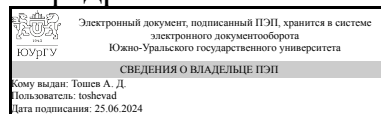


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



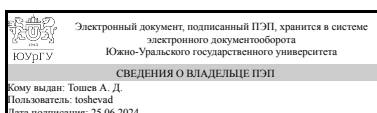
А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П0.02 Основы ресторанного сервиса
для направления 43.03.01 Сервис
уровень Бакалавриат
профиль подготовки Ресторанный сервис
форма обучения заочная
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

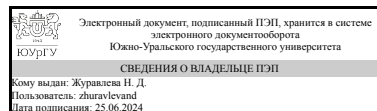
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514

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



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
старший преподаватель



Н. Д. Журавлева

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины «Основы ресторанного сервиса» их навыки практической работы знания об организации работы ресторана и процесса подготовки к обслуживанию. Задачи дисциплины: -ознакомить студентов с классификацией и структурой ресторанов; -ознакомить с процессом организации производства ресторанной продукции; - дать знания по изучению потребительского спроса и продвижению ресторанных услуг; -ознакомить с подготовительным этапом к процессу обслуживания; -научить студентов работать с нормативно-технологической документацией, СанПиН

Краткое содержание дисциплины

Определение, классификация ресторанов и баров; структура управления рестораном; права и обязанности работников ресторана; факторы, влияющие на культуру обслуживания; Виды и средства рекламы; методы изучения потребительского спроса, правила составления меню, карты напитков, организацию труда на производстве; основные категории производственного и обслуживающего персонала, порядок составления графиков выхода на работу; структуру производства, требования к производственным цехам, назначение и размещение производственных цехов; организацию работы производственных цехов; формы и методы обслуживания; виды торговых и вспомогательных помещений; ассортимент столовой посуды, приборов, белья их назначение, характеристику, приёмы сервировки стола; Идентифицирование по материально-технической базе, объёму и уровню предоставляемых услуг класс предприятия; составление и оформление различные видов меню, карты вин; составление графиков выхода на работу производственного и обслуживающего персонала; схемы организации технологических процессов в цехах; разработка и оформление технологической документации; идентифицирование ассортимента столовой посуды, приборов; осуществление подготовки столовой посуды, приборов, белья, специй к обслуживанию; выполнение сервировки столов.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1 ПК-1 Способен к осуществлению деятельности по управлению проектами в сфере сервиса;	Знает: определение, классификацию ресторанов и баров; структуру управления рестораном; права и обязанности работников ресторана; факторы, влияющие на культуру обслуживания Умеет: идентифицировать по материально-технической базе, объёму и уровню предоставляемых услуг класс предприятия; составлять и оформлять различные виды меню, карты вин; составлять графики выхода на работу производственного и обслуживающего персонала; схемы организации технологических процессов в цехах; разрабатывать и оформлять технологическую документацию; идентифицировать ассортимент столовой

	посуды, приборов; осуществлять подготовку столовой посуды, приборов, белья, специй к обслуживанию; выполнять сервировку столов. Имеет практический опыт: разработки и оформления технологической документации; идентификации ассортимента столовой посуды, приборов; подготовки столовой посуды, приборов, белья, специй к обслуживанию; сервировки столов.
--	---

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Нет	Технологические процессы в сервисе, Калькулирование и учет на предприятиях питания, Калькулирование и учет затрат в ресторанных предприятиях, Прогнозирование и планирование в сервисе, Технология продвижения ресторанных услуг, Технология и организация рабочих процессов на предприятии общественного питания, Технология ресторанной продукции, Трудовой коллектив ресторана и его структура, Производственная практика (организационно-управленческая) (8 семестр)

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

Нет

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 20,5 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		1
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
<i>Аудиторные занятия:</i>	12	12
Лекции (Л)	4	4
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	8	8
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	87,5	87,5
Изобразить схему структуры управления рестораном, в	21	21

соответствии с заданием.		
Выполнить тест по теме: «Потребительский спрос и реклама ресторанов».	21	21
Составить анкету для изучения нереализованного спроса	21	21
Работа с нормативной документацией ГОСТ Р 50764-95; ГОСТ Р 50762-95	24,5	24.5
Консультации и промежуточная аттестация	8,5	8,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	экзамен

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Характеристика, классификация предприятий общественного питания. Потребительский спрос и реклама ресторанов. Основы составления меню и карты напитков. Организация и нормирование труда в ресторанах.	6	2	4	0
2	Организация процесса производства ресторанной продукции. Подготовительный этап к организации потребления и реализации ресторанной продукции. Подготовительный этап к организации потребления и реализации ресторанной продукции	6	2	4	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Введение. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи. Организационные формы проведения занятий. Характеристика, классификация предприятий общественного питания. Классификация услуг предприятий общественного питания. Реклама ресторанов: виды, назначение. Изучение потребительского спроса. Мерчандайзинг в ресторанном сервисе. Структура управления рестораном. Права и обязанности работников управленческого аппарата. Общие понятия об учредительных документах: учредительный договор, устав предприятия. Основные понятия: сырьё, полуфабрикаты, кулинарная продукция, блюдо. Покупные товары и продукция собственного производства. Ассортиментный минимум: назначение, характеристика. Меню: характеристика, назначение, виды. Требования, предъявляемые к оформлению меню. Факторы, учитываемые при составлении меню. Последовательность расположения закусок, блюд и напитков в меню. Правила составления и оформления различных видов меню. Карты напитков: карта вин, карта коктейлей. Назначение, правила составления и оформления. Производственный персонал ресторана. Основные категории работников. Требования к персоналу в соответствии с ОСТом 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». Обслуживающий персонал. Основные категории работников. Требования к персоналу в соответствии с ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу». Квалификационные разряды профессий рабочих. Должностные обязанности. Организация охраны труда. Графики выхода на работу, порядок составления. Табель учёта рабочего времени.	2

2	2	<p>Организация технологического процесса на предприятиях общественного питания. Формы организации производства кулинарной продукции. Характеристика производственных и вспомогательных помещений ресторана, их назначение, размещение, материально-техническое оснащение. Особенности организации технологического процесса обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. Технологическая документация: виды, содержание и порядок оформления. (ТТК, технологические и калькуляционные карты, Сборник рецептов) Характеристика торговых и вспомогательных помещений для обслуживания потребителей: виды, назначение, оборудование. Требования к освещению и вентиляции, цветовому оформлению залов. Современные направления создания интерьера. Столовая посуда, приборы: их характеристика, назначение, ассортимент. Столовое бельё: характеристика, виды, размеры, назначение. Подготовка к обслуживанию потребителей: уборка торгового зала ресторана; расстановка мебели в зале; получение и подготовка столового белья, посуды, приборов к обслуживанию; накрытие столов скатертями; приёмы складывания полотняных салфеток; подготовка специй, техника сервировки, предварительная сервировка стола</p>	2
---	---	---	---

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	<p>1. Изобразить схему структуры управления рестораном, в соответствии с заданием. 2. Работа с нормативной документацией ГОСТ Р 50764-95; ГОСТ Р 50762-95 Выполнить тест по теме: «Потребительский спрос и реклама ресторанов». Составить анкету для изучения нереализованного спроса. Различные виды меню и карты напитков. Назначение и особенности его оформления. 1. Составление меню заказных блюд для ресторана класса «люкс». 2. составление меню «Бизнес-ланча», «Комплексного меню» - Европейский завтрак и комплексного обеда 3. Составление карты вин ресторана. Подготовка к семинарскому занятию (оформление различных видов меню и карт напитков). Работа с нормативной документацией (Сборником рецептов) по составлению меню. Оформление меню ресторана. Оформление карт напитков. Выполнение теста. Работа с нормативной документацией (Сборником рецептов) по составлению меню. Оформление меню ресторана. Оформление карт напитков. Выполнение теста.</p>	4
2	2	<p>Показатели культуры обслуживания. 1. Расчёт численности обслуживающего персонала в соответствии с установленными нормативами. Составление графиков выхода на работу и заполнение табеля для различных категорий персонала ресторана (по заданию преподавателя). Работа с нормативными документами по изучению квалификационных требований к основным категориям производственного и обслуживающего персонала. (ОСТом 28-1-95; ГОСТ Р 50935-96 и «Тарифноквалификационный справочник») Составление конспекта по контрольным вопросам по теме «Квалификационные требования производственного и обслуживающего персонала». 1. Порядок составления и оформления технологических карт. 2. Порядок составления и оформления технико-технологических карт. 3. Порядок составления и оформления калькуляционных карт. Изображение схем структуры производственных помещений ресторана. Изображение схем организации технологических процессов. Работа с нормативной документацией (Сборник рецептов, «Справочник химического состава пищевых продуктов») Расчет данных для технологических, технико-технологических и калькуляционных карт. 1. Идентификация ассортимента</p>	4

		столовой посуды, приборов, белья.2. Накрытие столов скатертями.3. Приёмы складывания полотняных салфеток.4. Подготовка столовой посуды и приборов к обслуживанию, выполнение предварительной сервировки стола.	
--	--	--	--

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС	
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс
Изобразить схему структуры управления рестораном, в соответствии с заданием.	https://e.lanbook.com/book/232598?category=18165%3Fpublisher%3D21090&ysclid=lxoj
Выполнить тест по теме: «Потребительский спрос и реклама ресторанов».	https://e.lanbook.com/book/232598?category=18165%3Fpublisher%3D21090&ysclid=lxoj
Составить анкету для изучения нереализованного спроса	https://e.lanbook.com/book/232598?category=18165%3Fpublisher%3D21090&ysclid=lxoj
Работа с нормативной документацией ГОСТ Р 50764-95; ГОСТ Р 50762-95	https://e.lanbook.com/book/232598?category=18165%3Fpublisher%3D21090&ysclid=lxoj

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	1	Текущий контроль	Вопросы	1	5	5 баллов - вопрос раскрыт полностью, точно обозначены основные понятия характеристик и соответствии с нормативными и правовыми актами теоретическим материалом.	экзамен

						4 балла - вопрос раскрыт, однако полного описания всех необходимых элементов. 3 балла - вопрос раскрыт не присутствуют грубые ошибки, однако некоторое понимание раскрываемых понятий 2 балла - ответ вопрос отсутствует или в целом не верен. 1 балл - ответ вопрос отсутствует или в целом не верен.	
2	1	Промежуточная аттестация	Вопросы	-	5	5 баллов - вопрос раскрыт полностью, точно обозначены основные понятия характеристик и соответствии с нормативными и правовыми актами теоретическим материалом. 4 балла - вопрос раскрыт, однако полного описания всех необходимых элементов. 3 балла - вопрос раскрыт не присутствуют грубые ошибки, однако некоторое понимание раскрываемых понятий 2 балла - ответ вопрос отсутствует или в целом не верен. 1 балл - ответ вопрос отсутствует или в целом не верен.	экзамен

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Не предусмотрены

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ	
		1	2
ПК-1	Знает: определение, классификацию ресторанов и баров; структуру управления рестораном; права и обязанности работников ресторана; факторы, влияющие на культуру обслуживания	+	+
ПК-1	Умеет: идентифицировать по материально-технической базе, объёму и уровню предоставляемых услуг класс предприятия; составлять и оформлять различные виды меню, карты вин; составлять графики выхода на работу производственного и обслуживающего персонала; схемы организации технологических процессов в цехах; разрабатывать и оформлять технологическую документацию; идентифицировать ассортимент столовой посуды, приборов; осуществлять подготовку столовой посуды, приборов, белья, специй к обслуживанию; выполнять сервировку столов.	+	+
ПК-1	Имеет практический опыт: разработки и оформления технологической документации; идентификации ассортимента столовой посуды, приборов; подготовки столовой посуды, приборов, белья, специй к обслуживанию; сервировки столов.	+	+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Дубцов, Г. Г. Товароведение пищевых продуктов [Текст] Учеб. для сред. проф. образования по специальностям 0608 "Коммерция", 0612 "Товароведение", 2311 "Организация обслуживания на предприятиях обществ. питания", 2711 "Технология продуктов обществ. питания". - М.: Мастерство: Высшая школа, 2001. - 263,[1] с.

2. Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи [Текст] учеб. для сред. спец. учеб. заведений по специальностям 260502 "Технология продуктов обществ. питания", 100106 "Организация обслуживания на предприятиях обществ. питания" Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова ; под ред. М. А. Николаевой ; Отрасл. центр повышения квалификации работников торговли М-ва экон. развития и торговли Рос. Федерации. - М.: Деловая литература, 2008. - XII, 467 с. ил.

б) дополнительная литература:

1. Гостиница и ресторан: бизнес и управление офиц. русскоязыч. изд.: 16+ ООО "Изд-во Хоспитэлити" журнал. - М., 2002-2015

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

1. 20. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан».

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. 19. Методические рекомендации по составлению ассортимента, меню, а также рецептур блюд для специализированных молодежных кафе. – М.: КВЦ «Прогресс», 1990.

2. 18. Справочник руководителя общественного питания. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000.

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. 19. Методические рекомендации по составлению ассортимента, меню, а также рецептур блюд для специализированных молодежных кафе. – М.: КВЦ «Прогресс», 1990.

2. 18. Справочник руководителя общественного питания. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000.

Электронная учебно-методическая документация

Нет

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Project(бессрочно)
2. Microsoft-Windows(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лекции	335 (3б)	Компьютерная техника, проектор
Практические занятия и семинары	101 (3г)	проектор, основной инвентарь, обрудование