 2 | 9,5 |

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

| № КМ | Се- местр | Вид контроля | Название контрольного мероприятия | Вес | Макс. балл | Порядок начисления баллов | Учи- тыва- ется в ПА |
|------|--------------|---------------------|---|-----|---------------|--|-------------------------------|
| 1 | 2 | Текущий контроль | Презентация "Рекламная кампания предприятия общественного питания" | 1 | 15 | Выполняется Аналитическая работа "Рекламная кампания предприятия общественного питания" | экзамен |
| 2 | 2 | Текущий контроль | Презентация "Сервировка стола" | 1 | 15 | Подготовка презентации с характеристикой события, используемой посуды и приборов, демонстрацией способов сервировки | экзамен |
| 3 | 2 | Текущий контроль | Презентация "Столовая посуда/приборы" | 1 | 10 | По итогам подготовки материала по теме студент может получить 10 баллов | экзамен |
| 4 | 2 | Текущий контроль | Презентация "Ведущие рестораны мира" | 1 | 10 | По итогам подготовки презентации студент может получить 10 баллов | экзамен |
| 5 | 2 | Текущий контроль | Эссе «Деятельность компании в области общественного питания» | 1 | 5 | Выполняется Эссе «Деятельность компании в области общественного питания» | экзамен |
| 6 | 2 | Текущий контроль | Аналитическая справка «Нормативная база сферы общественного питания» | 1 | 5 | По итогам выполнения задания студенту может быть начислено до 5 баллов | экзамен |
| 7 | 2 | Бонус | Своевременное выполнение всех | - | 10 | При выполнении заданий в указанные сроки студент получает 10 бонусных | экзамен |

| | | | | | | | |
|---|---|--------------------------|---|---|----|--|---------|
| | | | заданий | | | баллов | |
| 8 | 2 | Бонус | Активная работа на занятиях, выполнение практических заданий, участие в обсуждениях | - | 5 | По итогам семестра преподаватель может начислить дополнительные 5 баллов за активную работу на занятиях, качественное выполнение практических заданий, участие в обсуждениях | экзамен |
| 9 | 2 | Промежуточная аттестация | Защита аналитической работы "База данных предприятий общественного питания" | - | 40 | Баллы начисляются за проведение исследования, оформления по его итогам письменной работы, демонстрационной части, публичной защиты | экзамен |

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

| Вид промежуточной аттестации | Процедура проведения | Критерии оценивания |
|------------------------------|---|---|
| экзамен | Защита аналитической работы "База данных предприятий общественного питания". Подготовка к промежуточной аттестации осуществляется в течение семестра, в рамках самостоятельной работы студента. | В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения |

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

| Компетенции | Результаты обучения | № КМ | | | | | | | | |
|-------------|---|------|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| ПК-1 | Знает: Определение, классификацию ресторанов и баров; структуру управления рестораном; права и обязанности работников ресторана; факторы, влияющие на культуру обслуживания | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| ПК-1 | Умеет: Определение, классификацию ресторанов и баров; структуру управления рестораном; права и обязанности работников ресторана; факторы, влияющие на культуру обслуживания | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| ПК-1 | Имеет практический опыт: Разрабатывать и оформлять технологическую документацию; идентифицировать ассортимент столовой посуды, приборов; осуществлять подготовку столовой посуды, приборов, белья, специй к обслуживанию; выполнять сервировку столов | + | + | + | + | | | | | |

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Общественное питание. Справочник руководителя [Текст] сост.: А. Д. Ефимов, Г. С. Фонарева, Л. А. Толстова и др. - М.: Экономические новости, 2007. - 815 с. ил.

2. Волкова, И. В. Ресторанный бизнес в России: С чего начать и как преуспеть [Текст] И. В. Волкова, Я. И. Миропольский, Г. М. Мумрикова. - 5-е изд., испр. - М.: Флинта: Наука, 2006. - 184 с. 8 л. ил.

3. Третьякова, Т. Н. Управление проектами в гостиничной индустрии [Текст : непосредственный] учеб. пособие для магистрантов Т. Н. Третьякова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Туризм и социал.-культур. сервис ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2019. - 187, [1] с. ил. электрон. версия

б) дополнительная литература:

1. Щербакова, Е. И. История русской кухни [Текст] Ч. 1 учеб. пособие Е. И. Щербакова, О. В. Корнилова ; под ред. А. Д. Тошева ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и орг. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2010. - 63, [1] с. электрон. версия

2. Третьякова, Т. Н. Основы курортного дела [Текст] учеб. пособие по специальности "Соц.-культур. сервис и туризм" Т. Н. Третьякова. - М.: Академия, 2008. - 285, [1] с.

3. Третьякова, Т. Н. Сервисная деятельность [Текст] учеб. пособие по специальности "Соц.-культур. сервис и туризм" Т. Н. Третьякова. - М.: Академия, 2008. - 301, [1] с. 22 см.

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

1. Гостиница и ресторан: бизнес и управление офиц. русскоязыч. изд.: 16+ ООО "Изд-во Хоспитэлити" журнал. - М., 2008-2015

2. Питание и общество проф. кулинар. журн. Межрегион. Ассос. кулинаров России журнал. - М., 2002-2015

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Электронная учебно-методическая документация

| № | Вид литературы | Наименование ресурса в электронной форме | Библиографическое описание |
|---|--|---|--|
| 1 | Методические пособия для самостоятельной работы студента | Российская государственная библиотека | Барное дело [Текст] : методические указания / Министерство образования и науки Российской Федерации, Южно-Уральский государственный университет, Кафедра "Технология и организация питания" ; [сост.: А. Д. Тошев, Г. Б. Хамраева]. - Челябинск : Издательский центр ЮУрГУ, 2015. - 49, [1] с.; 21 см. https://dvs.rsl.ru/ |
| 2 | Дополнительная литература | Электронно-библиотечная система издательства Лань | Организация ресторанного бизнеса : учебное пособие / Ю. В. Жилкова, З. В. Макаренко, Л. А. Насырова, В. И. Шариков. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 192 с. — ISBN 978-5-4377-0026-6. — Текст : |

| | | | |
|---|---------------------------|---|--|
| | | | электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/90690 |
| 3 | Дополнительная литература | Электронно-библиотечная система издательства Лань | Современное состояние ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н. С. Родионова, В. М. Сидельников, Е. С. Попов, А. В. Богомолов. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 227 с. — ISBN 978-5-00032-365-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/117809 |
| 4 | Дополнительная литература | Электронно-библиотечная система издательства Лань | Чернова, Е. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Е. В. Чернова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2021. — 260 с. — ISBN 978-5-6044302-2-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146839 |

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

| Вид занятий | № ауд. | Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий |
|---------------------------------|------------|--|
| Лекции | 103 (5) | Компьютерная техника, проектор |
| Практические занятия и семинары | 103 (5) | Проектор, основной инвентарь, оборудование |