

Документ подписан простой электронной подписью  
 Информация о владельце: Федеральное государственное бюджетное образовательное  
 учреждение высшего образования  
 ФИО: Колин Андрей Эдуардович «Приморская государственная сельскохозяйственная академия»  
 Должность: ректор  
 Дата подписания: 16.11.2023 14:48:14  
 Уникальный программный ключ:  
 f6c6d686f0c899fd76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

УТВЕРЖДАЮ

Директор институт  
 землеустройства и агротехнологий  
 \_\_\_\_\_ Т. В. Наумова

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### СОВРЕМЕННЫЙ РЕСТОРАННЫЙ БИЗНЕС

**Уровень основной профессиональной образовательной программы** бакалавриат

**Квалификация** бакалавр

**Направление(я) подготовки** 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

**Направленность (профиль)** Технология и организация предприятий общественного питания

**Форма обучения** очная, заочная

**Институт** землеустройства и агротехнологий

**Статус дисциплины** Б1.В.ДВ.02.01

**Курс** 5 **Семестр** 7

**Учебный план набора 2022 года и последующих лет.**

**Распределение рабочего времени:**

#### РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПО СЕМЕСТРАМ

Семестр	Учебные занятия (час)						Контр оль	Форма итоговой аттестац ии (зач., зач. с оценкой, экзамен)	
	Общий объем	Контактная работа			Самостоятельная работа				
		Всего	Лекци и	ЛЗ	ПЗ	КП (КР)			Другие виды СР
7 очное	144	54	18		36		54	36	экзамен
5 курс заочное	144	24	6		18		111	9	экзамен
Итого	144/144	54/24	18/6		36/18		54/111	36/9	экзамен / экзамен

Общая трудоёмкость в соответствии с учебным планом в зачетных единицах 4 ЗЕТ

## Лист согласований

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО 3++) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (программа бакалавриата), утвержденного Приказом Минобрнауки 17.08.2020 г., приказ № 1047, зарегистрированного в Минюсте России 09 сентября 2020 г., № 59723

Разработчик

доцент института землеустройства  
и агротехнологий, к.э.н.

\_\_\_\_\_

Мухина Д.В

Руководитель образовательной  
программы

\_\_\_\_\_ Кияшко Н.В.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и утверждена Ученым советом Института землеустройства и агротехнологий, протокол от 14.04.2022 г. № 4

## 1 Цели и задачи дисциплины (модуля):

**Цель:** формирование у бакалавров компетенций в области организационной деятельности в ресторанном бизнесе.

**Задачи:**

- ознакомление обучающихся со знаниями, опытом и навыками, выработанными практикой предшествующих поколений в области ресторанного бизнеса.
- раскрыть современные тенденции развития ресторанного бизнеса в России и за рубежом.
- формирование способностей к анализу и прогнозированию развития туристско-рекреационных территорий на основе интегрированного управления стратегическими изменениями в индустрии питания;
- привитие обучающимся умений квалифицированно определять перспективные направления развития ресторанного бизнеса в современных условиях и формировать хозяйственную стратегию ресторанного предприятия.

## 2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы: Б1.В.ДВ.02.01

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

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
ПК-3	Проведение маркетинговых исследований, подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации	ПК 3.1	Применять методы обработки данных для анализа технологических процессов производства продукции и использовать технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК 3.2	Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции, использовать способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**Знать:** специфику развития индустрии питания, основные понятия, цели и задачи обслуживания; способы организации производства и эффективной работы

трудового коллектива на основе современных методов управления ресторанного бизнеса; технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка услуг ресторанного бизнеса.

**Уметь:** ориентироваться в особенностях организации обслуживания в ресторанах различных классов и специализаций, определять перспективные направления развития ресторанного бизнеса в современных условиях и формировать хозяйственную стратегию ресторанного предприятия; формировать на основе принципов планирования и прогнозирования программы развития ресторанного бизнеса;

#### **4 Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы

Вид учебной работы	Семестры, курс		Всего часов
	7 семестр	5 курс з/о	
Общая трудоемкость дисциплины	144	144	144/144
<b>Аудиторные занятия (контактная работа с обучающимися)</b>	54	24	54/24
В том числе:			
Лекции	18	6	18/6
Практические занятия (ПЗ)	36	18	36/18
Семинары (С)			
Лабораторные работы (ЛР)			
Курсовой проект (работа)			
Коллоквиумы (К)			
Контроль самостоятельной работы	36	9	36/9
<i>Другие виды аудиторной работы</i>			
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	54	111	54/111
В том числе:			
Курсовой проект (работа), (самостоятельная работа) (КП-КР, СР)			
Расчётно-графические работы (РГР)			
Реферат (Р)			
Контрольная работа (КР)			
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	54	111	54/111
Вид промежуточной аттестации (зачёт, зачёт с оценкой, экзамен)	экзамен	экзамен	экзамен / экзамен
Общая трудоёмкость час	144	144	144/144
зач. ед.	4	4	4/4

#### **5 Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

##### **5.1 Содержание разделов (модулей) дисциплины**

№	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1.	Структура и объем рынка	Современная ситуация рынка услуг питания в РФ. Обзор и структура рынка. Объем российского рынка общественного питания и темпы

	общественного питания в РФ.	роста на примере центральных регионов(Москва, Санкт-Петербург) и Приморского края. Государственные приоритеты в развитии услуг общественного питания в РФ. Концептуальные основы развития общественного питания на территории г. Владивостока.
2.	Ресторанный бизнес: история, современное состояние и перспективы его развития.	Основные понятия. Предмет и задачи службы питания. История развития ресторанного бизнеса. Востребованность сервисных услуг ресторанного бизнеса. Отличительные особенности российского ресторанного бизнеса. Увеличение количества и размеров сети ресторанов как основная тенденция развития ресторанного бизнеса.
3.	Классификация ресторанов	Классификация предприятий общественного питания. Требования и нормы для разных типов и классов предприятий общественного питания. Основные типы предприятий общественного питания: ресторан, кафе, бар, кофейня, столовая и др.
4.	Международные тенденции развития ресторанного бизнеса.	Развитие: сетевых торговых марок (McDonalds, Subway, Sbarro, Starbucks, KFC и др.); сегмента «демократичных» предприятий питания новых форматов (fast-food, street-food, fast-casual, casual-dining, fine-dining, food-court, free-flow);кулинарных специализаций; сопутствующих и непрофильных рынков (франчайзинг, кейтеринг, консалтинг). Новые подходы к стратегическому планированию деятельности предпринимательских структур на рынке услуг питания.
5.	Ресторанные сети как перспективная модель развития ресторанного бизнеса.	Общая ситуация и перспективы развития Российского рынка сетей общественного питания. Транснациональные, федеральные, региональные и локальные сети на территории РФ. Географическая структура рынка. Структура сетей общественного питания по формату заведений (street-food, fast-casual, QSR, casual-dining, fine-dining, free-flow). Ресторанные холдинги на рынке общественного питания России.
6.	Франчайзинг- современная форма бизнес - партнерста в ресторанном бизнесе.	Мировые франчайзинговые системы. Отличительные особенности организации бизнеса российскими и иностранными компаниями. Тенденции развития франчайзинга в России. Сдерживающие факторы и проблемы российского рынка франчайзинга в ресторанном бизнесе. Ведущие российские франчайзеры в сфере общественного питания.
7.	Российский рынок кейтеринга.	Общая характеристика услуги. Объем рынка кейтеринговых услуг в РФ. Географическая структура рынка . Новые виды кейтеринговых услуг: социальный, информационный, VIP,смешанный кейтеринг, кейтеринг напитков и коктейлей, контракт на поставку. Кейтеринг в Приморье. Современное состояние и перспективы развития.
8.	Ресторанный консалтинг.	Современный рынок ресторанного консалтинга. Роль консалтинга в развитии ресторанного бизнеса на территории России. Виды консалтинговых услуг. Консалтинговые компании и независимые консультанты. Требования к консультантам. Критерии выбора консалтинговых компаний. Ресторанный консалтинг в Приморье. Современное состояние и перспективы.
9.	Инновационные подходы к организации ресторанного бизнеса в современной России.	Задачи инновационного развития ресторанного бизнеса. Типы инноваций в производстве ресторанных услуг: технические, организационно - технологические, управленческие, комплексные инновации. Методы оценки инновационного развития рынка: структурно-морфологический анализ; определение характеристик публикационной активности; метод патентов-аналогов и др.

## 5.2 Разделы (модули) дисциплины и виды занятий

№	Наименование раздела дисциплины	лекции	практические занятия	лабораторные занятия	СРС	всего часов
1	Структура и объем рынка общественного питания в РФ.	2	4		6	12
2	Ресторанный бизнес: история, современное состояние и перспективы его развития.	2	4		6	12
3	Классификация ресторанов	2	4		6	12
4	Международные тенденции развития ресторанного бизнеса.	2	4		6	12
5	Ресторанные сети как перспективная модель развития ресторанного бизнеса.	2	4		6	12
6	Франчайзинг-современная форма бизнес - партнерства в ресторанном бизнесе.	2	4		6	12
7	Российский рынок кейтеринга.	2	4		6	12
8	Ресторанный консалтинг.	2	4		6	12
9	Инновационные подходы к организации ресторанного бизнеса в современной России.	2	4		6	12
	Контроль					36
	Всего	18	36		54	144

## 6 Методы и формы организации обучения

### 6.1 Применение активных и интерактивных методов обучения

#### Технологии интерактивного обучения при разных формах занятий

Формы Методы	Лекции (час)	Практические занятия (час)	Тренинг Мастер-класс (час)	СРС (час)	Всего
IT-методы					
Работа в команде		2			2
Игра					
Поисковый метод				6	6
Решение ситуационных задач		2			2
Исследовательский метод				4	4
Итого интерактивных занятий		4		10	14

## 7 Лабораторный практикум

Лабораторные занятия не предусмотрены учебным планом

## 8 Практические занятия

№	№ раздела дисциплины	Наименование практического занятия	Трудоёмкость (час)
---	----------------------	------------------------------------	--------------------

	из таблицы 5.1		
VII семестр			
1	1	Структура и объем рынка общественного питания в РФ.	4
2	2	Ресторанный бизнес: история, современное состояние и перспективы его развития.	4
3	3	Классификация ресторанов	4
4	4	Международные тенденции развития ресторанного бизнеса.	4
5	5	Ресторанные сети как перспективная модель развития ресторанного бизнеса.	4
6	6	Франчайзинг-современная форма бизнес -партнерста в ресторанном бизнесе.	4
7	7	Российский рынок кейтеринга.	4
8	8	Ресторанный консалтинг.	4
9	9	Инновационные подходы к организации ресторанного бизнеса в современной России.	4
	Итого		36

## 9 Самостоятельная работа

№ пп	№ раздела дисциплины из таблицы 5.1	Тематика самостоятельной работы (детализации)	Трудоемкость (час)	Контроль выполнения работы (опрос, тест, дом. задание и т.д.)
1	1	Освоение теоретического учебного материала (в т.ч. подготовка к практическим занятиям). Заполнение рабочей тетради	6	Текущий контроль: - контроль на ПЗ.
2	2	Освоение теоретического учебного материала (в т.ч. подготовка к практическим занятиям). Заполнение рабочей тетради	6	Текущий контроль: - контроль на ПЗ.
3	3	Освоение теоретического учебного материала (в т.ч. подготовка к практическим занятиям). Заполнение рабочей тетради	6	Текущий контроль: - контроль на ПЗ.
4	4	Освоение теоретического учебного материала (в т.ч. подготовка к практическим занятиям)	6	Текущий контроль: - контроль на ПЗ
5	5	Освоение теоретического учебного материала (в т.ч. подготовка к практическим занятиям)	6	Текущий контроль: - контроль на ПЗ
6	6	Освоение теоретического учебного материала (в т.ч. подготовка к практическим занятиям)	6	Текущий контроль: - контроль на ПЗ
7	7	Освоение теоретического учебного материала (в т.ч. подготовка к практическим занятиям)	6	Текущий контроль: - контроль на ПЗ, Тест
8	8	Освоение теоретического учебного материала (в т.ч. подготовка к практическим занятиям)	6	Текущий контроль: - контроль на ПЗ, Тест
9	9	Освоение теоретического учебного материала (в т.ч. подготовка к	6	Текущий контроль: - контроль на ПЗ,

## 10 Примерная тематика курсовых проектов

Курсовой проект не предусмотрен учебным планом

## 11 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

### 11.1 Основная литература

1. Денисович, Ю. Ю. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие : в 2 частях / Ю. Ю. Денисович. — Благовещенск : ДальГАУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2015. — 175 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/137746> (дата обращения: 09.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.
2. Кацерикова, Н. В. Ресторанное дело : учеб. пособие / Н. В. Кацерикова. — 2-е изд. переаб. и доп. — Кемерово : КемГУ, 2010. — 332 с. — ISBN 978-5-89289-603-0. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4616> (дата обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.
3. Рождественская, Л. Н. Технология открытия предприятия питания : учеб. пособие / Л. Н. Рождественская, Л. Е. Чередниченко, О. В. Рогова. — Новосибирск : НГТУ, 2019. — 134 с. — ISBN 978-5-7782-3992-0. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152312> (дата обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

### 11.2 Дополнительная литература

1. Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учеб. пособие / Л. Н. Рождественская, С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. — Новосибирск : НГТУ, 2017. — 179 с. — ISBN 978-5-7782-3095-8. — URL: <https://e.lanbook.com/book/118384> (дата обращения: 09.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.
2. Типсина, Н. Н. Культура питания : учеб. пособие / Н. Н. Типсина. — 2-е изд., испр. и доп. — Красноярск : КрасГАУ, 2016. — 271 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130125> (дата обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

### 11.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

1. Мухина Д. В. Современный ресторанный бизнес: методические указания по освоению дисциплины (модуля) для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» [Электронный ресурс]: / сост. Д.В. Мухина; ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. — Электрон. текст. дан. — Уссурийск: ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, 2020. — 24 с. — Режим доступа: <http://de.primacad.ru/>.
2. Мухина Д. В. Современный ресторанный бизнес: методические указания для практических занятий и самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / сост. Д.В. Мухина; ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. — Уссурийск: ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, 2020. — 49 с.

3. Мухина Д. В. Современный ресторанный бизнес: методические указания по выполнению контрольной работы обучающимися по заочной форме по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / сост. Д.В. Мухина; ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Уссурийск: ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, 2020. – 37 с.

#### **11.4 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

Наименование	Назначение
MS Windows 7	Контроль использования и распределения ресурсов вычислительной системы и организация взаимодействия пользователя с компьютером.
MS Office 2010	Создание и редактирование текстовых документов; обработка табличных данных и выполнений вычислений; подготовка электронных презентаций; создание и редактирование рисунков и деловой графики.
Sun Rav Software	Инструмент компьютерного тестирования и создания электронных книг и учебников.
Sumatra PDF	Программа для просмотра электронных документов
ESET Nod 32 Smart Security	Средство антивирусной защиты
Google Chrome	Браузер для работы в сети Internet

#### **11.5 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)**

Наименование	Назначение
Электронно-библиотечная система	Работа в электронно-библиотечной системе издательства «Лань» <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>
Электронная библиотека	Работа в электронной библиотеке методических материалов ФГБОУ ВО Приморская государственная сельскохозяйственная академия <a href="http://elib.primacad.ru/">http://elib.primacad.ru/</a>
Образовательный портал	Работа в электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Приморская государственная сельскохозяйственная академия <a href="http://de.primacad.ru/">http://de.primacad.ru/</a>

#### **12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)**

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д.8а Здание -учебно-лабораторный корпус ИЗиПО Лит.А, этаж 1, Помещение 6 Аудитория № 3 – лекционная Учебная аудитория для проведения	Количество посадочных мест – 70. Стол преподавателя, стул преподавателя, доска аудиторная меловая. Мультимедийное оборудование переносного типа: проектор Epson EB-X72; экран Projecta 145×145 см на штативе; ноутбук 15,6" Lenovo B590. Учебно-наглядные пособия

<p>занятий лекционного типа.</p> <p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д.8а Здание -учебно-лабораторный корпус ИЗиПО Лит.А, этаж 1, Помещение 38</p> <p>Аудитория 113 – аудитория для практических занятий дисциплин гуманитарно–экономического блока. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p>Посадочных мест – 26 Преподавательский стол, стул. Доска меловая. Мультимедийное оборудование: стационарного типа (проектор Optoma DX 302 DLP – стационарный; экран настенный 213*213см Draper Luma); переносного типа (Ноутбук 15,6" LenovoB590)</p>
<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14 Здание – столовая, Лит.А, этаж 2, Помещение 59</p> <p>Аудитория 200 – банкетный зал Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования</p>	<p>Комплект столов и стульев (стол – 15 шт, стул – 60шт, 60 посадочных мест). Мультимедийное оборудование переносного типа: проектор Epson EB-X72; экран Projecta 145×145 см на штативе; ноутбук 15,6" Lenovo B590</p>

**13 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) является отдельным документом**

**14 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)**

Мухина Д. В. Современный ресторанный бизнес: методические указания для практических занятий и самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / сост. Д.В. Мухина; ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Уссурийск: ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, 2020. – 49 с.

**15 Особенности реализации дисциплины (модуля) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**

**15.1 Наличие соответствующих условий реализации дисциплины (модуля)**

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления дисциплина реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей). Обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому

обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходят занятия, другие условия, без которых невозможно или затруднено изучение дисциплины.

#### 15.2 Обеспечение соблюдения общих требований

При реализации дисциплины на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

#### 15.3 Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме всех локальных нормативных актов ФГБОУ ВО Приморской ГСХА

Все локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Приморской ГСХА по вопросам реализации данной дисциплины (модуля) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

#### 15.4 Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья. Продолжительность подготовки обучающегося к ответу на зачете увеличивается не менее чем на 0,5 часа.