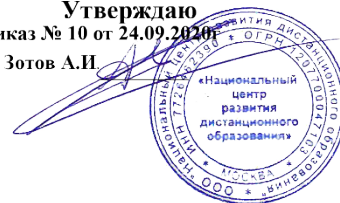


Общество с ограниченной ответственностью
«Национальный центр развития дистанционного образования»

117556, г. Москва, ул. Фруктовая, д.7, к.1, комната 12,
тел. +7-916 171-58-13, e-mail: info@ncrdo.ru, веб-сайт: www.ncrdo.ru

Утверждаю
Приказ № 10 от 24.09.2020
Директор Зотов А.И.



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ**

«Ресторанный бизнес: управление предприятием питания»

Вид профессиональной деятельности

Управление предприятием питания

Квалификация

Руководитель предприятия питания

Общая трудоемкость

502 академических часа

Форма обучения

Заочная

Москва, 2020

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 01 июля 2013г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам».
3. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент (утв. приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 12 августа 2020 г. № 970).
4. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 № 281н).
5. Локальные нормативные акты Образовательной организации.

1.2. Цель реализации программы и планируемые результаты обучения

Цель: формирование профессиональных компетенций, необходимых для осуществления деятельности в сфере управления предприятием питания, приобретение новой квалификации.

Характеристика нового вида профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности: финансы и экономика.

Объекты профессиональной деятельности: организация общественного питания.

Виды профессиональной деятельности: ВД 1. Стратегическое управление развитием предприятия питания.

Выпускник, освоивший программу профессиональной переподготовки, готов решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа:

ВД 1. Стратегическое управление развитием предприятия питания:

- анализ и оценка деятельности предприятия питания;
- разработка и реализация стратегии развития предприятия питания;
- управление проектами и изменениями на предприятии питания.

Уровень квалификации

Достижение 7 уровня квалификации в соответствии с профессиональным стандартом «Руководитель предприятия питания».

Присваиваемая квалификация: руководитель предприятия питания.

Характеристика профессиональных компетенций, подлежащих совершенствованию, и (или) перечень новых компетенций, формирующихся в процессе освоения программы

В процессе освоения программы обучающийся формирует следующие профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент:

Код компетенции	Наименование компетенции
ОПК-3	Способность разрабатывать обоснованные организационно-управленческие решения с учетом их социальной значимости, содействовать их реализации в условиях сложной и динамичной среды и оценивать их последствия

Планируемые результаты обучения

Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими виду(ам) деятельности по профессиональному стандарту «Руководитель предприятия питания»:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1. Стратегическое управление развитием предприятия питания (С/7)	
ОПК-3	Способность разрабатывать обоснованные организационно-управленческие решения с учетом их социальной значимости, содействовать их реализации в условиях сложной и динамичной среды и оценивать их последствия

1.3. Категория обучающихся

К освоению программы допускаются лица, имеющие/получающие образование из перечня профессий СПО/специальностей СПО и перечня направлений/специальностей ВО.

1.4. Форма обучения: заочная.

1.5. Срок освоения программы

Срок освоения программы составляет 502 часа.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план

№ п п	Наименование разделов, дисциплин (модулей)	Общая трудоемкость, в акад. часах	Работа обучающегося в СДО			Формы промежуточной и итоговой аттестации (ДЗ, З) ¹
			Лекции	Тестирование	Практические занятия	
1	Основные типы предприятий общественного питания	32	16	4	12	3
2	Ресторан. Классификация ресторанов	32	16	4	12	3

¹ ДЗ – дифференцированный зачет, З – зачет

3	Основные принципы ресторанного сервиса	32	16	4	12	3
4	Процедура открытия ресторана	34	16	4	14	ДЗ
5	Формирование меню ресторана	36	16	4	16	ДЗ
6	Организация производственно-технологического процесса в ресторане	36	16	4	16	ДЗ
7	Организационная структура и кадровая политика ресторана	32	16	4	12	3
8	Процесс обслуживания гостей в ресторане	32	16	4	12	3
9	Основные виды и традиции ресторанного обслуживания	32	16	4	12	3
10	Дизайн ресторана	32	16	4	12	3
11	Этическая культура ресторанного сервиса	32	16	4	12	3
12	Основные показатели корпоративной культуры ресторана	32	16	4	12	3
13	Имидж и фирменный стиль ресторана	32	16	4	12	3
14	Маркетинг ресторана, его основные функции	32	16	4	12	3
15	Основные тенденции развития ресторанного бизнеса	32	16	4	12	3
Итоговая аттестация		12				Итоговый междисциплинарный экзамен
ИТОГО		502				

2.2. Учебно-тематический план

№ пп	Наименование разделов, дисциплин (модулей) и тем	Всего часов	Содержание лекций (количество часов)	Наименование практических занятий (количество часов)	Тестирование
1	Основные типы предприятий общественного питания	32	Терминология предприятий общественного питания. Классификация предприятий (объектов) общественного питания.	Выполните задание: Внимательно изучите таблицу «Классификация предприятий (объектов)	Тест (4 часа)

			Общие требования к предприятиям (объектам) общественного питания (16 часов)	общественного питания». Сформулируйте для себя основные принципы данной классификации. В качестве примера приведите предприятия общественного питания в вашем регионе по каждому из пунктов классификации. Дайте их краткое описание. Результаты исследований представьте в виде таблицы. Проведите минимальный сравнительный анализ, сделайте выводы. (12 часов)	
2	Ресторан. Классификация ресторанов	32	Основные этапы развития мировой индустрии питания. Понятие и классификации ресторанов. Типы ресторанов. Методика разработки ресторанных концепций (16 часов)	Выполните задание: Внимательно изучите таблицу «Структура концепции ресторана». Обратите особое внимание на пункт «Концептуальная идея ресторана». Предположите ситуацию, что вам предстоит открытие ресторана. Кратко опишите четыре основных пункта концептуальной идеи предполагаемого ресторана. Результаты исследований представьте в виде таблицы. Проведите минимальный сравнительный	Тест (4 часа)

				анализ, сделайте выводы. (12 часов)	
3	Основные принципы ресторанного сервиса	32	Основные тенденции развития ресторанного бизнеса. Виды ресторанного сервиса. Психологическая культура ресторанного сервиса. Особенности трудовой деятельности работника ресторана (16 часов)	Выполните задания: Внимательно изучите материал о стилях потребительского поведения клиента (восемь типов). Предположите, что человек каждого из типов потребительского поведения посещает ресторан. Приведите в качестве примера заказ (закуска + горячее блюдо + второе блюдо + напитки) каждого из гостей в зависимости от характерных черт посетителя (восемь видов заказов). Результаты исследований представьте в виде таблицы. Проведите минимальный сравнительный анализ, сделайте выводы. (12 часов)	Тест (4 часа)
4	Процедура открытия ресторана	34	Бизнес-план открытия ресторана. Франчайзинг как форма открытия ресторана (16 часов)	Выполните задания: Внимательно изучите таблицу «Структура первоначальных вложений в проект». Предположите, что вам предстоит открытие ресторана. Дайте его краткое описание, заполните данную таблицу исходя из сложившихся цен в вашем регионе на современном этапе.	Тест (4 часа)

				Результаты исследований представьте в виде таблицы. Проведите минимальный сравнительный анализ, сделайте выводы. (14 часов)	
5	Формирование меню ресторана	36	Назначение и виды меню. Составление меню. Оформление меню. Специальные меню (16 часов)	Выполните задания: Внимательно изучите таблицу «Пример составления меню для ресторана высшего класса». По аналогии с данным меню составьте меню «своего» ресторана, используя, как минимум, два блюда в каждой из категорий. Результаты исследований представьте в виде таблицы. Проведите минимальный сравнительный анализ, сделайте выводы. (16 часов)	Тест (4 часа)
6	Организация производственно-технологического процесса в ресторане	36	Производственные помещения ресторана. Торговые площади ресторана и их оснащение (16 часов)	Выполните задания: Внимательно изучите материал о производственных помещениях ресторана (пять основных групп). Предположите ситуацию, в которой вам предстоит открытие ресторана. Дайте краткое описание ресторана, который вам предстоит открыть, а также описание каждой из групп	Тест (4 часа)

				производственных помещений. Результаты исследований представьте в виде таблицы. Проведите минимальный сравнительный анализ, сделайте выводы. (16 часов)	
7	Организационная структура и кадровая политика ресторана	32	Основные кадровые проблемы российских ресторанов. Организационная структура ресторана. Поиск и отбор кадров для ресторана. Адаптация и обучение сотрудников ресторанного производства (16 часов)	Выполните задание: Внимательно изучите материал об основных методах поиска персонала для ресторанного бизнеса (девять основных методов). Предположите ситуацию, когда вам необходимо найти для работы в ресторане шеф-повара и официанта. Дайте краткое описание каждого из девяти методов поиска шеф-повара и официанта для ресторана. Результаты исследований представьте в виде таблицы. Проведите минимальный сравнительный анализ, сделайте выводы. (12 часов)	Тест (4 часа)
8	Процесс обслуживания гостей в ресторане	32	Стандарты обслуживания в ресторане. Управление качеством обслуживания в ресторане. Организация и проведение банкетов и фуршетов. Особенности	Выполните задание: Внимательно изучите материал о системе управления качеством обслуживания в ресторане (девять составляющих).	Тест (4 часа)

			организации и развития кейтерингового обслуживания (16 часов)	Дайте краткое описание каждой из девяти составляющих (для ресторана существующего или вымышленного). Результаты исследований представьте в виде таблицы. Проведите минимальный сравнительный анализ, сделайте выводы. (12 часов)	
9	Основные виды и традиции ресторанного обслуживания	32	Способы и последовательность подачи блюд в ресторане. Правила подачи холодных блюд и закусок. Национальные кухни мира (16 часов)	Выполните задание: Внимательно изучите материал «Последовательность подачи блюд и напитков». На основании данного материала составьте примерный заказ (по одному блюду на каждый их рассматриваемых пунктов), учитывая предлагаемую последовательность подачи блюд. Результаты исследований представьте в виде таблицы. Проведите минимальный сравнительный анализ, сделайте выводы. (12 часов)	Тест (4 часа)
10	Дизайн ресторана	32	Дизайн предприятий общественного питания. Дизайн подсобных помещений ресторана (16 часов)	Выполните задания: Внимательно изучите материал дисциплины «Дизайн ресторана». Выберите пять наиболее понравившихся фотографий.	Тест (4 часа)

				Дайте их краткое описание, отметьте наиболее характерные элементы дизайна. При наличии недостатков, обратите на них особое внимание. Результаты исследований представьте в виде таблицы. Проведите минимальный сравнительный анализ, сделайте выводы. (12 часов)	
11	Этическая культура ресторанного сервиса	32	Понятие об этической культуре ресторанного сервиса. Профессиональная этика работника ресторана. Культура общения работника ресторана с гостями. Морально-психологический климат в ресторане (16 часов)	Выполните задание: Внимательно изучите материал об основных положениях кодекса профессиональной этики работников ресторана в памятке «Правила по культуре обслуживания в ресторане» (15 положений). Приведите в качестве примера конкретные действия работников ресторана по выполнению каждого из положений. Результаты исследований представьте в виде таблицы. Проведите минимальный сравнительный анализ, сделайте выводы. (12 часов)	Тест (4 часа)
12	Основные показатели корпоративной культуры ресторана	32	Основные принципы корпоративной культуры фирмы. Принципы оценки корпоративной культуры фирмы.	Выполните задания: Внимательно изучите материал об основных этапах формирования корпоративной	Тест (4 часа)

			Корпоративная культура ресторана. Корпоративная культура ресторанного сервиса (16 часов)	культуры (семь шагов). Примените описанные семь шагов для формирования корпоративной культуры предприятия общественного питания (ресторана, кафе, бара и т.д.). Дайте краткое описание каждого из семи шагов в виде конкретных примеров. Результаты исследований представьте в виде таблицы. Проведите минимальный сравнительный анализ, сделайте выводы. (12 часов)	
13	Имидж и фирменный стиль ресторана	32	Имидж ресторана. Основы создания фирменного стиля ресторана. Пример создания элементов имиджа предприятий общественного питания (16 часов)	Выполните задания: Внимательно изучите материал об использовании различных стилей и жанров для отражения тематики ресторана в его интерьере (семь видов интерьера). Дайте краткое описание всех семи видов конкретного интерьера для существующих или вымышленных ресторанов. Результаты исследований представьте в виде таблицы. Проведите минимальный сравнительный анализ, сделайте выводы. (12 часов)	Тест (4 часа)

14	Маркетинг ресторана, его основные функции	32	Маркетинговый план деятельности ресторана. Продвижение услуг ресторана. Методы стимулирования сбыта ресторанных услуг (16 часов)	Выполните задания: Внимательно изучите материал о различных способах рекламы, применяемых в ресторанном бизнесе (девять видов). Спланируйте конкретную рекламную кампанию для ресторана (существующего или вымышленного), включив в нее краткое описание каждого из девяти видов рекламы. Результаты исследований представьте в виде таблицы. Проведите минимальный сравнительный анализ, сделайте выводы. (12 часов)	Тест (4 часа)
15	Основные тенденции развития ресторанного бизнеса	32	Мировые тенденции развития индустрии питания. Ресторанный рынок России. Прогноз развития ресторанного бизнеса (16 часов)	Выполните задания: Внимательно изучите материал дисциплины «Основные тенденции развития ресторанного бизнеса». Кратко опишите основные тенденции развития ресторанного бизнеса в регионе вашего проживания за период трех последних лет. Материалы можно получить из средств массовой информации, данных статистических органов, сети Интернет и т.д. Результаты исследований	Тест (4 часа)

				представьте в виде таблицы. (12 часов)	
	Итоговая аттестация	12	Итоговый междисциплинарный экзамен/ Тест		
	ИТОГО	502			

2.3. Календарный учебный график

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин (модулей)	Общая трудоем- кость, в акад. час.	Учебные недели
1	Основные типы предприятий общественного питания	32	1
2	Ресторан. Классификация ресторанов	32	2
3	Основные принципы ресторанного сервиса	32	3
4	Процедура открытия ресторана	34	4
5	Формирование меню ресторана	36	5
6	Организация производственно-технологического процесса в ресторане	36	6
7	Организационная структура и кадровая политика ресторана	32	7
8	Процесс обслуживания гостей в ресторане	32	8
9	Основные виды и традиции ресторанного обслуживания	32	9
10	Дизайн ресторана	32	10
11	Этическая культура ресторанного сервиса	32	11
12	Основные показатели корпоративной культуры ресторана	32	12
13	Имидж и фирменный стиль ресторана	32	13
14	Маркетинг ресторана, его основные функции	32	14-15
15	Основные тенденции развития ресторанного бизнеса	32	15-17
	Итоговая аттестация	12	15-17

3. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

3.1. Рабочая программа раздела, дисциплины (модуля) «Основные типы предприятий общественного питания»

1. Цель освоения раздела, дисциплины (модуля): развитие и формирование профессиональных компетенций обучающихся, необходимых для осуществления деятельности с учетом основных принципов классификации предприятий общественного питания.

2. Планируемые результаты обучения по разделу, дисциплине (модулю)

Компетенции обучающихся, формируемые в результате освоения дисциплины:

– ОПК-3. Способность разрабатывать обоснованные организационно-управленческие решения с учетом их социальной значимости, содействовать их реализации в условиях сложной и динамичной среды и оценивать их последствия.

Обучающийся должен знать:

– основные типы предприятий общественного питания;

обучающийся должен уметь:

– характеризовать основные принципы классификации предприятий общественного питания.

3. Структура и содержание раздела, дисциплины (модуля)

Объем раздела, дисциплины (модуля) и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость раздела, дисциплины (модуля) «Основные типы предприятий общественного питания» составляет 32 академических часа.

Тематическое содержание раздела, дисциплины (модуля)

Наименование тем	Вид учебного занятия / количество часов	Содержание
Тема 1. Основные типы предприятий общественного питания	Лекция/ 16 часов	Терминология предприятий общественного питания. Классификация предприятий (объектов) общественного питания. Общие требования к предприятиям (объектам) общественного питания
	Практическое задание 1 /12 часов	Выполните задание: Внимательно изучите таблицу «Классификация предприятий (объектов) общественного питания». Сформулируйте для себя основные принципы данной классификации. В качестве примера приведите предприятия общественного питания в вашем регионе по каждому из пунктов классификации. Дайте их краткое описание. Результаты исследований представьте в виде таблицы. Проведите минимальный сравнительный анализ, сделайте выводы.
	Тестирование /4 часа	

Форма промежуточной аттестации: зачет.

4. Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля)

Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля) включает текущий контроль, промежуточную аттестацию и осуществляется с использованием следующих оценочных средств: тесты, задания для практической работы.

Примерный (демонстрационный) вариант оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации, критерии оценки уровня освоения программы содержится в

разделе 4. Формы аттестации и оценочные материалы.

5. Организационно-педагогические условия реализации раздела, дисциплины (модуля)

Характеристика организационно-педагогических условий реализации раздела, дисциплины (модуля) содержится в разделе 5. Организационно-педагогические условия реализации дополнительной профессиональной программы.

3.2. Рабочая программа раздела, дисциплины (модуля) «Ресторан. Классификация ресторанов»

1. Цель освоения раздела, дисциплины (модуля): развитие и формирование профессиональных компетенций обучающихся, необходимых для осуществления деятельности с учетом анализа ресторанных концепций.

2. Планируемые результаты обучения по разделу, дисциплине (модулю)

Компетенции обучающихся, формируемые в результате освоения дисциплины:

– ОПК-3. Способность разрабатывать обоснованные организационно-управленческие решения с учетом их социальной значимости, содействовать их реализации в условиях сложной и динамичной среды и оценивать их последствия.

Обучающийся должен знать:

– сущность ресторанных концепций;

обучающийся должен уметь:

– анализировать концепции ресторанов.

3. Структура и содержание раздела, дисциплины (модуля)

Объем раздела, дисциплины (модуля) и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость раздела, дисциплины (модуля) «Ресторан. Классификация ресторанов» составляет 32 академических часа.

Тематическое содержание раздела, дисциплины (модуля)

Наименование тем	Вид учебного занятия / количество часов	Содержание
Тема 2. Ресторан. Классификация ресторанов	Лекция/ 16 часов	Основные этапы развития мировой индустрии питания. Понятие и классификации ресторанов. Типы ресторанов. Методика разработки ресторанных концепций
	Практическое задание 2 /12 часов	Выполните задание: Внимательно изучите таблицу «Структура концепции ресторана». Обратите особое внимание на пункт «Концептуальная идея ресторана».

		Предположите ситуацию, что вам предстоит открытие ресторана. Кратко опишите четыре основных пункта концептуальной идеи предполагаемого ресторана. Результаты исследований представьте в виде таблицы. Проведите минимальный сравнительный анализ, сделайте выводы.
	Тестирование /4 часа	

Форма промежуточной аттестации: зачет.

4. Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля)

Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля) включает текущий контроль, промежуточную аттестацию и осуществляется с использованием следующих оценочных средств: тесты, задания для практической работы.

Примерный (демонстрационный) вариант оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации, критерии оценки уровня освоения программы содержится в разделе 4. Формы аттестации и оценочные материалы.

5. Организационно-педагогические условия реализации раздела, дисциплины (модуля)

Характеристика организационно-педагогических условий реализации раздела, дисциплины (модуля) содержится в разделе 5. Организационно-педагогические условия реализации дополнительной профессиональной программы.

3.3. Рабочая программа раздела, дисциплины (модуля) «Основные принципы ресторанного сервиса»

1. Цель освоения раздела, дисциплины (модуля): развитие и формирование профессиональных компетенций обучающихся, необходимых для осуществления деятельности в сфере ресторанного сервиса.

2. Планируемые результаты обучения по разделу, дисциплине (модулю)

Компетенции обучающихся, формируемые в результате освоения дисциплины:

– ОПК-3. Способность разрабатывать обоснованные организационно-управленческие решения с учетом их социальной значимости, содействовать их реализации в условиях сложной и динамичной среды и оценивать их последствия.

Обучающийся должен знать:

– основные принципы ресторанного сервиса;

обучающийся должен уметь:

– анализировать типы потребительского поведения клиента.

3. Структура и содержание раздела, дисциплины (модуля)

Объем раздела, дисциплины (модуля) и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость раздела, дисциплины (модуля) «Основные принципы ресторанного сервиса» составляет 32 академических часа.

Тематическое содержание раздела, дисциплины (модуля)

Наименование тем	Вид учебного занятия / количество часов	Содержание
Тема 3. Основные принципы ресторанного сервиса	Лекция/ 16 часов	Основные тенденции развития ресторанного бизнеса. Виды ресторанного сервиса. Психологическая культура ресторанного сервиса. Особенности трудовой деятельности работника ресторана
	Практическое задание 3 /12 часов	Выполните задания: Внимательно изучите материал о стилях потребительского поведения клиента (восемь типов). Предположите, что человек каждого из типов потребительского поведения посещает ресторан. Приведите в качестве примера заказа (закуски + горячее блюдо + второе блюдо + напитки) каждого из гостей в зависимости от характерных черт посетителя (восемь видов заказов). Результаты исследований представьте в виде таблицы. Проведите минимальный сравнительный анализ, сделайте выводы.
	Тестирование /4 часа	

Форма промежуточной аттестации: зачет.

4. Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля)

Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля) включает текущий контроль, промежуточную аттестацию и осуществляется с использованием следующих оценочных средств: тесты, задания для практической работы.

Примерный (демонстрационный) вариант оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации, критерии оценки уровня освоения программы содержится в разделе 4. Формы аттестации и оценочные материалы.

5. Организационно-педагогические условия реализации раздела, дисциплины (модуля)

Характеристика организационно-педагогических условий реализации раздела, дисциплины (модуля) содержится в разделе 5. Организационно-педагогические условия реализации дополнительной профессиональной программы.

3.4. Рабочая программа раздела, дисциплины (модуля) «Процедура открытия ресторана»

1. Цель освоения раздела, дисциплины (модуля): развитие и формирование профессиональных компетенций обучающихся, необходимых для осуществления деятельности в сфере планирования открытия ресторана.

2. Планируемые результаты обучения по разделу, дисциплине (модулю)

Компетенции обучающихся, формируемые в результате освоения дисциплины:

– ОПК-3. Способность разрабатывать обоснованные организационно-управленческие решения с учетом их социальной значимости, содействовать их реализации в условиях сложной и динамичной среды и оценивать их последствия.

Обучающийся должен знать:

– особенности планирования открытия ресторана;

обучающийся должен уметь:

– анализировать структуру первоначальных вложений в проект.

3. Структура и содержание раздела, дисциплины (модуля)

Объем раздела, дисциплины (модуля) и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость раздела, дисциплины (модуля) «Процедура открытия ресторана» составляет 34 академических часа.

Тематическое содержание раздела, дисциплины (модуля)

Наименование тем	Вид учебного занятия / количество часов	Содержание
Тема 4. Процедура открытия ресторана	Лекция/ 16 часов	Бизнес-план открытия ресторана. Франчайзинг как форма открытия ресторана
	Практическое задание 4 /14 часов	Выполните задания: Внимательно изучите таблицу «Структура первоначальных вложений в проект». Предположите, что вам предстоит открытие ресторана. Дайте его краткое описание, заполните данную таблицу исходя из сложившихся цен в вашем регионе на современном этапе. Результаты исследований представьте в виде таблицы. Проведите минимальный сравнительный анализ, сделайте выводы.
	Тестирование /4 часа	

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

4. Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля)

Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля) включает текущий контроль, промежуточную аттестацию и осуществляется с использованием следующих оценочных средств: тесты, задания для практической работы.

Примерный (демонстрационный) вариант оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации, критерии оценки уровня освоения программы содержится в

разделе 4. Формы аттестации и оценочные материалы.

5. Организационно-педагогические условия реализации раздела, дисциплины (модуля)

Характеристика организационно-педагогических условий реализации раздела, дисциплины (модуля) содержится в разделе 5. Организационно-педагогические условия реализации дополнительной профессиональной программы.

3.5. Рабочая программа раздела, дисциплины (модуля) «Формирование меню ресторана»

1. Цель освоения раздела, дисциплины (модуля): развитие и формирование профессиональных компетенций обучающихся, необходимых для осуществления деятельности по формированию меню ресторана.

2. Планируемые результаты обучения по разделу, дисциплине (модулю)

Компетенции обучающихся, формируемые в результате освоения дисциплины:

– ОПК-3. Способность разрабатывать обоснованные организационно-управленческие решения с учетом их социальной значимости, содействовать их реализации в условиях сложной и динамичной среды и оценивать их последствия.

Обучающийся должен знать:

– особенности формирования меню ресторана;

обучающийся должен уметь:

– составлять меню ресторана.

3. Структура и содержание раздела, дисциплины (модуля)

Объем раздела, дисциплины (модуля) и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость раздела, дисциплины (модуля) «Формирование меню ресторана» составляет 36 академических часов.

Тематическое содержание раздела, дисциплины (модуля)

Наименование тем	Вид учебного занятия / количество часов	Содержание
Тема 5. Формирование меню ресторана	Лекция/ 16 часов	Назначение и виды меню. Составление меню. Оформление меню. Специальные меню
	Практическое задание 5 /14 часов	Выполните задания: Внимательно изучите таблицу «Пример составления меню для ресторана высшего класса». По аналогии с данным меню составьте меню «своего» ресторана, используя, как минимум, два блюда в каждой из категорий.

		Результаты исследований представьте в виде таблицы. Проведите минимальный сравнительный анализ, сделайте выводы.
	Тестирование /4 часа	

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

4. Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля)

Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля) включает текущий контроль, промежуточную аттестацию и осуществляется с использованием следующих оценочных средств: тесты, задания для практической работы.

Примерный (демонстрационный) вариант оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации, критерии оценки уровня освоения программы содержится в разделе 4. Формы аттестации и оценочные материалы.

5. Организационно-педагогические условия реализации раздела, дисциплины (модуля)

Характеристика организационно-педагогических условий реализации раздела, дисциплины (модуля) содержится в разделе 5. Организационно-педагогические условия реализации дополнительной профессиональной программы.

3.6. Рабочая программа раздела, дисциплины (модуля)

«Организация производственно-технологического процесса в ресторане»

1. Цель освоения раздела, дисциплины (модуля): развитие и формирование профессиональных компетенций обучающихся, необходимых для осуществления деятельности в сфере организации производственно-технологического процесса в ресторане.

2. Планируемые результаты обучения по разделу, дисциплине (модулю)

Компетенции обучающихся, формируемые в результате освоения дисциплины:

– ОПК-3. Способность разрабатывать обоснованные организационно-управленческие решения с учетом их социальной значимости, содействовать их реализации в условиях сложной и динамичной среды и оценивать их последствия.

Обучающийся должен знать:

– сущность организации производственно-технологического процесса в ресторане;

обучающийся должен уметь:

– характеризовать производственные помещения ресторана.

3. Структура и содержание раздела, дисциплины (модуля)

Объем раздела, дисциплины (модуля) и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость раздела, дисциплины (модуля) «Организация производственно-технологического процесса в ресторане» составляет 36 академических часов.

Тематическое содержание раздела, дисциплины (модуля)

Наименование тем	Вид учебного занятия / количество часов	Содержание
Тема 6. Организация производственно-технологического процесса в ресторане	Лекция/ 16 часов	Производственные помещения ресторана. Торговые площади ресторана и их оснащение
	Практическое задание 6 /16 часов	Выполните задания: Внимательно изучите материал о производственных помещениях ресторана (пять основных групп). Предположите ситуацию, в которой вам предстоит открытие ресторана. Дайте краткое описание ресторана, который вам предстоит открыть, а также описание каждой из групп производственных помещений. Результаты исследований представьте в виде таблицы. Проведите минимальный сравнительный анализ, сделайте выводы.
	Тестирование /4 часа	

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

4. Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля)

Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля) включает текущий контроль, промежуточную аттестацию и осуществляется с использованием следующих оценочных средств: тесты, задания для практической работы.

Примерный (демонстрационный) вариант оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации, критерии оценки уровня освоения программы содержится в разделе 4. Формы аттестации и оценочные материалы.

5. Организационно-педагогические условия реализации раздела, дисциплины (модуля)

Характеристика организационно-педагогических условий реализации раздела, дисциплины (модуля) содержится в разделе 5. Организационно-педагогические условия реализации дополнительной профессиональной программы.

3.7. Рабочая программа раздела, дисциплины (модуля) «Организационная структура и кадровая политика ресторана»

1. Цель освоения раздела, дисциплины (модуля): развитие и формирование профессиональных компетенций обучающихся, необходимых для осуществления деятельности в сфере организационной структуры и кадровой политики ресторана.

2. Планируемые результаты обучения по разделу, дисциплине (модулю)

Компетенции обучающихся, формируемые в результате освоения дисциплины:

– ОПК-3. Способность разрабатывать обоснованные организационно-управленческие решения с учетом их социальной значимости, содействовать их реализации в условиях сложной и динамичной среды и оценивать их последствия.

Обучающийся должен знать:

– сущность и содержание организационной структуры и кадровой политики ресторана;

обучающийся должен уметь:

– анализировать основные методы поиска персонала для ресторанного бизнеса.

3. Структура и содержание раздела, дисциплины (модуля)

Объем раздела, дисциплины (модуля) и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость раздела, дисциплины (модуля) «Организационная структура и кадровая политика ресторана» составляет 32 академических часа.

Тематическое содержание раздела, дисциплины (модуля)

Наименование тем	Вид учебного занятия / количество часов	Содержание
Тема 7. Организационная структура и кадровая политика ресторана	Лекция/ 16 часов	Основные кадровые проблемы российских ресторанов. Организационная структура ресторана. Поиск и отбор кадров для ресторана. Адаптация и обучение сотрудников ресторанного производства
	Практическое задание 7/12 часов	Выполните задание: Внимательно изучите материал об основных методах поиска персонала для ресторанного бизнеса (девять основных методов). Предположите ситуацию, когда вам необходимо найти для работы в ресторане шеф-повара и официанта. Дайте краткое описание каждого из девяти методов поиска шеф-повара и официанта для ресторана. Результаты исследований представьте в виде таблицы. Проведите минимальный сравнительный анализ, сделайте выводы.
	Тестирование /1 час	

Форма промежуточной аттестации: зачет.

4. Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля)

Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля) включает текущий контроль, промежуточную аттестацию и осуществляется с использованием следующих оценочных средств: тесты, задания для практической работы.

Примерный (демонстрационный) вариант оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации, критерии оценки уровня освоения программы содержится в разделе 4. Формы аттестации и оценочные материалы.

5. Организационно-педагогические условия реализации раздела, дисциплины (модуля)

Характеристика организационно-педагогических условий реализации раздела, дисциплины (модуля) содержится в разделе 5. Организационно-педагогические условия реализации дополнительной профессиональной программы.

3.8. Рабочая программа раздела, дисциплины (модуля) «Процесс обслуживания гостей в ресторане»

1. Цель освоения раздела, дисциплины (модуля): развитие и формирование профессиональных компетенций обучающихся, необходимых для осуществления деятельности в сфере управления качеством обслуживания в ресторане.

2. Планируемые результаты обучения по разделу, дисциплине (модулю)

Компетенции обучающихся, формируемые в результате освоения дисциплины:

– ОПК-3. Способность разрабатывать обоснованные организационно-управленческие решения с учетом их социальной значимости, содействовать их реализации в условиях сложной и динамичной среды и оценивать их последствия.

Обучающийся должен знать:

– особенности управления качеством обслуживания в ресторане;

обучающийся должен уметь:

– анализировать систему управления качеством обслуживания в ресторане.

3. Структура и содержание раздела, дисциплины (модуля)

Объем раздела, дисциплины (модуля) и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость раздела, дисциплины (модуля) «Процесс обслуживания гостей в ресторане» составляет 32 академических часа.

Тематическое содержание раздела, дисциплины (модуля)

Наименование тем	Вид учебного занятия / количество часов	Содержание
Тема 8. Процесс обслуживания гостей в ресторане	Лекция/ 16 часов	Стандарты обслуживания в ресторане. Управление качеством обслуживания в ресторане. Организация и проведение банкетов и фуршетов. Особенности

		организации и развития кейтерингового обслуживания
	Практическое задание 8 /12 часа	Выполните задание: Внимательно изучите материал о системе управления качеством обслуживания в ресторане (девять составляющих). Дайте краткое описание каждой из девяти составляющих (для ресторана существующего или вымышленного). Результаты исследований представьте в виде таблицы. Проведите минимальный сравнительный анализ, сделайте выводы.
	Тестирование /4 часа	

Форма промежуточной аттестации: зачет.

4. Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля)

Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля) включает текущий контроль, промежуточную аттестацию и осуществляется с использованием следующих оценочных средств: тесты, задания для практической работы.

Примерный (демонстрационный) вариант оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации, критерии оценки уровня освоения программы содержится в разделе 4. Формы аттестации и оценочные материалы.

5. Организационно-педагогические условия реализации раздела, дисциплины (модуля)

Характеристика организационно-педагогических условий реализации раздела, дисциплины (модуля) содержится в разделе 5. Организационно-педагогические условия реализации дополнительной профессиональной программы.

3.9. Рабочая программа раздела, дисциплины (модуля) «Основные виды и традиции ресторанного обслуживания»

1. Цель освоения раздела, дисциплины (модуля): развитие и формирование профессиональных компетенций обучающихся, необходимых для осуществления деятельности в сфере ресторанного обслуживания.

2. Планируемые результаты обучения по разделу, дисциплине (модулю)

Компетенции обучающихся, формируемые в результате освоения дисциплины:

– ОПК-3. Способность разрабатывать обоснованные организационно-управленческие решения с учетом их социальной значимости, содействовать их реализации в условиях сложной и динамичной среды и оценивать их последствия.

Обучающийся должен знать:

– основные виды и традиции ресторанного обслуживания;

обучающийся должен уметь:

– анализировать последовательность подачи блюд и напитков.

3. Структура и содержание раздела, дисциплины (модуля)

Объем раздела, дисциплины (модуля) и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость раздела, дисциплины (модуля) «Основные виды и традиции ресторанного обслуживания» составляет 32 академических часа.

Тематическое содержание раздела, дисциплины (модуля)

Наименование тем	Вид учебного занятия / количество часов	Содержание
Тема 9. Основные виды и традиции ресторанного обслуживания	Лекция/ 16 часов	Способы и последовательность подачи блюд в ресторане. Правила подачи холодных блюд и закусок. Национальные кухни мира
	Практическое задание 9 /12 часов	Выполните задание: Внимательно изучите материал «Последовательность подачи блюд и напитков». На основании данного материала составьте примерный заказ (по одному блюду на каждый их рассматриваемых пунктов), учитывая предлагаемую последовательность подачи блюд. Результаты исследований представьте в виде таблицы. Проведите минимальный сравнительный анализ, сделайте выводы.
	Тестирование /4 часа	

Форма промежуточной аттестации: зачет.

4. Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля)

Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля) включает текущий контроль, промежуточную аттестацию и осуществляется с использованием следующих оценочных средств: тесты, задания для практической работы.

Примерный (демонстрационный) вариант оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации, критерии оценки уровня освоения программы содержится в разделе 4. Формы аттестации и оценочные материалы.

5. Организационно-педагогические условия реализации раздела, дисциплины (модуля)

Характеристика организационно-педагогических условий реализации раздела, дисциплины (модуля) содержится в разделе 5. Организационно-педагогические условия реализации дополнительной профессиональной программы.

3.10. Рабочая программа раздела, дисциплины (модуля)

«Дизайн ресторана»

1. Цель освоения раздела, дисциплины (модуля): развитие и формирование профессиональных компетенций обучающихся, необходимых для осуществления деятельности в сфере дизайна ресторанов.

2. Планируемые результаты обучения по разделу, дисциплине (модулю)

Компетенции обучающихся, формируемые в результате освоения дисциплины:

– ОПК-3. Способность разрабатывать обоснованные организационно-управленческие решения с учетом их социальной значимости, содействовать их реализации в условиях сложной и динамичной среды и оценивать их последствия.

Обучающийся должен знать:

– особенности дизайна ресторанов;

обучающийся должен уметь:

– анализировать особенности дизайна ресторанов.

3. Структура и содержание раздела, дисциплины (модуля)

Объем раздела, дисциплины (модуля) и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость раздела, дисциплины (модуля) «Дизайн ресторана» составляет 32 академических часа.

Тематическое содержание раздела, дисциплины (модуля)

Наименование тем	Вид учебного занятия / количество часов	Содержание
Тема 10. Дизайн ресторана	Лекция/ 16 часов	Дизайн предприятий общественного питания. Дизайн подсобных помещений ресторана
	Практическое задание 10 /12 часов	Выполните задания: Внимательно изучите материал дисциплины «Дизайн ресторана». Выберите пять наиболее понравившихся фотографий. Дайте их краткое описание, отметьте наиболее характерные элементы дизайна. При наличии недостатков, обратите на них особое внимание. Результаты исследований представьте в виде таблицы. Проведите минимальный сравнительный анализ, сделайте выводы.
	Тестирование /4 часа	

Форма промежуточной аттестации: зачет.

4. Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля)

Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля) включает текущий контроль, промежуточную аттестацию и осуществляется с использованием следующих оценочных средств: тесты, задания для практической работы.

Примерный (демонстрационный) вариант оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации, критерии оценки уровня освоения программы содержится в разделе 4. Формы аттестации и оценочные материалы.

5. Организационно-педагогические условия реализации раздела, дисциплины (модуля)

Характеристика организационно-педагогических условий реализации раздела, дисциплины (модуля) содержится в разделе 5. Организационно-педагогические условия реализации дополнительной профессиональной программы.

3.11. Рабочая программа раздела, дисциплины (модуля) «Этическая культура ресторанного сервиса»

1. Цель освоения раздела, дисциплины (модуля): развитие и формирование профессиональных компетенций обучающихся, необходимых для осуществления деятельности в сфере культуры и этики ресторанного сервиса.

2. Планируемые результаты обучения по разделу, дисциплине (модулю)

Компетенции обучающихся, формируемые в результате освоения дисциплины:

– ОПК-3. Способность разрабатывать обоснованные организационно-управленческие решения с учетом их социальной значимости, содействовать их реализации в условиях сложной и динамичной среды и оценивать их последствия.

Обучающийся должен знать:

– сущность культуры и этики ресторанного сервиса;

обучающийся должен уметь:

– анализировать кодекс профессиональной этики работников ресторана.

3. Структура и содержание раздела, дисциплины (модуля)

Объем раздела, дисциплины (модуля) и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость раздела, дисциплины (модуля) «Этическая культура ресторанного сервиса» составляет 32 академических часа.

Тематическое содержание раздела, дисциплины (модуля)

Наименование тем	Вид учебного занятия / количество часов	Содержание
Тема 11. Этическая культура ресторанного сервиса	Лекция/ 16 часов	Понятие об этической культуре ресторанного сервиса. Профессиональная этика работника ресторана. Культура общения работника ресторана с гостями.

		Морально-психологический климат в ресторане
	Практическое задание 11 /12 часов	Выполните задание: Внимательно изучите материал об основных положениях кодекса профессиональной этики работников ресторана в памятке «Правила по культуре обслуживания в ресторане» (15 положений). Приведите в качестве примера конкретные действия работников ресторана по выполнению каждого из положений. Результаты исследований представьте в виде таблицы. Проведите минимальный сравнительный анализ, сделайте выводы.
	Тестирование /4 часа	

Форма промежуточной аттестации: зачет.

4. Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля)

Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля) включает текущий контроль, промежуточную аттестацию и осуществляется с использованием следующих оценочных средств: тесты, задания для практической работы.

Примерный (демонстрационный) вариант оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации, критерии оценки уровня освоения программы содержится в разделе 4. Формы аттестации и оценочные материалы.

5. Организационно-педагогические условия реализации раздела, дисциплины (модуля)

Характеристика организационно-педагогических условий реализации раздела, дисциплины (модуля) содержится в разделе 5. Организационно-педагогические условия реализации дополнительной профессиональной программы.

3.12. Рабочая программа раздела, дисциплины (модуля) «Основные показатели корпоративной культуры ресторана»

1. Цель освоения раздела, дисциплины (модуля): развитие и формирование профессиональных компетенций обучающихся, необходимых для осуществления деятельности в сфере основных принципов корпоративной культуры фирмы.

2. Планируемые результаты обучения по разделу, дисциплине (модулю)

Компетенции обучающихся, формируемые в результате освоения дисциплины:

– ОПК-3. Способность разрабатывать обоснованные организационно-управленческие решения с учетом их социальной значимости, содействовать их реализации в условиях сложной и динамичной среды и оценивать их последствия.

Обучающийся должен знать:

– сущность основных принципов корпоративной культуры фирмы;

обучающийся должен уметь:

- анализировать основные принципы корпоративной культуры фирмы.

3. Структура и содержание раздела, дисциплины (модуля)

Объем раздела, дисциплины (модуля) и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость раздела, дисциплины (модуля) «Основные показатели корпоративной культуры ресторана» составляет 32 академических часа.

Тематическое содержание раздела, дисциплины (модуля)

Наименование тем	Вид учебного занятия / количество часов	Содержание
Тема 12. Основные показатели корпоративной культуры ресторана	Лекция/ 16 часов	Основные принципы корпоративной культуры фирмы. Принципы оценки корпоративной культуры фирмы. Корпоративная культура ресторана. Корпоративная культура ресторанного сервиса
	Практическое задание 12 /12 часов	Выполните задания: Внимательно изучите материал об основных этапах формирования корпоративной культуры (семь шагов). Примените описанные семь шагов для формирования корпоративной культуры предприятия общественного питания (ресторана, кафе, бара и т.д.). Дайте краткое описание каждого из семи шагов в виде конкретных примеров. Результаты исследований представьте в виде таблицы. Проведите минимальный сравнительный анализ, сделайте выводы.
	Тестирование /1 час	

Форма промежуточной аттестации: зачет.

4. Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля)

Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля) включает текущий контроль, промежуточную аттестацию и осуществляется с использованием следующих оценочных средств: тесты, задания для практической работы.

Примерный (демонстрационный) вариант оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации, критерии оценки уровня освоения программы содержится в разделе 4. Формы аттестации и оценочные материалы.

5. Организационно-педагогические условия реализации раздела, дисциплины (модуля)

Характеристика организационно-педагогических условий реализации раздела, дисциплины (модуля) содержится в разделе 5. Организационно-педагогические условия

реализации дополнительной профессиональной программы.

3.13. Рабочая программа раздела, дисциплины (модуля) «Имидж и фирменный стиль ресторана»

1. Цель освоения раздела, дисциплины (модуля): развитие и формирование профессиональных компетенций обучающихся, необходимых для осуществления деятельности в сфере имиджа и фирменного стиля ресторана.

2. Планируемые результаты обучения по разделу, дисциплине (модулю)

Компетенции обучающихся, формируемые в результате освоения дисциплины:

– ОПК-3. Способность разрабатывать обоснованные организационно-управленческие решения с учетом их социальной значимости, содействовать их реализации в условиях сложной и динамичной среды и оценивать их последствия.

Обучающийся должен знать:

– особенности имиджа и фирменного стиля ресторана;

обучающийся должен уметь:

– анализировать характеристики различных стилей и жанров тематики интерьера ресторана.

3. Структура и содержание раздела, дисциплины (модуля)

Объем раздела, дисциплины (модуля) и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость раздела, дисциплины (модуля) «Имидж и фирменный стиль ресторана» составляет 32 академических часа.

Тематическое содержание раздела, дисциплины (модуля)

Наименование тем	Вид учебного занятия / количество часов	Содержание
Тема 13. Имидж и фирменный стиль ресторана	Лекция/ 16 часов	Имидж ресторана. Основы создания фирменного стиля ресторана. Пример создания элементов имиджа предприятий общественного питания
	Практическое задание 13 /12 часов	Выполните задания: Внимательно изучите материал об использовании различных стилей и жанров для отражения тематики ресторана в его интерьере (семь видов интерьера). Дайте краткое описание всех семи видов конкретного интерьера для существующих или вымышленных ресторанов. Результаты исследований представьте в виде таблицы. Проведите минимальный сравнительный анализ, сделайте выводы.
	Тестирование /4 часа	

Форма промежуточной аттестации: зачет.

4. Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля)

Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля) включает текущий контроль, промежуточную аттестацию и осуществляется с использованием следующих оценочных средств: тесты, задания для практической работы.

Примерный (демонстрационный) вариант оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации, критерии оценки уровня освоения программы содержится в разделе 4. Формы аттестации и оценочные материалы.

5. Организационно-педагогические условия реализации раздела, дисциплины (модуля)

Характеристика организационно-педагогических условий реализации раздела, дисциплины (модуля) содержится в разделе 5. Организационно-педагогические условия реализации дополнительной профессиональной программы.

3.14. Рабочая программа раздела, дисциплины (модуля) «Маркетинг ресторана, его основные функции»

1. Цель освоения раздела, дисциплины (модуля): развитие и формирование профессиональных компетенций обучающихся, необходимых для осуществления деятельности в сфере маркетинговой деятельности ресторана.

2. Планируемые результаты обучения по разделу, дисциплине (модулю)

Компетенции обучающихся, формируемые в результате освоения дисциплины:

– ОПК-3. Способность разрабатывать обоснованные организационно-управленческие решения с учетом их социальной значимости, содействовать их реализации в условиях сложной и динамичной среды и оценивать их последствия.

Обучающийся должен знать:

– особенности маркетинговой деятельности ресторана;

обучающийся должен уметь:

– анализировать характеристики рекламы в ресторанном бизнесе.

3. Структура и содержание раздела, дисциплины (модуля)

Объем раздела, дисциплины (модуля) и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость раздела, дисциплины (модуля) «Маркетинг ресторана, его основные функции» составляет 32 академических часа.

Тематическое содержание раздела, дисциплины (модуля)

Наименование тем	Вид учебного занятия /	Содержание
------------------	------------------------	------------

	количество часов	
Тема 14. Маркетинг ресторана, его основные функции	Лекция/ 16 часов	Маркетинговый план деятельности ресторана. Продвижение услуг ресторана. Методы стимулирования сбыта ресторанных услуг
	Практическое задание 14 /12 часов	Выполните задания: Внимательно изучите материал о различных способах рекламы, применяемых в ресторанном бизнесе (девять видов). Спланируйте конкретную рекламную кампанию для ресторана (существующего или вымышленного), включив в нее краткое описание каждого из девяти видов рекламы. Результаты исследований представьте в виде таблицы. Проведите минимальный сравнительный анализ, сделайте выводы.
	Тестирование /4 часа	

Форма промежуточной аттестации: зачет.

4. Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля)

Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля) включает текущий контроль, промежуточную аттестацию и осуществляется с использованием следующих оценочных средств: тесты, задания для практической работы.

Примерный (демонстрационный) вариант оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации, критерии оценки уровня освоения программы содержится в разделе 4. Формы аттестации и оценочные материалы.

5. Организационно-педагогические условия реализации раздела, дисциплины (модуля)

Характеристика организационно-педагогических условий реализации раздела, дисциплины (модуля) содержится в разделе 5. Организационно-педагогические условия реализации дополнительной профессиональной программы.

3.15. Рабочая программа раздела, дисциплины (модуля) «Основные тенденции развития ресторанного бизнеса»

1. Цель освоения раздела, дисциплины (модуля): развитие и формирование профессиональных компетенций обучающихся, необходимых для осуществления деятельности в сфере основных тенденций развития ресторанного бизнеса.

2. Планируемые результаты обучения по разделу, дисциплине (модулю)

Компетенции обучающихся, формируемые в результате освоения дисциплины:

– ОПК-3. Способность разрабатывать обоснованные организационно-управленческие решения с учетом их социальной значимости, содействовать их реализации в условиях сложной и динамичной среды и оценивать их последствия.

Обучающийся должен знать:

- основные тенденции развития ресторанного бизнеса;
- обучающийся должен уметь:
- анализировать основные тенденции развития ресторанного бизнеса.

3. Структура и содержание раздела, дисциплины (модуля)

Объем раздела, дисциплины (модуля) и виды учебной деятельности

Общая трудоемкость раздела, дисциплины (модуля) «Основные тенденции развития ресторанного бизнеса» составляет 32 академических часа.

Тематическое содержание раздела, дисциплины (модуля)

Наименование тем	Вид учебного занятия / количество часов	Содержание
Тема 15. Основные тенденции развития ресторанного бизнеса	Лекция/ 16 часов	Мировые тенденции развития индустрии питания. Ресторанный рынок России. Прогноз развития ресторанного бизнеса
	Практическое задание 15 /12 часов	Выполните задания: Внимательно изучите материал дисциплины «Основные тенденции развития ресторанного бизнеса». Кратко опишите основные тенденции развития ресторанного бизнеса в регионе вашего проживания за период трех последних лет. Материалы можно получить из средств массовой информации, данных статистических органов, сети Интернет и т.д. Результаты исследований представьте в виде таблицы. Проведите минимальный сравнительный анализ, сделайте выводы.
	Тестирование /4 часа	

Форма промежуточной аттестации: зачет.

4. Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля)

Оценка результатов освоения раздела, дисциплины (модуля) включает текущий контроль, промежуточную аттестацию и осуществляется с использованием следующих оценочных средств: тесты, задания для практической работы.

Примерный (демонстрационный) вариант оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации, критерии оценки уровня освоения программы содержится в разделе 4. Формы аттестации и оценочные материалы.

5. Организационно-педагогические условия реализации раздела, дисциплины (модуля)

Характеристика организационно-педагогических условий реализации раздела,

дисциплины (модуля) содержится в разделе 5. Организационно-педагогические условия реализации дополнительной профессиональной программы.

4. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ

4.1. Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

В процессе обучения используется тестирование как форма текущего контроля успеваемости.

Формой промежуточной аттестации по разделам, дисциплинам (модулям) программы является зачет и (или) дифференцированный зачет.

Промежуточная аттестация включает в себя прохождение тестирования и выполнение практического задания. Время, отведенное на промежуточную аттестацию, входит в общую трудоемкость освоения раздела, дисциплины (модуля) программы и проводится в форме, указанной в учебном плане.

4.2. Формы итоговой аттестации

Итоговая аттестация по программе профессиональной переподготовки предназначена для комплексной оценки уровня знаний обучающегося с учетом целей обучения для установления соответствия уровня знаний обучающегося квалификационным требованиям; для рассмотрения вопросов о предоставлении обучающемуся по результатам обучения права вести профессиональную деятельность и выдаче диплома о профессиональной переподготовке.

Итоговая аттестация проводится в форме междисциплинарного экзамена по программе обучения, включающего вопросы по всем разделам, дисциплинам (модулям).

4.3. Критерии оценки результатов освоения образовательных программ

Результаты промежуточной аттестации за освоение обучающимся раздела, дисциплины (модуля) программы оцениваются по стобалльной шкале в следующем соотношении:

- по результатам тестирования на освоение раздела, дисциплины (модуля) – максимально 70 баллов;
- практическое задание по итогам освоения раздела, дисциплины (модуля) – максимальное количество суммарно за все практические задания в разделе, дисциплине (модуле) – 30 баллов.

Количество баллов по стобалльной системе	Результат аттестации в форме «зачет»	Отметка по четырехбалльной системе
81-100	«зачтено»	«отлично»
61-80	«зачтено»	«хорошо»
51-60	«зачтено»	«удовлетворительно»
50 и менее	«не зачтено»	«неудовлетворительно»

По результатам итоговой аттестации выставляются отметки в соответствии со следующими критериями оценивания:

Количество баллов по стобалльной системе	Отметка по четырехбалльной системе
91-100	«отлично»
81-90	«хорошо»
70-80	«удовлетворительно»
менее 70	«неудовлетворительно»

Оценка результатов освоения образовательных программ осуществляется Итоговой аттестационной комиссией в соответствии со следующими критериями:

- отметка «отлично» выставляется обучающемуся, показавшему полное освоение планируемых результатов (знаний, умений, навыков, компетенций), всестороннее и глубокое изучение литературы;
- отметка «хорошо» выставляется обучающемуся, показавшему освоение планируемых результатов (знаний, умений, навыков, компетенций), предусмотренных программой, допустившему несущественные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий;
- отметка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, показавшему частичное освоение планируемых результатов (знаний, умений, навыков, компетенций), предусмотренных программой, сформированность не в полной мере новых компетенций и профессиональных умений для осуществления профессиональной деятельности;
- отметка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, не показавшему освоение планируемых результатов (знаний, умений, навыков, компетенций), предусмотренных программой, допустившему серьезные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

5. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

5.1. Материально-технические условия реализации программы

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей реализацию образовательной программы и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

5.2. Требования к материально-техническим условиям со стороны обучающегося (потребителя образовательной услуги)

Рекомендуемая конфигурация компьютера:

- Разрешение экрана от 1280x1024
- Pentium 4 или более новый процессор с поддержкой SSE2
- 512 Мб оперативной памяти
- 200 Мб свободного дискового пространства
- Современный веб-браузер актуальной версии (Firefox 22, Google Chrome 27, Opera 15, Safari 5, Internet Explorer 8 или более новый).

5.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Образовательная организация обеспечена электронными учебниками, учебно-методической литературой и материалами по всем разделам, дисциплинам (модулям)

программы. Образовательная организация также имеет доступ к электронным образовательным ресурсам (ЭОР). Образовательная организация имеет удаленный доступ ЭБС «Университетская библиотека онлайн» (<http://www.biblioclub.ru/>).

При реализации программ с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в Образовательной организации созданы условия для функционирования электронной информационно-образовательной среды, включающей в себя:

- электронные информационные ресурсы
- электронные образовательные ресурсы
- совокупность информационных технологий, телекоммуникационных технологий, соответствующих технологических средств.

Данная среда способствует освоению обучающимися программ в полном объеме независимо от места нахождения обучающихся.

Электронная информационно-образовательная среда Образовательной организации обеспечивает возможность осуществлять следующие виды деятельности:

1. Планирование образовательного процесса.
2. Размещение и сохранение материалов образовательного процесса.
3. Фиксацию хода образовательного процесса и результатов освоения программы.
4. Контролируемый доступ участников образовательного процесса к информационным образовательным ресурсам в сети Интернет.
5. Проведение мониторинга успеваемости обучающихся.

Список литературы и информационных источников

1. Васина, С. М. Технологии услуг питания: конспект лекций: [16+] / С. М. Васина, К. В. Смотрина; Поволжский государственный технологический университет. – Йошкар-Ола: Поволжский государственный технологический университет, 2017. – 74 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=477323> (дата обращения: 22.04.2024). – Библиогр.: с. 58-59. – ISBN 978-5-8158-1786-9. – Текст: электронный.
2. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. – 2-е изд. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2011. – 204 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229007> (дата обращения: 22.04.2024). – ISBN 978-5-7782-1767-6. – Текст: электронный.
3. Гордиенко, М. В. Основные аспекты ресторанного бизнеса=the basics of restaurant business: учебное пособие: [16+] / М. В. Гордиенко; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2018. – 80 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=575414> (дата обращения: 22.04.2024). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7782-3753-7. – Текст: электронный.
4. Гостиничный и ресторанный бизнес / ред. И. А. Куянцева. – Москва: Студенческая наука, 2012. – Часть 2. Сборник студенческих работ. – 1378 с. – (Вузовская наука в помощь студенту). – Режим доступа: по подписке. – URL:

<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=227773> (дата обращения: 22.04.2024). – ISBN 978-5-00046-136-5. – Текст: электронный.

5. Кацерикова, Н. В. Ресторанное дело: учебное пособие / Н. В. Кацерикова; ред. Н. В. Шишкина. – 2-е изд., перераб. и доп. – Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2010. – 332 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=141509> (дата обращения: 22.04.2024). – ISBN 978-5-89289-603-0. – Текст: электронный.

6. Кучер, Л. С. Официант-бармен: учебное пособие / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2017. – 562 с.: ил. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486040> (дата обращения: 22.04.2024). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-222-27707-2. – Текст: электронный.

7. Родионова, Н. С. Современное состояние ресторанного бизнеса: учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. В. Субботина, Н. Ю. Агаева; науч. ред. Н. С. Родионова; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013. – 223 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=255937> (дата обращения: 22.04.2024). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-89448-974-2. – Текст: электронный.

8. Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания: учебное пособие: [16+] / Л. Н. Рождественская, С. И. Гравчева, Л. Е. Чередниченко; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2017. – 179 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=575278> (дата обращения: 22.04.2024). – Библиогр.: с. 149-152. – ISBN 978-5-7782-3095-8. – Текст: электронный.

9. Современное состояние ресторанного бизнеса: учебное пособие: [16+] / Н. С. Родионова, В. М. Сидельников, Е. С. Попов, А. В. Богомолов; науч. ред. Т. В. Алексеева; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. – 229 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=561375> (дата обращения: 22.04.2024). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-365-6. – Текст: электронный.

5.4. Кадровое обеспечение программы

Реализация программы профессиональной переподготовки обеспечивается педагогическими работниками, требование к квалификации которых регулируется законодательством Российской Федерации в сфере образования и труда.

Актуализация дополнительной профессиональной программы

№ пп	Содержание изменений	Раздел, в который вносятся изменения и дополнения	Дата внесения изменений
1	Актуализация основных источников и литературы	5.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы	06.02.2021
2	Актуализация основных источников и литературы	5.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы	15.09.2022
3	Актуализация основных источников и литературы	5.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы	28.11.2023
4	Актуализация программы в соответствии с локальными нормативными актами образовательной организации	Все разделы программы	22.04.2024

Оценочные материалы

Оценочные материалы по программе профессиональной переподготовки размещены на платформе СДО и включают следующие оценочные средства: задания в тестовой форме, практическая работа.

Примерный (демонстрационный) вариант оценочных материалов для проведения промежуточной и итоговой аттестации

1. Что предусматривается в дизайне интерьера столовых?

Выберите один ответ:

1. Максимальное количество мебели
2. Минимальное количество мебели
3. Разные способы расстановки мебели

2. Что считается важной составляющей дизайна интерьера спорт-бара?

Выберите один ответ:

1. Удобное расположение барной стойки
2. Удобное расположение телевизоров
3. Удобное расположение столов и стульев

3. Что представляет собой концепция ресторана?

Выберите один ответ:

1. Общую инструкцию по реализации идеи ресторана
2. Пошаговую инструкцию по реализации идеи ресторана
3. Предварительную инструкцию по реализации идеи ресторана

4. С соблюдением каких условий создается ресторан?

Выберите один или несколько ответов:

1. Оптимальное использование площадей
2. Эффективная организация технологических процессов
3. Условия для комфортного пребывания гостей и качественного обслуживания

5. Какие преимущества имеет грамотно разработанная система поиска и отбора кадров в ресторане?

Выберите один или несколько ответов:

1. Снижение текучести кадров
2. Повышение качества обслуживания посетителей ресторана
3. Повышение финансово-экономических показателей деятельности ресторана

6. Каким основным квалификационным требованиям и характеристикам должен отвечать официант?

Выберите один или несколько ответов:

1. Обладать специальными навыками, иметь опыт работы и знание основ сервиса
2. Иметь образование не ниже среднеспециального
3. Быть коммуникабельным, уметь общаться с людьми

7. Что не употребляют в пищу американцы, англичане, канадцы?

Выберите один или несколько ответов:

1. Красную икру
2. Заливную рыбу
3. Крупяные гарниры

8. Что является основными блюдами японской кухни на завтрак?

Выберите один или несколько ответов:

1. Отварной рис
2. Фасолевый суп
3. Маринованные огурчики

9. Что является в настоящее время все еще наиболее активно развивающейся отраслью во всем мире?

Выберите один ответ:

1. Кафе здорового питания
2. Рестораны для всей семьи
3. Сеть «фаст-фуд»

10. Какие тренды представлены в прогнозе от Национальной ассоциации ресторанов?

Выберите один или несколько ответов:

1. Возрождение древних злаков
2. Безглютеновая кухня
3. Здоровое и полезное детское меню

Примеры заданий для практической работы

1. Выполните задания:

Внимательно изучите материал об использовании различных стилей и жанров для отражения тематики ресторана в его интерьере (семь видов интерьера).

Дайте краткое описание всех семи видов конкретного интерьера для существующих или вымышленных ресторанов.

Результаты исследований представьте в виде таблицы.

Проведите минимальный сравнительный анализ, сделайте выводы.

2. Выполните задания:

Внимательно изучите материал о различных способах рекламы, применяемых в ресторанном бизнесе (девять видов).

Спланируйте конкретную рекламную кампанию для ресторана (существующего или вымышленного), включив в нее краткое описание каждого из девяти видов рекламы.

Результаты исследований представьте в виде таблицы.

Проведите минимальный сравнительный анализ, сделайте выводы.