ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и сервиса

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Эрлих В. В.
Пользователь: erlikhvv
Дата подписания: 05.12.2021

В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.О.30 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.

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Тошев А. Д.
Пользователь: toshevad
Дата подписания: 05.12.2021

А. Д. Тошев

Разработчик программы,
к.пед.н., доцент

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Ровинская О. В.
Пользователь: frolovaov
Дата подписания: 05.12.2021

О. В. Ровинская

СОГЛАСОВАНО

Руководитель направления
д.техн.н., проф.

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Тошев А. Д.
Пользователь: toshevad
Дата подписания: 05.12.2021

А. Д. Тошев

Челябинск

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
Нет	1.Ф.05 Организация производства и

	обслуживания на предприятиях общественного питания

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

Нет

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
		1
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
Аудиторные занятия:	48	48
Лекции (Л)	16	16
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	32	32
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
Самостоятельная работа (СРС)	51,5	51,5
с применением дистанционных образовательных технологий	0	
Меню: характеристика, назначение, виды. Изучение меню ведущих ресторанов. Подготовка Презентации "Ведущие рестораны мира"	10	10
Работа с нормативной документацией	8	8
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
Аналитическая работа "Рекламная кампания предприятия общественного питания". Изучить деятельность предприятия общественного питания, дать характеристику его рекламной кампании, сделать выводы.	4	4
Анализ рынка предприятий общественного питания г. Челябинска. Письменная аналитическая работа "База данных предприятий общественного питания г. Челябинска"	20	20
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 работников. Требования к персоналу. Профессиональные стандарты. Должностные обязанности. Организация охраны труда. Графики выхода на работу, порядок составления. Табель учёта рабочего времени.	2
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, учитывающие 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 корты, Сборник рецептур)	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 нормативной документацией	4
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
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	1	10
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	1	8

	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"		
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.	1	9,5
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.: Центрполиграф, 2003. - 287 с. ил. Назаров, О. В. Как "раскрутить" ресторан [Текст] О. В. Назаров. - М.: Ресторанные ведомости, 2009. - 174 с. ил.	1	4
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	1	20

6. Текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация

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	1	Текущий контроль	Презентация "Рекламная кампания предприятия общественного питания"	1	15	Выполняется Аналитическая работа "Рекламная кампания предприятия общественного питания"	экзамен
2	1	Текущий контроль	Презентация "Сервировка стола"	1	15	Подготовка презентации с характеристикой события, используемой посуды и приборов, демонстрацией способов сервировки	экзамен

3	1	Текущий контроль	Презентация "Столовая посуда/приборы"	1	10	По итогам подготовки материала по теме студент может получить 10 баллов	экзамен
4	1	Текущий контроль	Презентация "Ведущие рестораны мира"	1	10	По итогам подготовки презентации студент может получить 10 баллов	экзамен
5	1	Текущий контроль	Эссе «Деятельность компании в области общественного питания»	1	5	Выполняется Эссе «Деятельность компании в области общественного питания»	экзамен
6	1	Текущий контроль	Аналитическая справка «Нормативная база сферы общественного питания»	1	5	По итогам выполнения задания студенту может быть начислено до 5 баллов	экзамен
7	1	Бонус	Своевременное выполнение всех заданий	-	10	При выполнении заданий в указанные сроки студент получает 10 бонусных баллов	экзамен
8	1	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	1	Проме-жуточная 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. Оценочные материалы

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		+	+	+		+	+	+	+

Фонды оценочных средств по каждому контрольному 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. Ассоц. 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