

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)

### ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

**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.03.02

**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

\_\_\_\_\_ Федореева 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, связанных с организацией и управлением ресторанными комплексами, особенностями функционирования индустрии общественного питания.

**Задачи** освоения дисциплины (модуля):

- получение знаний и навыков в области формирования концепции развития ресторана, приемов и методов обслуживания;
- рассмотрение особенностей предоставления услуг общественного питания;
- изучение практических советов улучшения бизнеса и основных акцентов увеличения прибыли работающих заведений.

### **2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:** Б1.В.ДВ.03.02

### **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:**

- 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;

**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.

**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
<b>Аудиторные занятия (контактная работа с обучающимися)</b>	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>			
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	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.	Ресторанный бизнес и	Современное состояние и основные направления ресторанного

	перспективы его развития	бизнеса. Состояние инфраструктуры ресторанного бизнеса. Характеристика предприятий общественного питания. Сертификация и правила оказания услуг общественного питания. Перспективы рынка ресторанных услуг в условиях кризиса. Демократичные форматы ресторанов. Обзор хабаровского рынка ресторанных услуг.
2.	Специфика ресторанного менеджмента	Составные части ресторанного менеджмента. Контроль за функционированием оборудования. Бухгалтерская отчетность. Работа с разрешительными органами. Программы лояльности клиентов. Подбор персонала. Выбор поставщиков. Ротация меню. Интерьер ресторана.
3.	Материально-техническая база обслуживания	Нормы оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем. Виды столовой посуды. Стеклопосуда. Металлическая посуда. Правила работы с посудой и уход за ней. Столовые приборы. Столовое белье. Посуда и инвентарь для бара. Нормы оснащения бара посудой, столовыми приборами, мебелью и инвентарем.
4.	Стратегия формирования управленческой команды ресторанного предприятия	Эффективное взаимодействие подразделений ресторана. Должностные инструкции персонала ресторана. Дисциплинарная политика. Формирование и методы поддержания корпоративной культуры. Взаимосвязь между корпоративной культурой и успехом ресторана. Проведение собраний и настрой на достижение поставленных целей всем персоналом ресторана. Вопросы корпоративной безопасности
5.	Франчайзинг в ресторанном бизнесе	Международные франчайзинговые сети общественного питания в России. Российские сети общественного питания. Условия франчайзинга. Недостатки работы по франчайзингу в ресторанном бизнесе. Особенности организации деятельности по франшизе.
6.	Санитарно-эпидемиологические мероприятия в сфере общественного питания	Сроки реализации, температура и условия хранения основных продовольственных товаров в организациях питания. Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и производственного сырья.
7.	Контроль за организацией работы ресторана	Формы организации учета и отчетности. Инвентаризация товарных остатков. Характеристика различных схем хищений и злоупотреблений на предприятиях общественного питания. Порядок проведения контрольной проверки правильности отпуска товаров и блюд на предприятиях торговли и общественного питания. О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора). Инструкция о книге отзывов и предложений на предприятиях общественного питания.

## 5.2 Разделы (модули) дисциплины и виды занятий

№	Наименование раздела дисциплины					
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия	СРС	всего часов

1	Ресторанный бизнес и перспективы его развития	4	4		8	16
2	Специфика ресторанного менеджмента	2	6		8	16
3	Материально-техническая база обслуживания	4	6		8	18
4	Стратегия формирования управленческой команды ресторанного предприятия	2	6		8	16
5	Франчайзинг в ресторанном бизнесе	2	6		8	16
6	Санитарно-эпидемиологические мероприятия в сфере общественного питания	2	4		8	14
7	Контроль за организацией работы 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	Особенности организации деятельности по франшизе	Работа в команде	2
2	Практическое занятие	Хищения и злоупотребления на предприятиях общественного питания.	Работа в команде	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	Современное состояние и основные направления ресторанного бизнеса. Новые формы бизнеса в общественном питании	4
2	2	Порядок открытия и лицензирование торговопроизводственной деятельности предприятия общественного питания. Выбор поставщиков для предприятия .	6
3	3	Нормы оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем. Расчет и подбор посуды и инвентарь для бара	6
4	4	Формирование и методы поддержания корпоративной культуры	6
5	5	Изучение Российских сетей общественного питания. Особенности организации деятельности по франшизе	6
6	6	Хранение основных продовольственных товаров в организациях общественного питания.	4
7	7	Проведение инвентаризации 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 доклада	8	Текущий контроль: - контроль на 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. Организация ресторанного бизнеса: 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, 2020. — 21 с. — Режим доступа: <http://de.primacad.ru/>.

2. Федорева О.Е. Организация ресторанного бизнеса: 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, 2020. — 28 с.



3. Федореева О.Е. Организация ресторанного бизнеса: 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. Федореева; ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Уссурийск: ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, 2020. – 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» <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 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

<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д.8а</p> <p>Здание -учебно-лабораторный корпус ИЖиПО 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</p> <p>Преподавательский стол, стул. Доска меловая. Мультимедийное оборудование: стационарного типа (проектор Optoma DX 302 DLP – стационарный; экран настенный 213*213 см Draper Luma); переносного типа (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)**

Федореева О.Е Организация ресторанного бизнеса: 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, 2020. – 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.