

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:
f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

УТВЕРЖДАЮ

Директор института
землеустройства и агротехнологий
_____ Т. В. Наумова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ИНЖИНИРИНГ В РЕСТОРАННОМ СЕРВИСЕ

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.03.01

Курс 4 **Семестр** 8

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
8 очное	144	54	18		36		54	36	экзамен
4курс заочное	144	20	6		14		115	9	экзамен
Итого	144/144	54/20	18/6		36/14		54/115	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

ст. преподаватель ИЗаАТ

_____ Федорева О.Е.

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: сформировать у обучающихся систему теоретических знаний и практических навыков в области планирования меню, анализа продаж, доходов и убытков предприятия.

Задачи освоения дисциплины (модуля):

- знание и оценки проблем развития рынка услуг общественного питания;
- знание культуры профессиональной деятельности в сфере обслуживания потребителей общественного питания;
- освоение способностей для самостоятельного повышения уровня профессиональных умений в сфере ресторанного бизнеса;
- готовность применения профессиональных знаний в области планирования производственной программы предприятия, ассортиментного минимума, составления меню и получения прибыли;
- умение разрабатывать и применять нормативно-техническую документацию при разработке новых фирменных блюд ресторана;
- умение калькулирования себестоимости продукции и списания расходов производства;
- способность для аргументированного обоснования своих решений с точки зрения организации производственного процесса.

2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:
Б1.В.ДВ.03.01

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:

- современное состояние и основные направления развития и условия функционирования ресторанного бизнеса;
- организацию производства и обслуживания, технологический процесс в ресторанах, современные направления в проектировании и техническом оснащении, сущность ценообразования;
- методику расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений;

уметь:

- рассчитывать на основе типовых методик и действующей нормативно-правовой базы экономические показатели;
- формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу ресторана; участвовать во всех фазах организации производства и обслуживания;
- применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

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
	8	4 курс з/о	
Общая трудоемкость дисциплины	144	144	144/144
Аудиторные занятия (контактная работа с обучающимися)	54	20	54/20
В том числе:			
Лекции	18	6	18/6
Практические занятия (ПЗ)	36	14	36/14
Семинары (С)			
Лабораторные работы (ЛР)			
Курсовой проект (работа)			
Коллоквиумы (К)			
Контроль самостоятельной работы			
<i>Другие виды аудиторной работы</i>			
Самостоятельная работа (всего)	54	115	54/115
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	115	54/115
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.	Состояние инфраструктуры ресторанного бизнеса	Современное состояние и основные направления ресторанного бизнеса. Характеристика предприятий общественного питания. Правила оказания услуг общественного питания. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания в РФ. Аттестация услуг ресторанного бизнеса. Особенности рынка ресторанных услуг Приморского края. Самые распространенные кухни. Причины их популярности. Перспективы рынка ресторанных услуг в условиях кризиса. Демократичные форматы ресторанов.
2.	Правовые нормы деятельности ресторанного предприятия	Закон о защите прав потребителей». «Правила оказания услуг общественного питания». «Классификация предприятий общественного питания». «Требования к обслуживающему персоналу». «Требования к производственному персоналу». «Пожарная безопасность. Общие требования». Техническое регулирование предпринимательской деятельности. Перечень, продукции, подлежащих декларированию соответствия. Государственное регулирование торговой (коммерческой) деятельности
3.	Организация торговой и производственной деятельности ресторана	Технологический процесс на предприятиях общественного питания. Деятельность служб ресторана по организации питания. Взаимоотношения рестораторов и поставщиков. Помещения для обслуживания потребителей. Оборудование и мебель залов. Оборудование баров. Разработка концепции ресторана. Организация снабжения предприятий общественного питания. Организация продовольственного снабжения. Организация снабжения хозяйственными товарами.
4.	Ценообразование в ресторанном бизнесе	Стратегическая роль цены. Цели стратегии ценообразования. Стратегии ценообразования. Выбор стратегии ценообразования. Варианты стратегий ценообразования. Определение фактических цен. Выбор кухни. Организация закупок. Мониторинг цен конкурентов. Система надбавок. Цены ресторана и зарплата персонала.
5.	Разработка меню, барной, винной карт ресторана	Классический порядок размещения блюд и напитков. Психологические аспекты составления меню. Виды меню. Барная карта предприятия. Винная карта предприятия. Технологическая документация предприятий общественного питания. Технологические карты на блюда и изделия. Порядок составления и отработки. Работа со Сборником блюд и изделий для предприятий общественного питания.
6.	Охрана труда на предприятиях общественного питания	Предохранительные устройства, ограждения, сигнализация. Техника безопасности в работе официанта, бармена, обслуживающего персонала. Меры пожарной безопасности.
7.	Контроль за	Формы организации учета и отчетности. Инвентаризация товарных

деятельностью ресторана	остатков. Порядок проведения контрольной проверки правильности отпуска товаров и блюд на предприятиях торговли и общественного питания
-------------------------	--

5.2 Разделы (модули) дисциплины и виды занятий

№	Наименование раздела дисциплины	лекции	практические занятия	лабораторные занятия	СРС	всего часов
1	Состояние инфраструктуры ресторанного бизнеса	4	4		8	16
2	Правовые нормы деятельности ресторанного предприятия	2	6		8	16
3	Организация торговой и производственной деятельности ресторана	4	6		8	18
4	Ценообразование в ресторанном бизнесе	2	6		8	16
5	Разработка меню, барной, винной карт ресторана	2	6		8	16
6	Охрана труда на предприятиях общественного питания	2	4		8	14
7	Контроль за деятельностью ресторана	2	4		6	12
	Контроль					36
	Всего	18	36		54	108

6 Методы и формы организации 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					
Решение ситуационных задач		2			2
Исследовательский метод					
Итого интерактивных занятий		4			4

6.1 Применение активных и интерактивных методов обучения

№	Форма занятия	Тема занятия	Наименование интерактивных методов	Количество часов с учетом СРС
1	Практическое занятие	Составление меню со свободным выбором блюд. Расчет стоимости блюд	Работа в команде	2

2	Практическое занятие	Порядок открытия и лицензирование торговопроизводственной деятельности предприятия общественного питания.	Решение ситуационных задач	2
---	----------------------	---	----------------------------	---

7 Лабораторный практикум

Лабораторные занятия не предусмотрены учебным планом

8 Практические занятия

№	№ раздела дисциплины из таблицы 5.1	Наименование практического занятия	Трудоёмкость (час)
8 семестр			
1	1	Состояние инфраструктуры ресторанного бизнеса. Обзор рынка ресторанных услуг»	4
2	2	Организационно-правовые формы создания предприятия. Документы, необходимые для создания предприятия	6
3	3	Общие принципы функционирования ресторана. Современные направления в проектировании и техническом оснащении предприятий»	6
4	4	Разработка принципов политики и механизмов ценообразования	6
5	5	Составление меню со свободным выбором блюд. Расчет стоимости блюд	6
6	6	Требования охраны труда на предприятиях общественного питания	4
7	7	Порядок проведения контрольных проверок на предприятиях общественного питания	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). Подготовка доклада	8	Текущий контроль: - контроль на ПЗ. Доклад
2	2	Освоение теоретического учебного материала (в т.ч. подготовка к практическим занятиям). Подготовка доклада	8	Текущий контроль: - контроль на ПЗ. Доклад
3	3	Освоение теоретического учебного материала (в т.ч. подготовка к практическим занятиям). Подготовка	8	Текущий контроль: - контроль на

		доклада		ПЗ. Доклад
4	4	Освоение теоретического учебного материала (в т.ч. подготовка к практическим занятиям)	8	Текущий контроль: - контроль на ПЗ
5	5	Освоение теоретического учебного материала (в т.ч. подготовка к практическим занятиям)	8	Текущий контроль: - контроль на ПЗ
6	6	Освоение теоретического учебного материала (в т.ч. подготовка к практическим занятиям)	8	Текущий контроль: - контроль на ПЗ
7	7	Освоение теоретического учебного материала (в т.ч. подготовка к практическим занятиям)	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: 08.12.2020). — 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. Федорева О.Е. Инжиниринг в ресторанном сервисе: методические указания по освоению дисциплины (модуля) для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» [Электронный ресурс]: / сост. О.Е. Федорева; ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон. текст. дан. – Уссурийск: ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, 2017. – 21 с. – Режим доступа: <http://de.primacad.ru/>.

2. Федорева О.Е. Инжиниринг в ресторанном сервисе: методические указания для практических занятий и самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»/ сост. О.Е. Федорева; ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Уссурийск: ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, 2017. – 28 с.

3. Федорева О.Е. Инжиниринг в ресторанном сервисе: методические указания по выполнению контрольной работы обучающимися по заочной форме по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / сост. О.Е. Федорева; ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Уссурийск: ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, 2017. – 20 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» http://e.lanbook.com/
Электронная библиотека	Работа в электронной библиотеке методических материалов ФГБОУ ВО Приморская государственная сельскохозяйственная академия http://elib.primacad.ru/
Образовательный портал	Работа в электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Приморская государственная сельскохозяйственная академия http://de.primacad.ru/

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 занятий лекционного типа.	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
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д.8а Здание -учебно-лабораторный корпус ИЗиПО Лит.А, этаж 1, Помещение 38 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	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)

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)

Федореева О.Е Инжиниринг в ресторанном сервисе: методические указания для практических занятий и самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»/ сост. О.Е. Федореева; ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Уссурийск: ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, 2017. – 28 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.