

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

СОГЛАСОВАНО

Директор ИнБиоХим
Ю.С. Лазуткина

Рабочая программа дисциплины

Код и наименование дисциплины: Б1.В.12 «Ресторанное дело»

Код и наименование направления подготовки (специальности): 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль, специализация): Технология продуктов
общественного питания

Статус дисциплины: часть, формируемая участниками образовательных
отношений

Форма обучения: очная

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	доцент	Е.В. Писарева
Согласовал	Зав. кафедрой «ТПП»	О.В. Кольтюгина
	руководитель направленности (профиля) программы	М.А. Вайтанис

г. Барнаул

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Компетенция	Содержание компетенции	Индикатор	Содержание индикатора
ПК-4	Способен обосновывать принятие технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания	ПК-4.1	Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Технология продукции общественного питания
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося

Общий объем дисциплины в з.е. /час: 4 / 144

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
очная	16	16	16	96	57

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Форма обучения: очная

Семестр: 7

Лекционные занятия (16ч.)

1. Тема 1. Введение {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.) [4] Из

истории развития ресторанного сервиса. Состояние современного ресторанного бизнеса России. Влияние технико-экономической эффективности процессов в отрасли на структуру ресторанного бизнеса. Концепции ресторанов с учетом специфики производства продукции общественного питания.

2. Тема 2. Классификация ресторанов, кафе, баров {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4] Понятие и функции ресторана, бара, кафе. Классификационные признаки предприятий общественного питания. Международная классификация ресторанов. Характерные особенности сети ресторанов. Бары. Классификация и характеристика. Классификация баров по ассортименту реализуемой продукции. Классификация баров по интересам потребителей и месторасположению. Классификация баров по методу и форме обслуживания. Классификация кафе. Обоснование принятия технического решения для организации работы предприятия

3. Тема 3. Управление персоналом {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4] Общие требования к персоналу ресторанов. Расчет показателей технико-экономической эффективности работы персонала. Требования к административному персоналу. Требования к обслуживающему персоналу. Требования к производственному персоналу. Требования к вспомогательному персоналу.

4. Тема 4. Меню {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4] Меню – понятие и назначение. Прејскуранты – понятие, особенности составления. Новые технологические решения для разработки блюд в меню. Чайная карта. Последовательность расположения блюд и напитков в меню. Типы или классы (виды) меню. Планирование меню. Информация для посетителей и язык меню. Влияние художественного оформления меню, интерьера и экстерьера ресторана на технико-экономические показатели работы.

5. Тема 5. Карта напитков {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4] Понятие карты напитков и прејскуранта винно-водочных изделий. Порядок расположения напитков в карте вин (винная карта). Ассортимент винно-водочных изделий к различным блюдам. Расчет технико-экономических показателей работы бара. Барная карта. Коктейльная карта

6. Тема 6. Виды столовой посуды и белья {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4] Основные критерии выбора столовой посуды и приборов. Расчет технико-экономических показателей при выборе столовой посуды и приборов. Виды фарфоровой и фаянсовой (и керамической) посуды. Уход и правила хранения фарфоровой посуды. Виды хрустальной и стеклянной посуды. Уход и правила работы со стеклянной посудой. Виды посуды из огнеупорного стекла. Виды керамической посуды. Уход и правила работы с керамической посудой

7. Тема 6. Виды столовой посуды и белья {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4] Виды металлической посуды. Расчет технико-экономических показателей при выборе посуды, приборов и белья. Уход и правила работы с металлической посудой. Виды столовых приборов. Уход и правила работы с приборами. Виды столового белья. Учет и хранение

столовой посуды и белья. Оформление столов салфетками и скатертями.

8. Тема 7. Маркетинг ресторана {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4] Состояние современного ресторанного бизнеса России. Влияние технико-экономических процессов в отрасли на структуру ресторанного бизнеса. Маркетинг ресторана. Маркетинговые приемы продвижения ресторана. Реклама ресторана. Музыка в ресторане, арт-директор.

Практические занятия (16ч.)

1. Концепция ресторанов {творческое задание} (2ч.)[1] Изучение концепций ресторанов по направлениям деятельности
2. Требования к персоналу {творческое задание} (2ч.)[1] Изучение требований профессиональных стандартов к персоналу предприятий
3. Оценка меню и карты напитков {творческое задание} (2ч.)[1] Анализ меню и карты напитков предприятия ресторана или кафе. Планирование меню ресторана с учетом технико-экономических показателей эффективности реализации продукции общественного питания
4. Расчет ассортимента фарфоровой и стеклянной посуды {творческое задание} (2ч.)[1] Расчет ассортимента фарфоровой и стеклянной посуды для ресторана или кафе
5. Расчет ассортимента металл посуды, приборов и белья {творческое задание} (2ч.)[1] Расчет ассортимента металл посуды, приборов и белья ресторана или кафе
6. Мероприятия по привлечению клиентов {творческое задание} (2ч.)[1] Мероприятия по привлечению клиентов ресторана или кафе
7. Интерьер ресторана {творческое задание} (2ч.)[1] Разработка особенностей интерьера ресторана или кафе
8. Этика и эстетика труда {творческое задание} (2ч.)[1] Разработка требований этики и эстетика труда ресторана или кафе

Лабораторные работы (16ч.)

1. Торговые помещения {работа в малых группах} (4ч.)[2] Разработка торговых помещений ресторана или кафе
2. Меню и карта напитков {работа в малых группах} (4ч.)[2] Разработка меню и карты напитков ресторана или кафе
3. Столовая посуда и стекло {работа в малых группах} (4ч.)[2] Изучение ассортимента столовой посуды и стекла
4. Металлическая посуда, приборы, белье {работа в малых группах} (4ч.)[2] Изучение ассортимента металлической посуды, приборов, белья

Самостоятельная работа (96ч.)

1. Подготовка к лекциям {дискуссия} (16ч.)[5,6] Изучение материалов лекций

2. Подготовка расчетного задания {разработка проекта} (16ч.)[3] Выполнение заданий согласно графика, указанного в методических указаниях
3. Подготовка к защите лабораторных работ {разработка проекта} (12ч.)[2] Изучение материалов по вопросам, указанным в методических указаниях
4. Подготовка к защите практических работ {разработка проекта} (16ч.)[1] Изучение материалов по вопросам, указанным в методических указаниях
5. Подготовка к экзамену {творческое задание} (36ч.)[1,2,3,4,5,6] Подготовка по вопросам экзамена

5. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронной информационно-образовательной среде АлтГТУ:

1. Писарева Е.В. Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Технология и организация ресторанного и барного дела» для бакалавров очной и заочной формы обучения направления 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания» / Е.В. Писарева; Алт. гос. техн. ун-т им. И.И. Ползунова. – Барнаул : Изд-во АлтГТУ, 2015. – 12 с.
http://new.elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Pisareva_tioribd_prakt.pdf

2. Писарева Е.В. Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология и организация ресторанного и барного дела» для бакалавров очной и заочной формы обучения направления 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания» / Е.В. Писарева; Алт. гос. техн. ун-т им. И.И. Ползунова. – Барнаул : Изд-во АлтГТУ, 2015. – 31 с.
http://new.elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Pisareva_tioribd_lab.pdf

3. Писарева, Е.В. Методические указания к выполнению расчетного задания по дисциплине «Технология и организация ресторанного и барного дела» для студентов очной и заочной формы обучения направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / Е.В. Писарева; Алт. гос. техн. ун-т им. И.И. Ползунова. – Барнаул: Изд-во АлтГТУ, – 2015. – 22 с.
http://new.elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Pisareva_tioribd_rz.pdf

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

4. Кацерикова Н.В. Ресторанное дело [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Кацерикова Н.В.– Электрон. текстовые данные.– Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2010.– 332 с.– Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/14389.html> .– ЭБС

6.2. Дополнительная литература

5. Общественное питание. Мир в твоей тарелке : учебное пособие / Д. В. Хрундин, Н. К. Романова, С. В. Китаевская, О. А. Решетник ; под редакцией Е. И. Шевченко. – Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2011. – 87 с. – ISBN 978-5-7882-0989-0. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/63746.html>

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

6. http://window.edu.ru/catalog/resources?p_rubr=2.2.75.16 Пищевая промышленность

8. Фонд оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Содержание промежуточной аттестации раскрывается в комплекте контролирующих материалов, предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС, которые хранятся на кафедре-разработчике РПД в печатном виде и в ЭИОС.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента.

№пп	Используемое программное обеспечение
1	LibreOffice
2	Windows
3	Антивирус Kaspersky

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
1	Национальная электронная библиотека (НЭБ) – свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. (http://нэб.рф/)

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
учебные аудитории для проведения учебных занятий
помещения для самостоятельной работы

Материально-техническое обеспечение и организация образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Положением об обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».