

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)



СОГЛАСОВАНО
Методическим советом
протокол от
«28» Август 2019 г.
№ 21

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Ф.Г. Исламгалиев

Приказ от

2019 г. №

34/102



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 «СОВРЕМЕННЫЕ РЕСТОРАННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ»

2019

УМК ООП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация разработчик: ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

Разработчик: Лысова Е.А., преподаватель 1КК

Рассмотрена на заседании методической комиссии протокол

от « 28 » Август 20 19 г. № 21

Председатель методической комиссии

Сергеев А.П.

Рассмотрена на заседании методического совета протокол

от « 28 » Август 20 19 г. № 21

Председатель методического совета

Сергеев А.П.

Согласовано:

Зам. директора по УР

И.Н.Субботина

« _____ » _____ 2019г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	Стр. 4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.12 «Современные ресторанные технологии» является обязательной частью цикла общепрофессиональных дисциплин основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Учебная дисциплина ОП.12 «Современные ресторанные технологии» обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Таблица 1

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК 6.4 ПК 6.5	<ul style="list-style-type: none">– использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;– применять компьютерные и телекоммуникационные средства;– осуществлять поиск необходимой информации;– разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;– выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта;– обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга;– делать выводы о конкурентоспособности организации.	<ul style="list-style-type: none">– современное состояние и перспективы развития общественного питания;– состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;– современные цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;– современную классификацию услуг общественного питания;– современные специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;– современные средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Таблица 2

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	57
в том числе:	
теоретическое обучение	18
лабораторные работы	-
практические занятия	20
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	19
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-

2.2. Содержание учебной дисциплины

Таблица 3

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Тенденции развития ресторанного бизнеса	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ресторанный бизнес - мощный сегмент индустрии гостеприимства. 2. Структура и объем рынка общественного питания в РФ. Современные нормативные документы, применяющиеся в ПОП. 3. Классификация ПОП в РФ. Классификация ПОП в зарубежных странах. <p>Практические занятия</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составление схемы классификации ПОП <p>Самостоятельная работа</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка презентации «Ресторанный бизнес в России и за рубежом» 	<p>ОК 01 - ОК 09</p> <p>ПК 6.4</p> <p>ПК 6.5</p>	
Раздел 2. Ресторанный сетевой бизнес	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ресторанные сети как перспективная модель развития ресторанного бизнеса. 2. Российский рынок сетей общественного питания. Франчайзинг-современная форма бизнес –партнерства в ресторанном бизнесе 3. Сетевое развитие услуг общественного питания на рынке Екатеринбурга <p>Самостоятельная работа</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка доклада «Сетевое предприятие общественного питания на рынке Екатеринбурга» 	<p>3</p> <p>4</p>	<p>ОК 01 - ОК 09</p> <p>ПК 6.4</p> <p>ПК 6.5</p>
Раздел 3. Современные ресторанные концепции	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Современные концепции предприятий питания. 2. Кейтеринг. Российский рынок кейтеринга. 3. Инновационные подходы к организации ресторанного бизнеса в современной России. 4. Проблемы кадрового обеспечения ресторанного бизнеса в современных 	<p>6</p>	<p>ОК 01 - ОК 09</p> <p>ПК 6.4</p> <p>ПК 6.5</p>

	условиях. Тайм-менеджмент.		
	5. Концепция «Я-ресторан». Основные принципы командной работы в организациях питания. 6. Взаимодействие шеф-повара и управляющего в ресторане.		ОК 01 - ОК 09 ПК 6.4 ПК 6.5
	Практическая работа 1. Составление бизнес-планов кейтерингового предприятия. 2. Тайм-менеджмент. Составление личного недельного плана. 3. Разработка концепции «ресторан моей мечты». 4. Составление элементов бизнес-плана кейтерингового предприятия.	10	
	Самостоятельная работа 1. Презентация на тему «Концепция моего предприятия общественного питания». 2. Работа с дополнительной литературой.	8	
Раздел 4. Современные управленческие подходы в работе ресторана	Содержание 1. Современные подходы к меню. 2. Современные маркетинговые стратегии в общественном питании. 3. Продвижение ресторанных услуг. 4. Современные тренды: молекулярная кухня авангардная кухня. 5. IT-технологии в ресторанном бизнесе. Современный управленческий учет в ресторане.	5	ОК 01 - ОК 09 ПК 6.4 ПК 6.5
	Практическая работа 1. Современные подходы к ценообразованию. 2. Разработка меню с элементами молекулярной кухни. 3. Разработка меню с элементами с авангардной кухни.	6	
	Самостоятельная работа 1. Презентация на тему «Реклама ресторанных услуг». 2. Работа с дополнительной литературой.	6	
Итого		57	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение реализации программы учебной дисциплины.

Учебная дисциплина изучается в кабинете «Общепрофессиональных дисциплин». Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места студентов по количеству обучающихся;
- доска учебная;
- технические средства обучения;
- наглядные пособия.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания

1. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания: Учеб.пособие для нач. проф. Образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2015
2. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., А.В.Колесова Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: Учебник для учреждений сред. проф. образования / Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., А.В.Колесова . – М.Издательский центр «Академия», 2015.
3. Вон Эйкен, Джон. Дневник сетевого. Советы моего спонсора о том, как построить прибыльный и стабильно растущий сетевой бизнес - М. : Альпина Паблишерз, 2015. - 602 с.
4. Лазерсон И, Сокирянский Ф. Как привлечь гостей в ресторан - М.Альпина Бизнес Букс 2015
5. Олег Назаров Как загубить ресторан - М.: Информационная группа «Ресторанные ведомости» 2015
6. Олег Назаров Лучшие ресторанные фишки мира- М.: Информационная группа «Ресторанные ведомости» 2015.Сирый, И. Бухаров, Ф.Сокирянский
7. Кирилл Погодин. Кейтеринг: практ. руководство для владельцев и управляющих / К. Погодин. - М. : Ресторанные ведомости, 2009. - 176 с. - (Современные ресторанные технологии).
8. «Ресторанный бизнес. Полное практ. руководство» М.: ЭКСМО, 2015
9. Дмитрий Солдатенков Ресторанный персонал. Как избежать проблем. - М.: Издательский дом «Ресторанные ведомости» 2016
10. Сергей Цыро Как победить воровство в ресторане- М.: Издательскийдом«Ресторанные ведомости» 2016

3.2.2. Электронные издания:

-www.world-tourism.org- официальный сайт ЮНВТО (Всемирной туристской организации)

-www.allstarshilton.com

-www.goldenkeys.narod.ru

-www.HotelConcultingGroup.ru

-www.libra-russia.ru

- www.reksoft.ru
- www.interhotel.ws
- www.hrs.ru
- www.key.ru
- www.travelmole.com

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 4

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы контроля и методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <ul style="list-style-type: none"> – современное состояние и перспективы развития общественного питания; – состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; – современные цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; – современную классификацию услуг общественного питания; – современные специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; – современные средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания. 	<ul style="list-style-type: none"> • находит и использует необходимую правовую и нормативную базу контроля качества; • использует актуальные методы контроля кулинарных и кондитерских изделий; • грамотно устно и письменно излагает свои мысли по профессиональной тематике. 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> • письменного/устного опроса; • тестирования; • самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> • письменных/устных ответов; • тестирования и т.д.
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального; – применять компьютерные и телекоммуникационные средства; 	<ul style="list-style-type: none"> • применяет освоенные алгоритмы при выполнении самостоятельных работ; • применяет освоенные алгоритмы при разборе и решении производственных ситуаций, расчетом цен на готовую продукцию, расчетами прочих 	

<ul style="list-style-type: none"> – осуществлять поиск необходимой информации; – разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания; – выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта; – обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга; – делать выводы о конкурентоспособности организации. 	<p>доходов и расходов, алгоритм начисления и отражения в учете налога на прибыль.</p>	
--	---	--