

Автономная некоммерческая организация среднего профессионального образования  
«Колледж Волжского университета имени В.Н. Татищева»

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор  
АНО СПО «Колледж ВУиТ»

И.А. Поленова

29 августа 2018 г.



Рабочая программа дисциплины

**«РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО»**

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

квалификация выпускника – техник-технолог

## СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина «Ресторанное дело» включена в профессиональный цикл, как общепрофессиональная дисциплина.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- планирования и анализа производственных показателей ресторанный заведения;
- составления различных видов меню;
- разработки нормативной документации на выпускаемые блюда, изделия и напитки;
- приготовления, оформления и подачи национальных блюд, изделий, напитков;
- обслуживания традиционных и национальных мероприятий в предприятиях питания;
- участия в управлении трудовым коллективом;
- использования предметов сервировки стола.

**уметь:**

- устанавливать тип предприятия по признакам;
- составлять схемы организации технологических процессов в цехах;
- разрабатывать и оформлять технологическую документацию;
- составлять графики выхода на работу производственного и обслуживающего персонала;
- составлять и оформлять различные виды меню, карты вин;
- идентифицировать ассортимент столовой посуды, приборов;
- осуществлять подготовку столовой посуды, приборов, белья, специй к обслуживанию;
- выполнять сервировку столов.

**знать:**

- развитие ресторанной индустрии;
- особенности питания в различных странах мира,
- факторы, влияющие на культуру питания;
- структуру управления рестораном;
- структуру производства;
- виды торговых и вспомогательных помещений;
- организацию работы, назначение и размещение производственных цехов;
- основные категории производственного и обслуживающего персонала;
- порядок составления графиков выхода на работу;
- виды и средства рекламы;
- права и обязанности работников ресторана;
- формы и методы обслуживания;
- факторы, влияющие на культуру обслуживания;
- методы изучения потребительского спроса;
- правила составления меню, карты напитков;
- национальные блюда; их особенности, историческое название блюд;
- ассортимент столовой посуды, приборов, белья их назначение, материалы для их производства;

- характеристику, приёмы сервировки стола;
- развитие застольного этикета.

В процессе изучения дисциплины у обучающихся формируются компетенции, включающие в себя способность:

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося — 99 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося — 68 часов;
- самостоятельная работа обучающегося — 31 час.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>99</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>68</b>
в том числе:	
практические занятия	34
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>31</b>
<i>Итоговая аттестация в форме зачета</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Ресторанное дело»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1. Организация ресторанного производства</b>		
<b>Тема 1.1 Структура и организация ресторана</b>	<b>Содержание</b>	
	1 Основные этапы организационной работы будущего ресторанного производства Архитектурно-планировочные решения. Классификация ресторанов. Организация работы производственных помещений и помещений для посетителей	6
	2 Концепция ресторанного заведения: тип заведения, месторасположение, клиентская база, реклама и продвижение, выбор кухни, качество и уровень продуктов и блюд, технология производственных процессов, кадровая политика Маркетинг в ресторанном бизнесе	
	3 Инвестиционные мероприятия. Франчайзинг в ресторанном бизнесе, преимущества и недостатки	
	4 Бизнес – планирование.	
	<b>Самостоятельная работа</b>	
	1 Требования к архитектурно-планировочным решениям и оформлению предприятий питания	5
	2 Работа с нормативной документацией	
	3 Рассмотреть функциональный состав группы помещений на основе типологических особенностей предприятий общественного питания	
	4 Дать характеристику требований к организации торговых помещений	
	5 Составление рекламных проспектов в связи с открытием ресторанного заведения	
	<b>Домашнее задание</b>	
	1 Систематическая проработка конспектов занятий по теме	
2 Работа с нормативными документами		
3 Решение ситуационных задач		
<b>Раздел 2.</b>		

<b>Организация производства и торговой деятельности</b>			
<b>Тема 2.1 Функции производственных помещения и торгового зала</b>	<b>Содержание</b>		
	1	Основные группы производственных помещений, совмещение производственных и торговых функций. Хранение продуктов. Помещения для посетителей. Требования, предъявляемые к оборудованию, посуде.	6
	<b>Практические работы</b>		
	1	Рассмотреть ассортимент материалов для изготовления столовой посуды и приборов. Назначение и использование, ассортимент столовой посуды и приборов.	<b>8</b>
	2	Подбор и подготовка посуды, освоение приемов сервировки стола	
	3	Отработка приемов накрытия стола скатертями и их замена	
	4	Приемы складывания салфеток	
	<b>Самостоятельная работа</b>		
	1	Познакомится с особенностью расстановки мебели залов с учетом эстетических и конструктивных характеристик	5
	2	Работа с дополнительной литературой	
	3	Решение ситуационных задач	
	4	Составление слайдовых презентаций по теме «Виды столовой посуды», «Виды столового белья. Способы сервировки стола скатертью »	
	<b>Домашнее задание</b>		
	1	Систематическая проработка конспектов занятий по теме	
2	Работа с нормативными документами (сборник рецептов)		
3	Составление меню с учетом используемого оборудования в производственных цехах		
<b>Раздел 3. Ресторанные заведения среднего формата</b>			
<b>Тема 3.1. Ресторанные заведения среднего формата</b>	<b>Содержание</b>		
	1	Бары: виды, подбор персонала. Профессиональный этикет. Винная, барная карта. Поставщики. Мебель, оборудование баров	6
	2	Кофейня, чайная: классификация, характеристика и правила подачи напитков, обслуживающий персонал, оборудование, предлагаемое меню	
	3	Пивные заведения: классификация, характеристика напитков, оборудование,	

		предлагаемое меню	
	4	Пиццерия: разновидности изделий, обслуживающий персонал, оборудование, предлагаемое меню	
	<b>Практические работы</b>		
	1	Составить меню для ресторанных заведений среднего формата (коктейль бар, пиццерия, кофейня, чайная)	8
	2	Составить карту вин, коктейлей, горячих напитков	
	3	Прием заказов и досервировка стола. Подача напитков. Кофе эспрессо.	
	4	Отработка процесса обслуживания чайной церемонии	
	<b>Самостоятельная работа</b>		
	1	Составление алгоритмов деятельности по открытию пиццерии.	5
	2	Работа с конспектом	
	3	Подготовка к ответам на контрольные вопросы	
	4	Составление презентаций по открытию коктейль баров	
	<b>Домашнее задание</b>		
	1	Систематическая проработка конспектов занятий по теме	
	2	Работа с нормативными документами (сборник рецептур)	
<b>Раздел 4.</b>			
<b>Виды ресторанного обслуживания</b>			
<b>Тема 4.1.</b> <b>Стили сервировки.</b> <b>Виды обслуживания</b>	<b>Содержание</b>		
	1	Стили сервировки стола: «Русский стол», «Фуршет», «Шведский стол», «Бранч», «Банкет чай» «Дипломатические приемы» и др. Особенности сервировки, примерное меню.	6
	2	Деловые встречи. Летние площадки	
	3	Организационные мероприятия. Меню – виды, специфика. Правила подачи вин. Вкусовые сочетания вин и продуктов	
	<b>Практические работы</b>		
	1	Составить меню банкета обеда, фуршета (на 10-15 чел.) с полным обслуживанием официантами	8
	2	Составить меню для участников конференций, совещаний и т.д.	
	3	Подготовка к обслуживанию клиентов. Начало обслуживания клиентов	



	4	Отработка приема заказа и расчета с посетителями.	
	5	Подготовка к обслуживанию в номерах гостиниц.	
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>5</b>
	1	Овладение основами этикета	
	2	Овладение навыками по использованию предметов сервировки стола	
	3	Охарактеризовать предварительный процесс обслуживания посетителей	
	4	Рассмотреть методы и формы обслуживания посетителей в предприятии питания	
	5	Умение дать профессиональный совет.	
	<b>Домашнее задание</b>		
	1	Систематическая проработка конспектов занятий по теме	
	2	Проанализировать прием и оформление заказа	
<b>Раздел 5.</b>			
<b>Кадровый состав, корпоративная культура</b>			
<b>Тема 5.1</b>	<b>Содержание</b>		
<b>Профессиональный этикет</b>	1	Встреча гостей. Правила подачи блюд и напитков	<b>6</b>
<b>Тема 5.2</b>	1	Формирование штата. Функции, ответственность кадрового состава	
<b>Кадровый состав</b>	2	Обучение, карьерный рост персонала. Материальные и моральные стимулы.	<b>4</b>
<b>Корпоративная культура</b>	Корпоративная этика		
<b>Практические работы</b>			
	1	Отработка профессионального этикета и правильности подачи блюд	<b>5</b>
	2	Ролевая игра «В ресторане»	
	3	Составление рекомендаций по созданию благоприятного микроклимата в коллективе	
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>5</b>
	1	Составить схему карьерного роста в индустрии питания	
	2	Составить графики выхода на работу производственного и обслуживающего персонала	
	3	Рассмотреть особенности работы технического персонала ресторана	
	4	Составить штатное расписание для ресторанного заведения среднего формата	
	<b>Домашнее задание</b>		
	1	Систематическая проработка конспектов занятий по теме	

	2	Работа с нормативной документацией и справочной литературой	
<b>Раздел 6.</b>			
<b>Программа работы с клиентами</b>			
<b>Тема 6.1</b> <b>Раскрутка и продвижение</b> <b>ресторанного бизнеса</b>	<b>Содержание</b>		
	1	Презентации, рекламные акции: организация, проведение, ожидаемые результаты.	4
2	Повышение качества сервисных услуг. Дополнения к основным видам обслуживания		
<b>Тема 6.2</b> <b>Учет в сфере ресторанного</b> <b>бизнеса</b>	1	Цели и процессы современных автоматизированных систем учета. Схема действия системы автоматизированного учета	
<b>Практические работы</b>			
1	Изучение стилей, используемые при оформлении интерьеров залов		6
2	Познакомится с особенностью расстановки мебели залов с учетом эстетических и конструктивных характеристик		
3	Составить программу рекламных акций ресторана		
4	Составить план раскрутки ресторана среднего формата		
<b>Самостоятельная работа</b>			
1	Составить рекламу для печати		6
2	Рассмотреть историческое развитие культуры обслуживания в ресторанных заведениях		
3	Рассмотреть возникновение и развитие предприятий быстрого обслуживания.		
<b>Домашнее задание</b>			
1	Систематическая проработка конспектов занятий по теме		
2	Подготовка к контрольным вопросам		
<b>Всего:</b>			<b>99</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

##### **Оборудование учебного кабинета:**

Рабочее место преподавателя: стол, стул и компьютер; 9 двухместные столы, стулья на 18 посадочных мест, учебная доска, шкаф закрытый двустворчатый.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **3.2.1. Основная литература:**

1. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания: учеб. пособие НПО - М.: Академия, 2006. - 224 с.

2. Богушева, В. И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров [Текст]: учеб. пособие для СПО - 5-е изд., перераб. и доп. - Ростов н/Д: Феникс, 2004. - 415 с.

3. Габа, Н.Д., Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебник для СПО/Н.Д. Габа, Т.В. Жаркова -М.: Академия, 2017.- 250 с.

4. Дементьева Е. П. Ресторанный бизнес. Секреты успеха / Е. П. Дементьева. - Ростов н/Д: Феникс, 2006. - 253 с.

5. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для СПО. -М.; Академия, 2014. -314 с.

6. Калашников, А. Ю. Кафе, бары и рестораны: организация, практика и техника обслуживания. - М.: Проспект, 2008. - 379 с.

7. Ларионова, Н. М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда [Текст]/Н.М.Ларионова: учебник для СПО. - М.: Академия, 2015. - 205с.

##### **3.2.2. Дополнительная литература:**

1. Анурова, Н.И. Персонал в ресторане. Как создать профессиональную команду/ Н.И. Анурова, – М: ООО «Современные розничные и ресторанные технологии», 2001. – 216 с.

2. Белошапка, М.И. Технология ресторанного обслуживания/ М.И.Белошапка. -М.: Академия, 2004.

3. Затуливетров, А. Б. Ресторан: с чего начать, как преуспеть.Советы владельцам и управляющим [Текст] / А. Б. Затуливетров. - Питер: СПб., 2009. - 222 с.

4. Кабушкин, Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов/ Н.И.Кабушкин: учебник рек. МО. - Минск: Новое знание, 2003. - 368 с.

5. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары [Текст]/ Е.С. Оробейко: учеб. пособие для СПО доп. МО. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2008. - 319 с

6. Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания/ Л.А. Радченко. – Р.: Феникс, 2000.

7. Уокер, Д. Управление гостеприимством/ Джон Уокер. –М.: ЮНИТИ -2006г. 234 с.

8. Усов, В.В. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания/ В.В. Усов: Учебник. – М.: ИРПО; ПрофОбрИздат, 2002. – 416 с.

9. Журналы 2017-2018 г.г.: «Ресторанный бизнес», «Гастроном», «Ресторанные ведомости», «Вы и Ваш ресторан», «Империя вкуса».

10. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29

11. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389

12. Национальный стандарт РФ. ГОСТ 53105-2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

13. Национальный стандарт РФ. ГОСТ 53104-2008. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

14. ГОСТ 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».

15. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

16. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

17. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»

18. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

19. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

20. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.

21. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325

### **3.2.3. Интернет-ресурсы:**

1. Конран, Т. Первокласный ресторан: идея, создание, развитие [Электронный ресурс] / Теренс Конран ; Пер. с англ. — М. : Альпина Бизнес Букс, 2008. — 210 с. —// NASHOL.COM

2. Крюков, Р.В. Ресторанное дело/ Р.В.Крюков: конспект лекций. - М.: А-ПРИОР,2009. - Режим доступа ЭБС КнигаФонда

3. Милл, Р.К. Управление рестораном/ Р.К.Милл: учебник. -М.: ЮНИТИ-ДАНА,2012. - Режим доступа КнигаФонда

4. Оробейко, Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары. / Е.С.Оробейко. - М.: Альфа-М – М, 2011. - Режим доступа ЭБС ZNANIUM

5. Хмырова, С.В. Ресторанный маркетинг/ С.В.Хмырова: уч.пос.- М.: ЮНИТИ-ДАНА,2012. - Режим доступа ЭБС КнигаФонда

6. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] / В.Г.Федцов: уч.пос. — М.: «Дашков и К°», 2012. — 248 с.// NASHOL.COM

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные	демонстрация навыков и использования информационно-коммуни-	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях

технологии в профессиональной деятельности.	кационных технологий в профессиональной деятельности.	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	планирование обучающимися повышения личностного и квалификационного уровня.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях