

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: КУЗНЕЦОВ АЛЕКСАНДР ИГОРЕВИЧ
 Должность: РЕКТОР
 Дата подписания: 30.09.2026 09:22:03
 Уникальный программный ключ:
 0ec0d544ced914f6d2e031d381fc0ed0880d90a0



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ГУМАНИТАРНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Шифр	Наименование дисциплины (модуля)
ФТД	Особенности организации ресторанного бизнеса в Уральском регионе
Код направления подготовки	44.03.04
Направление подготовки	Профессиональное обучение (по отраслям)
Наименование (я) ОПОП (направленность / профиль)	Производство продовольственных продуктов
Уровень образования	бакалавр
Форма обучения	заочная

Разработчики:

Должность	Учёная степень, звание	Подпись	ФИО
Старший преподаватель			Ногина Анна Александровна

Рабочая программа рассмотрена и одобрена (обновлена) на заседании кафедры (структурного подразделения)

Кафедра	Заведующий кафедрой	Номер протокола	Дата протокола	Подпись
Кафедра педагогики профессионального обучения и предметных методик	Корнеева Наталья Юрьевна	11	18.06.2019	
Кафедра педагогики профессионального обучения и предметных методик	Корнеева Наталья Юрьевна	1	15.09.2020	

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Пояснительная записка	3
2. Трудоемкость дисциплины (модуля) и видов занятий по дисциплине (модулю)	4
3. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	5
4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	7
5. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)	8
6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	10
7. Перечень образовательных технологий	12
8. Описание материально-технической базы	13

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Дисциплина «Особенности организации ресторанного бизнеса в Уральском регионе» относится к модулю части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является факультативной.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 1 з.е., 36 час.

1.3 Изучение дисциплины «Особенности организации ресторанного бизнеса в Уральском регионе» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Технология продуктов питания», «Технология приготовления мучных кондитерских изделий».

1.4 Дисциплина «Особенности организации ресторанного бизнеса в Уральском регионе» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Диетическое питание», «Культура ресторанного сервиса», «Продвижение услуг предприятий общественного питания», «Приготовление и оформление банкетных блюд».

1.5 Цель изучения дисциплины:

формирование профессиональных компетенций, которые должен освоить обучающийся в части организации ресторанного дела, использования функциональных помещений предприятий общественного питания.

1.6 Задачи дисциплины:

- 1) систематизация и углубление базовых знаний о современном состоянии ресторанной индустрии;
- 2) формирование представлений о маркетинге в ресторанной индустрии;
- 3) изучение систем классификации предприятий общественного питания.

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ПК-8 способен осуществлять методические разработки и программы для отрасли, проведения необходимых мероприятий, связанных с безопасной и эффективной эксплуатацией технологического оборудования, а также выполнения работ по стандартизации и сертификации технических средств, систем, процессов, оборудования и материалов
	ПК.8.1 Знать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
	ПК.8.2 Уметь осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
	ПК.8.3 Владеть навыками контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания, безопасными приемами работы с измерительными инструментами

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ПК.8.1 Знать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции	3.1 ПК.8.1 Знать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
2	ПК.8.2 Уметь осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	У.1 ПК.8.2 Уметь осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
3	ПК.8.3 Владеть навыками контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания, безопасными приемами работы с измерительными инструментами	В.1 ПК.8.3 Владеть навыками контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания, безопасными приемами работы с измерительными инструментами

2. ТРУДОЕМКОСТЬ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) И ВИДОВ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Наименование раздела дисциплины (темы)	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			Итого часов
	Л	ПЗ	СРС	
Итого по дисциплине	4	4	24	32
Первый период контроля				
<i>Организация ресторанного бизнеса</i>	<i>4</i>	<i>4</i>	<i>24</i>	<i>32</i>
История развития ресторанного хозяйства	2		6	8
Основные понятия и определения в области ресторанного хозяйства.		2	6	8
Маркетинг в индустрии гостеприимства		2	6	8
Классификация предприятий ресторанного типа	2		6	8
Итого по видам учебной работы	4	4	24	32
<i>Форма промежуточной аттестации</i>				
Зачет по факультативу				4
Итого за Первый период контроля				36

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

3.1 Лекции

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема и содержание	Трудоемкость (кол-во часов)
1. Организация ресторанного бизнеса	4
Формируемые компетенции, образовательные результаты: ПК-8: 3.1 (ПК.8.1), У.1 (ПК.8.2), В.1 (ПК.8.3)	
1.1. История развития ресторанного хозяйства Появление первых предприятий питания. Предприятия питания в Древней Греции и в Древнем Риме. Средневековые предприятия питания. Услуги, предлагаемые путешественникам в гостиницах в эпоху Возрождения и в Новое время. Интенсивное развитие ресторанной индустрии в XIX в. и XX в исторический аспект возникновения и развития предприятий питания в России и в Уральском регионе Учебно-методическая литература: 1	2
1.2. Классификация предприятий ресторанного типа Отличительные характеристики ресторанных предприятий различных типов. Заготовочные, доготовочные и предприятия общественного питания с полным производственным циклом. Рестораны, бары, кафе, закусочные, столовые. Кафе общего типа специализированные кафе. Ресторан «Люкс». Ресторан высшего класса. Ресторан первого класса. Ресторан гастрономический. Ресторан повседневный (casual). Бар, паб, таверна. Быстрое обслуживание (fast food, street food). Классы обслуживания Учебно-методическая литература: 1, 2	2

3.2 Практические

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема и содержание	Трудоемкость (кол-во часов)
1. Организация ресторанного бизнеса	4
Формируемые компетенции, образовательные результаты: ПК-8: 3.1 (ПК.8.1), У.1 (ПК.8.2), В.1 (ПК.8.3)	
1.1. Основные понятия и определения в области ресторанного хозяйства. Нормативные документы, действующие в сфере ресторанного хозяйства. Понятие "услуга". Виды ресторанного услуг. Особенности ресторанного услуг. Сегментация рынка. Рестораны: понятие, характеристики и системы классификация. Организационная структура предприятия питания. Учредительные и организационные документы. Организация труда на предприятиях питания. Техническая и технологическая документация предприятий питания. Права и обязанности ресторана. Права и обязанности гостя. Учебно-методическая литература: 1	2
1.2. Маркетинг в индустрии гостеприимства Стратегии маркетинга. Международные и российские правила предоставления ресторанных услуг. Информирование потребителя о ресторанных услугах. Правила бронирования столиков в ресторанах. Заключение договора на обслуживание в ресторане. Тенденции развития ресторанного дела. Инновации в сфере ресторанного бизнеса. Факторы спроса на услуги питания. Основные модели развития ресторанного дела Учебно-методическая литература: 1, 2	2

3.3 СРС

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема для самостоятельного изучения	Трудоемкость (кол-во часов)
---	--------------------------------

1. Организация ресторанного бизнеса		24
Формируемые компетенции, образовательные результаты: ПК-8: 3.1 (ПК.8.1), У.1 (ПК.8.2), В.1 (ПК.8.3)		
1.1. История развития ресторанного хозяйства <i>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</i> работа с лекционным материалом, предусматривающая проработку конспекта лекций и учебной литературы Учебно-методическая литература: 1		6
1.2. Основные понятия и определения в области ресторанного хозяйства. <i>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</i> поиск (подбор) и обзор литературы, электронных источников информации по индивидуально заданной проблеме дисциплины Учебно-методическая литература: 1		6
1.3. Маркетинг в индустрии гостеприимства <i>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</i> изучение материала, вынесенного на самостоятельную проработку (отдельные темы, параграфы) Учебно-методическая литература: 2		6
1.4. Классификация предприятий ресторанного типа <i>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</i> выполнение контрольной работы (решение заданий, эссе и т.д.) Учебно-методическая литература: 1		6

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Учебно-методическая литература

№ п/п	Библиографическое описание (автор, заглавие, вид издания, место, издательство, год издания, количество страниц)	Ссылка на источник в ЭБС
Основная литература		
1	Организация ресторанного бизнеса [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Ю.В. Жилкова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014.— 192 с.	http://www.iprbookshop.ru/40873.html .— ЭБС «IPRbooks»
Дополнительная литература		
2	Современное состояние ресторанного бизнеса [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Н.С. Родионова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018.— 228 с.	http://www.iprbookshop.ru/86289.html .— ЭБС «IPRbooks»

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

5.1. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Код компетенции по ФГОС				
Код образовательного результата дисциплины	Текущий контроль			Промежуточная аттестация
	Доклад/сообщение	Мультимедийная презентация	Таблица по теме	Зачет/Экзамен
ПК-8				
3.1 (ПК.8.1)	+			+
У.1 (ПК.8.2)		+		+
В.1 (ПК.8.3)			+	+

5.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

5.2.1. Текущий контроль.

Типовые задания к разделу "Организация ресторанного бизнеса":

1. Доклад/сообщение

1. Появление первых предприятий питания.
2. Средневековые условия питания.
3. Услуги, предлагаемые путешественникам в гостиницах в эпоху Возрождения и в Новое время.
4. Интенсивное развитие ресторанной индустрии в XIX в. и XX в

Количество баллов: 5

2. Мультимедийная презентация

1. Предприятия питания в Древней Греции и в Древнем Риме
2. Техническая и технологическая документация предприятий питания

Количество баллов: 10

3. Таблица по теме

Задание 1. Перечислите основные правила нахождения в ресторане?

Задание 2. Какие типы организационных структур присущи ресторанным предприятиям? Какие из них наиболее эффективны? Почему?

Задание 3. Дайте характеристику возникновения и развития предприятий питания в России?

Количество баллов: 15

5.2.2. Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации в ФГБОУ ВО «ЮУрГПГУ».

Первый период контроля

1. Зачет по факультативу

Вопросы к зачету:

1. Индустрия гостеприимства.
2. Факторы, влияющие на развитие «индустрии гостеприимства»
3. Роль индустрии гостеприимства в российской и мировой экономике. Место ресторанной индустрии в сфере услуг
4. Модели организации ресторанного бизнеса и разновидности ресторанов
5. Система франчайзинга. Франшизный ресторан
6. История развития индустрии гостеприимства в Европе

7. История развития индустрии гостеприимства в Америке
8. История ресторанной индустрии в России
9. Законодательные основы ресторанного сервиса
10. Классификация предприятий питания
11. Типология предприятий питания
12. Принципы классификации предприятий питания
13. Основные положения Правил предоставления ресторанных услуг в РФ
14. Типовая структура управления рестораном
15. Административная служба. Состав и функции
16. Служба питания. Состав и функции
17. Инженерно-техническая служба. Состав и функции
18. Вспомогательные и дополнительные службы. Состав и функции
19. Основные типы предприятий питания в гостиничном сервисе, их характеристика
20. Способы организации питания в гостиничном сервисе. Виды завтраков.
21. Особенности организации службы питания в зависимости от типа и вида предприятия, класса обслуживания.
22. Основные нормативы, характеристика и виды уборочных работ.
23. Последовательность уборки в индустрии питания.
24. Содержание помещений ресторана.
25. Понятие и особенности «услуги». Виды ресторанных услуг.
26. Позиционирование ресторанного продукта.
27. Методы продвижения ресторанного продукта.

5.3. Примерные критерии оценивания ответа студентов на экзамене (зачете):

Отметка	Критерии оценивания
"Отлично"	- дается комплексная оценка предложенной ситуации - демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять - последовательное, правильное выполнение всех заданий - умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы
"Хорошо"	- дается комплексная оценка предложенной ситуации - демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять - последовательное, правильное выполнение всех заданий - возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя - умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы
"Удовлетворительно" ("зачтено")	- затруднения с комплексной оценкой предложенной ситуации - неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя - выполнение заданий при подсказке преподавателя - затруднения в формулировке выводов
"Неудовлетворительно" ("не зачтено")	- неправильная оценка предложенной ситуации - отсутствие теоретического обоснования выполнения заданий

6. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Лекции

Лекция - одна из основных форм организации учебного процесса, представляющая собой устное, монологическое, систематическое, последовательное изложение преподавателем учебного материала с демонстрацией слайдов и фильмов. Работа обучающихся на лекции включает в себя: составление или слежение за планом чтения лекции, написание конспекта лекции, дополнение конспекта рекомендованной литературой.

Требования к конспекту лекций: краткость, схематичность, последовательная фиксация основных положений, выводов, формулировок, обобщений. В конспекте нужно помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Последующая работа над материалом лекции предусматривает проверку терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. В конспекте нужно обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.

2. Практические

Практические (семинарские занятия) представляют собой детализацию лекционного теоретического материала, проводятся в целях закрепления курса и охватывают все основные разделы.

Основной формой проведения практических занятий и семинаров является обсуждение наиболее проблемных и сложных вопросов по отдельным темам, а также решение задач и разбор примеров и ситуаций в аудиторных условиях.

При подготовке к практическому занятию необходимо, ознакомиться с его планом; изучить соответствующие конспекты лекций, главы учебников и методических пособий, разобрать примеры, ознакомиться с дополнительной литературой (справочниками, энциклопедиями, словарями). К наиболее важным и сложным вопросам темы рекомендуется составлять конспекты ответов. Следует готовить все вопросы соответствующего занятия: необходимо уметь давать определения основным понятиям, знать основные положения теории, правила и формулы, предложенные для запоминания к каждой теме.

В ходе практического занятия надо давать конкретные, четкие ответы по существу вопросов, доводить каждую задачу до окончательного решения, демонстрировать понимание проведенных расчетов (анализов, ситуаций), в случае затруднений обращаться к преподавателю.

3. Зачет по факультативу

Цель зачета – проверка и оценка уровня полученных студентом специальных знаний по факультативу и соответствующих им умений и навыков, а также умения логически мыслить, аргументировать избранную научную позицию, реагировать на дополнительные вопросы, ориентироваться в массиве информации.

Подготовка к зачету начинается с первого занятия по факультативу, на котором обучающиеся получают предварительный перечень вопросов к зачёту и список рекомендуемой литературы, их ставят в известность относительно критериев выставления зачёта и специфике текущей и итоговой аттестации. С самого начала желательно планомерно осваивать материал, руководствуясь перечнем вопросов к зачету и списком рекомендуемой литературы, а также путём самостоятельного конспектирования материалов занятий и результатов самостоятельного изучения учебных вопросов.

По результатам сдачи зачета выставляется оценка «зачтено» или «не зачтено».

4. Доклад/сообщение

Доклад – развернутое устное (возможен письменный вариант) сообщение по определенной теме, сделанное публично, в котором обобщается информация из одного или нескольких источников, представляется и обосновывается отношение к описываемой теме.

Основные этапы подготовки доклада:

1. четко сформулировать тему;
2. изучить и подобрать литературу, рекомендуемую по теме, выделив три источника библиографической информации:
 - первичные (статьи, диссертации, монографии и т. д.);
 - вторичные (библиография, реферативные журналы, сигнальная информация, планы, граф-схемы, предметные указатели и т. д.);
 - третичные (обзоры, компилятивные работы, справочные книги и т. д.);
3. написать план, который полностью согласуется с выбранной темой и логично раскрывает ее;
4. написать доклад, соблюдая следующие требования:
 - структура доклада должна включать краткое введение, обосновывающее актуальность проблемы; основной текст; заключение с краткими выводами по исследуемой проблеме; список использованной литературы;
 - в содержании доклада общие положения надо подкрепить и пояснить конкретными примерами; не пересказывать отдельные главы учебника или учебного пособия, а изложить собственные соображения по существу рассматриваемых вопросов, внести свои предложения;
5. оформить работу в соответствии с требованиями.

5. Мультимедийная презентация

Мультимедийная презентация – способ представления информации на заданную тему с помощью компьютерных программ, сочетающий в себе динамику, звук и изображение.

Для создания компьютерных презентаций используются специальные программы: PowerPoint, Adobe Flash CS5, Adobe Flash Builder, видеофайл.

Презентация – это набор последовательно сменяющих друг друга страниц – слайдов, на каждом из которых можно разместить любые текст, рисунки, схемы, видео - аудио фрагменты, анимацию, 3D – графику, фотографию, используя при этом различные элементы оформления.

Мультимедийная форма презентации позволяет представить материал как систему опорных образов, наполненных исчерпывающей структурированной информацией в алгоритмическом порядке.

Этапы подготовки мультимедийной презентации:

1. Структуризация материала по теме;
2. Составление сценария реализации;
3. Разработка дизайна презентации;
4. Подготовка медиа фрагментов (тексты, иллюстрации, видео, запись аудиофрагментов);
5. Подготовка музыкального сопровождения (при необходимости);
6. Тест-проверка готовой презентации.

6. Таблица по теме

Таблица — форма представления материала, предполагающая его группировку и систематизированное представление в соответствии с выделенными заголовками граф.

Правила составления таблицы:

1. таблица должна быть выразительной и компактной, лучше делать несколько небольших по объему, но наглядных таблиц, отвечающих задаче исследования;
2. название таблицы, заглавия граф и строк следует формулировать точно и лаконично;
3. в таблице обязательно должны быть указаны изучаемый объект и единицы измерения;
4. при отсутствии каких-либо данных в таблице ставят многоточие либо пишут «Нет сведений», если какое-либо явление не имело места, то ставят тире;
5. числовые значения одних и тех же показателей приводятся в таблице с одинаковой степенью точности;
6. таблица с числовыми значениями должна иметь итоги по группам, подгруппам и в целом;
7. если суммирование данных невозможно, то в этой графе ставят знак умножения;
8. в больших таблицах после каждых пяти строк делается промежуток для удобства чтения и анализа.

7. ПЕРЕЧЕНЬ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

1. Дифференцированное обучение (технология уровневой дифференциации)
2. Развивающее обучение
3. Кейс-технологии

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ

1. компьютерный класс – аудитория для самостоятельной работы
2. учебная аудитория для лекционных занятий
3. учебная аудитория для семинарских, практических занятий
4. Лицензионное программное обеспечение:
 - Операционная система Windows 10
 - Microsoft Office Professional Plus
 - Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition
 - Справочная правовая система Консультант плюс
 - 7-zip
 - Adobe Acrobat Reader DC