

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

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

квалификация выпускника – менеджер

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 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

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.

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	99
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
практические занятия	34
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	31
<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
Раздел 1. Организация ресторанного производства		
Тема 1.1 Структура и организация ресторана	Содержание	
	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.	
	Самостоятельная работа	
	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	
	Домашнее задание	
	1 Систематическая проработка конспектов занятий по теме	
	2 Работа с нормативными документами	
3 Решение ситуационных задач		
Раздел 2.		

Организация производства и торговой деятельности			
Тема 2.1 Функции производственных помещения и торгового зала	Содержание		
	1	Основные группы производственных помещений, совмещение производственных и торговых функций. Хранение продуктов. Помещения для посетителей. Требования, предъявляемые к оборудованию, посуде.	6
	Практические работы		
	1	Рассмотреть ассортимент материалов для изготовления столовой посуды и приборов. Назначение и использование, ассортимент столовой посуды и приборов.	8
	2	Подбор и подготовка посуды, освоение приемов сервировки стола	
	3	Отработка приемов накрытия стола скатертями и их замена	
	4	Приемы складывания салфеток	
	Самостоятельная работа		
	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 »	
	Домашнее задание		
	1	Систематическая проработка конспектов занятий по теме	
2	Работа с нормативными документами (сборник рецептов)		
3	Составление меню с учетом используемого оборудования в производственных цехах		
Раздел 3. Ресторанные заведения среднего формата			
Тема 3.1. Ресторанные заведения среднего формата	Содержание		
	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	
	Практические работы		
	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	
	Самостоятельная работа		
	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	
	Домашнее задание		
	1	Систематическая проработка конспектов занятий по теме	
	2	Работа с нормативными документами (сборник рецептур)	
Раздел 4.			
Виды ресторанного обслуживания			
Тема 4.1. Стили сервировки. Виды обслуживания	Содержание		
	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	
	Практические работы		
	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.	
	Самостоятельная работа		5
	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.	
	Домашнее задание		
	1	Систематическая проработка конспектов занятий по теме	
	2	Проанализировать прием и оформление заказа	
Раздел 5.			
Кадровый состав, корпоративная культура			
Тема 5.1	Содержание		
Профессиональный этикет	1	Встреча гостей. Правила подачи блюд и напитков	6
Тема 5.2	1	Формирование штата. Функции, ответственность кадрового состава	
Кадровый состав Корпоративная культура	2	Обучение, карьерный рост персонала. Материальные и моральные стимулы. Корпоративная этика	
	Практические работы		
	1	Отработка профессионального этикета и правильности подачи блюд	4
	2	Ролевая игра «В ресторане»	
	3	Составление рекомендаций по созданию благоприятного микроклимата в коллективе	
	Самостоятельная работа		
	1	Составить схему карьерного роста в индустрии питания	5
	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	
Домашнее задание			
1	Систематическая проработка конспектов занятий по теме		

	2	Работа с нормативной документацией и справочной литературой	
Раздел 6.			
Программа работы с клиентами			
Тема 6.1 Раскрутка и продвижение ресторанного бизнеса	Содержание		
	1	Презентации, рекламные акции: организация, проведение, ожидаемые результаты.	4
2	Повышение качества сервисных услуг. Дополнения к основным видам обслуживания		
Тема 6.2 Учет в сфере ресторанного бизнеса	1	Цели и процессы современных автоматизированных систем учета. Схема действия системы автоматизированного учета	
	Практические работы		
	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	
	Самостоятельная работа		
	1	Составить рекламу для печати	6
	2	Рассмотреть историческое развитие культуры обслуживания в ресторанных заведениях	
	3	Рассмотреть возникновение и развитие предприятий быстрого обслуживания.	
	Домашнее задание		
	1	Систематическая проработка конспектов занятий по теме	
	2	Подготовка к контрольным вопросам	
Всего:			99

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета организации обслуживания в организациях общественного питания.

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