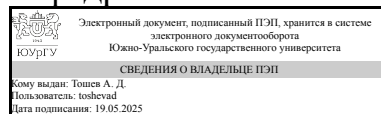


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



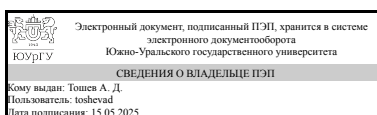
А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П0.16 Ресторанный сервис
для направления 43.03.01 Сервис
уровень Бакалавриат
профиль подготовки Ресторанный сервис
форма обучения заочная
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

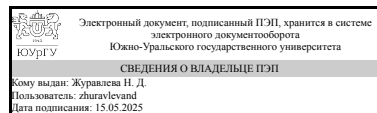
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514

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



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
старший преподаватель



Н. Д. Журавлева

1. Цели и задачи дисциплины

Цели - приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков в области организации ресторанного обслуживания потребителей.

Краткое содержание дисциплины

Задачи: - анализ существующих требований и норм для разных типов и классов предприятий общественного питания; - рассмотрение классификации ресторанов; - определение особенностей организации производственно-технологического процесса в ресторане; - изучение основных типов и новых форм ресторанного обслуживания; - рассмотрение направлений и форм продвижения ресторанных услуг; - определение функций и системы ценностей корпоративной культуры ресторана; - определение современных тенденций развития ресторанных услуг.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Знает: основы организации ресторанного сервиса; современные формы и методы обслуживания потребителей Умеет: составлять план сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей Имеет практический опыт: планирования хозяйственной деятельности в области ресторанного сервиса
ПК-3 Способен выбирать организационные решения для формирования сервисной системы обслуживания, развития клиентурных отношений	Знает: современные стандарты обслуживания на предприятиях ресторанного сервиса; организацию процесса обслуживания на предприятиях различных типов и классов ресторанов; Умеет: планировать, организовывать и координировать процессы обслуживания потребителей Имеет практический опыт: планирования, организации и координации процессов обслуживания потребителей

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Органическая химия, Экономика, Правоведение, Технические средства предприятий сервиса, Неорганическая химия	Технологические процессы в сервисе, Перспективы развития ресторанного бизнеса, Технология и организация рабочих процессов на предприятии общественного питания, Барное дело, Технология ресторанной продукции, Культура питания народов мира, Нормативно-техническая документация с

	основами ХАССП в общественном питании, Производственная практика (организационно-управленческая) (8 семестр), Производственная практика (преддипломная) (9 семестр)
--	--

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

Дисциплина	Требования
Экономика	Знает: закономерности функционирования современной рыночной экономики на микро- и макроуровне, закономерности функционирования современной рыночной экономики на микро- и макроуровне, цели, задачи и способы решения базовых экономических проблем в рамках экономических систем различных типов Умеет: анализировать данные о состоянии и развитии национальной экономики, анализировать данные о состоянии и развитии национальной экономики, использовать результаты экономического анализа для выявления эффективности работы предприятий индустрии в избранной сфере профессиональной деятельности Имеет практический опыт: принятия экономических решений в сфере профессиональной деятельности, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, принятия экономических решений в сфере профессиональной деятельности, использования экономических знаний при оценке эффективности результатов проектирования и реализации разработанных продуктов в избранной сфере профессиональной деятельности
Правоведение	Знает: международные нормы и нормативно правовые акты Российской Федерации, источники и системы гражданского, трудового, семейного, уголовного, экологического права и законодательства РФ, основные положения гражданского, трудового и уголовного законодательства Российской Федерации и другие нормативно-правовые акты в рамках своей будущей профессиональной деятельности Умеет: самостоятельно мыслить, вырабатывать и отстаивать свою позицию в дискуссии, аргументировать ее ссылками на нормативно-правовые акты, интерпретировать законы, регулирующие основы социальных отношений в профессиональной, общественной и бытовой сферах деятельности, обосновывать и принимать в пределах должностных обязанностей решения, а также совершать действия, связанные с

	реализацией правовых норм Имеет практический опыт: :ставить перед собой правовые задачи, находить пути их решения; навыками опоры на нормативно-правовые акты при решении жизненно важных проблем, применения нормативно-правовой и законодательной документации в профессиональной, общественной и бытовой деятельности, работы с СПС «Гарант» и «Консультант +», анализом юридических норм, побуждающих к корректировке профессиональной деятельности
Технические средства предприятий сервиса	Знает: основные технические средства для оснащения предприятий ресторанного сервиса Умеет: подбирать технические средства с учетом требований технологических процессов и потребительских предпочтений Имеет практический опыт: технического оснащения предприятий ресторанного сервиса
Неорганическая химия	Знает: методы получения, идентификации и исследования свойств веществ (материалов) стандартные методы обработки результатов эксперимента Умеет: планировать эксперимент на основе анализа литературных данных; анализировать и обобщать результаты эксперимента, формулировать выводы Имеет практический опыт: планирования, анализа и обобщения результатов эксперимента
Органическая химия	Знает: теоретические основы традиционных и новых разделов химии и способы их использования при решении конкретных химических и материаловедческих задач Умеет: разрабатывать учебно-методические материалы для реализации образовательных программ различного уровня и направленности, связанных с химией и смежными дисциплинами Имеет практический опыт: организации и проведения учебно-производственного процесса при реализации образовательных программ различного уровня естественнонаучной направленности

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 з.е., 216 ч., 39,75 ч.
контактной работы с применением дистанционных образовательных технологий

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		5	6
Общая трудоёмкость дисциплины	216	108	108
Аудиторные занятия:	24	12	12
Лекции (Л)	12	6	6

Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	12	6	6
Лабораторные работы (ЛР)	0	0	0
Самостоятельная работа (СРС)	176,25	89,75	86,5
рефераты	89,75	89,75	0
доклады	86,5	0	86,5
Консультации и промежуточная аттестация	15,75	6,25	9,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет	экзамен, КР

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	РАЗДЕЛ 1 Характеристика и организация работы ресторана	12	6	6	0
2	Раздел 2 Обслуживание в ресторанах	12	6	6	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Концепция и профиль ресторана.	2
2	1	Формирование и оформление меню и технологический процесс в ресторане.	2
3	1	Трудовой коллектив ресторана и его структура	2
4	2	Основные типы и формы ресторанного обслуживания. Профессиональная этика работника ресторана	2
5	2	Маркетинговая политика ресторана. Фирменный стиль и имиджевая политика ресторана.	2
6	2	Бизнес-план открытия ресторана	2

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Концепция и профиль ресторана	2
2	1	Формирование и оформление меню и технологический процесс в ресторане	2
3	1	Трудовой коллектив ресторана и его структура	2
4	2	Основные типы и формы ресторанного обслуживания. Профессиональная этика работника ресторана	2
5	2	Маркетинговая политика ресторана. Фирменный стиль и имиджевая политика ресторана.	2
6	2	Бизнес-план открытия ресторана	2

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС	
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на
рефераты	https://docs.yandex.ru/docs/view?tm=1719206843&tld=ru
доклады	http://irbis.dalgau.ru/DigitalLibrary/UMM_vo/49.pdf

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	Учитывается в ПА
1	5	Текущий контроль	Вопросы	1	5	5 баллов - Сформированы четкие системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные и верные. Даны развернутые ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован уровень освоения компетенции 4 балла - Знания и представления по дисциплине сформированы на повышенном уровне. В ответах на вопросы/задания оценочных средств изложено понимание вопроса, дано достаточно подробное описание ответа, приведены и раскрыты в тезисной форме основные понятия. Ответ отражает полное знание материала, а также наличие, с незначительными пробелами, умений и навыков по изучаемой дисциплине. Допустимы единичные негрубые ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень освоения компетенции 3 балла - Ответ отражает теоретические знания основного материала дисциплины в объеме, необходимом для дальнейшего освоения ОПОП. Обучающийся допускает неточности в ответе, но обладает необходимыми знаниями для их устранения. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень освоения компетенции 2 балла - Демонстрирует полное отсутствие теоретических знаний	зачет

						материала дисциплины, отсутствие практических умений и навыков	
2	5	Промежуточная аттестация	Вопросы	-	5	5 баллов - Сформированы четкие системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные и верные. Даны развернутые ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован уровень освоения компетенции 4 балла - Знания и представления по дисциплине сформированы на повышенном уровне. В ответах на вопросы/задания оценочных средств изложено понимание вопроса, дано достаточно подробное описание ответа, приведены и раскрыты в тезисной форме основные понятия. Ответ отражает полное знание материала, а также наличие, с незначительными пробелами, умений и навыков по изучаемой дисциплине. Допустимы единичные негрубые ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень освоения компетенции 3 балла - Ответ отражает теоретические знания основного материала дисциплины в объеме, необходимом для дальнейшего освоения ОПОП. Обучающийся допускает неточности в ответе, но обладает необходимыми знаниями для их устранения. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень освоения компетенции 2 балла - Демонстрирует полное отсутствие теоретических знаний материала дисциплины, отсутствие практических умений и навыков	зачет
3	6	Текущий контроль	Вопросы	1	5	5 баллов - Сформированы четкие системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные и верные. Даны развернутые ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован уровень освоения компетенции 4 балла - Знания и представления по дисциплине сформированы на повышенном уровне. В ответах на вопросы/задания оценочных средств изложено понимание вопроса, дано достаточно подробное описание ответа, приведены и раскрыты в тезисной форме основные понятия. Ответ отражает полное знание материала, а также наличие, с незначительными пробелами,	экзамен

						умений и навыков по изучаемой дисциплине. Допустимы единичные негрубые ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень освоения компетенции 3 балла - Ответ отражает теоретические знания основного материала дисциплины в объеме, необходимом для дальнейшего освоения ОПОП. Обучающийся допускает неточности в ответе, но обладает необходимыми знаниями для их устранения. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень освоения компетенции 2 балла - Демонстрирует полное отсутствие теоретических знаний материала дисциплины, отсутствие практических умений и навыков	
4	6	Промежуточная аттестация	Вопросы	-	5	5 баллов - Сформированы четкие системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные и верные. Даны развернутые ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован уровень освоения компетенции 4 балла - Знания и представления по дисциплине сформированы на повышенном уровне. В ответах на вопросы/задания оценочных средств изложено понимание вопроса, дано достаточно подробное описание ответа, приведены и раскрыты в тезисной форме основные понятия. Ответ отражает полное знание материала, а также наличие, с незначительными пробелами, умений и навыков по изучаемой дисциплине. Допустимы единичные негрубые ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень освоения компетенции 3 балла - Ответ отражает теоретические знания основного материала дисциплины в объеме, необходимом для дальнейшего освоения ОПОП. Обучающийся допускает неточности в ответе, но обладает необходимыми знаниями для их устранения. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень освоения компетенции 2 балла - Демонстрирует полное отсутствие теоретических знаний материала дисциплины, отсутствие практических умений и навыков	экзамен
5	6	Курсовая работа/проект	темы курсовых	-	5	5 баллов - Сформированы четкие системные знания и представления по	курсовые

			работ		дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные и верные. Даны развернутые ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован уровень освоения компетенции 4 балла - Знания и представления по дисциплине сформированы на повышенном уровне. В ответах на вопросы/задания оценочных средств изложено понимание вопроса, дано достаточно подробное описание ответа, приведены и раскрыты в тезисной форме основные понятия. Ответ отражает полное знание материала, а также наличие, с незначительными пробелами, умений и навыков по изучаемой дисциплине. Допустимы единичные негрубые ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень освоения компетенции 3 балла - Ответ отражает теоретические знания основного материала дисциплины в объеме, необходимом для дальнейшего освоения ОПОП. Обучающийся допускает неточности в ответе, но обладает необходимыми знаниями для их устранения. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень освоения компетенции 2 балла - Демонстрирует полное отсутствие теоретических знаний материала дисциплины, отсутствие практических умений и навыков	работы
--	--	--	-------	--	---	--------

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Не предусмотрены

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ KM				
		1	2	3	4	5
УК-2	Знает: основы организации ресторанного сервиса; современные формы и методы обслуживания потребителей	+	+	+	+	+
УК-2	Умеет: составлять план сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей	+	+	+	+	+
УК-2	Имеет практический опыт: планирования хозяйственной деятельности в области ресторанного сервиса	+	+	+	+	+
ПК-3	Знает: современные стандарты обслуживания на предприятиях ресторанного сервиса; организацию процесса обслуживания на предприятиях различных типов и классов ресторанов;	+	+	+	+	+
ПК-3	Умеет: планировать, организовывать и координировать процессы обслуживания потребителей	+	+	+	+	+

ПК-3	Имеет практический опыт: планирования, организации и координации процессов обслуживания потребителей	+	+	+	+	+
------	--	---	---	---	---	---

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Волкова И. В. Ресторанный бизнес в России: С чего начать и как преуспеть / И. В. Волкова, Я. И. Миропольский, Г. М. Мумрикова. - 5-е изд., испр.. - М. : Флинта: Наука, 2006. - 184 с. : 8 л. ил.
2. Михайлов Н. Н. Английский язык : Гостиничный, ресторанный и туристический бизнес : = English : Hotel, Restaurant and Tourist Businesses / Н. Н. Михайлов. - 3-е изд., стер.. - М. : Академия, 2007. - 158, [1] с. : ил.

б) дополнительная литература:

Не предусмотрена

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

Не предусмотрены

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. <https://elib.spbstu.ru/dl/2/s17-243.pdf/info>

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. <https://elib.spbstu.ru/dl/2/s17-243.pdf/info>

Электронная учебно-методическая документация

Нет

Перечень используемого программного обеспечения:

1. ФГАОУ ВО "ЮУрГУ (НИУ)" - Портал "Электронный ЮУрГУ" (<https://edu.susu.ru>) (бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. -Техэксперт(04.02.2024)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Экзамен	335 (36)	нет
Лекции	335 (36)	проектор

Зачет	335 (36)	нет
Практические занятия и семинары	335 (36)	проектор