

24

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

СОГЛАСОВАНО
Методическим советом
протокол от «23» 06 2017 г.
№ 7

УТВЕРЖДАЮ
Директор
Приказ № 002 от 06 06 2017 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОП.12 СОВРЕМЕННЫЕ РЕСТОРАННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

по программе подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.10 «Технология продукции
общественно питания»
(заочное отделение)

Екатеринбург
2017г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальностям 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, 19.02.10 Технология продукции общественно питания.

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

Разработчик: Лысова Е.А., преподаватель 1КК

Рассмотрена на заседании методического совета протокол № 7
от «23» 06 2017г.

Председатель методического совета _____

Согласовано:

Зам. директора по УР _____ И.Н. Субботина

«23» 06 2017г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, 19.02.10 Технология продукции общественно питания.

4

Вариативная часть, к которой относится данная дисциплина, дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

6

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к вариативной части общепрофессионального цикла.

11

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины, обучающийся должен

уметь:

- 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.

знать:

- 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;
- современные классификацию услуг общественного питания;
- современные специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

-современные средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания;

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 57 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 38 часов; самостоятельной работы обучающегося - 19 часов

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ПК 1.4.	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания
ПК 2. 5	Анализировать эффективность обслуживания потребителей
ПК 2.6.	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	57
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	38
в том числе:	
теоретические основы	18
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	19
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа	19
Итоговая аттестация в форме зачета	

3.2. Содержание обучения по ОП 1.2 Современные ресторанные технологии

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), межцикловых курсов (МК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрена)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Учебная дисциплина	Современные ресторанные технологии	57	
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» 	4	1,2
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 сетев 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» 	3	1,2
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 условиях. Тайм-менеджмент. 	4	3
		6	1,2

	<p>5. Концепция «Я-ресторан». Основные принципы командной работы в организациях питания.</p> <p>6. Взаимодействие шеф-повара и управляющего в ресторане.</p> <p>Практическая работа</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составление бизнес-плана кейтерингового предприятия. 2. Тайм-менеджмент. Составление личного недельного плана. 3. Разработка концепции «Ресторан моей мечты». 4. Составление элементов бизнес-плана кейтерингового предприятия. <p>Самостоятельная работа</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Презентация на тему «Концепция моего предприятия общественного питания». 2. Работа с дополнительной литературой. 	10	2
	<p>Раздел 4. Современные управленческие подходы в работе ресторана</p> <p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Современные подходы к меню. 2. Современные маркетинговые стратегии в общественном питании. 3. Проведение ресторанных услуг. 4. Современные тренды: молекулярная кухня авангардная кухня. 5. IT-технологии в ресторанном бизнесе. Современный управленческий учет в ресторане. <p>Практическая работа</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Современные подходы к ценообразованию. 2. Разработка меню с элементами молекулярной кухни. 3. Разработка меню с элементами с авангардной кухни. <p>Самостоятельная работа</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Презентация на тему «Реклама ресторанных услуг». 2. Работа с дополнительной литературой. 	8	3
	<p>Итого</p>	57	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
Реализация программы дисциплины должна обеспечиваться учебно-методической документацией: рабочей программой, календарно-тематическим планом, инструментарием контроля и оценки, заданиями и руководством по выполнению практических и самостоятельных работ, дидактическим материалом.

Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Для реализации программы дисциплины необходимо наличие кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине «Современные ресторанные технологии»
- карточки-задания
- рабочая тетрадь

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением
- мультимедиа проектор
- экран

3.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых источников

Основные источники:

1. Белопашка 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.

Дополнительные источники:

1. Вон Эйкен, Джон. Дневник сетевика. Советы моего спонсора о том, как построить прибыльный и стабильно растущий сетевой бизнес - М. : Альпина Паблишерз, 2015. - 602 с.

2. Лазерсон И, Сокирянский Ф. Как привлечь гостей в ресторан - М.Альпина Бизнес Букс 2015

3. Олег Назаров Как загубить ресторан - М.: Информационная группа «Ресторанные ведомости» 2015

4. Олег Назаров Лучшие ресторанные фишки мира- М.: Информационная группа «Ресторанные ведомости» 2015.Сирий, И. Бухаров, Ф.Сокирянский

5. Кирилл Погодин. Кейтеринг: практ. руководство для владельцев и управляющих / К. Погодин. - М. : Ресторанные ведомости, 2009. - 176 с. - (Современные ресторанные технологии).

4. «Ресторанный бизнес. Полное практ. руководство» М.: ЭКСМО, 2015

5. Дмитрий Содагенов Ресторанный персонал. Как избежать проблем. - М.: Издательский дом «Ресторанные ведомости» 2016

6. Сергей Цыро Как победить воровство в ресторане

- М.: Издательский дом «Ресторанные ведомости» 2016

Периодические издания

1. «Мое дело, Ресторан»
2. «Питание и общество»
3. «Ресторанный бизнес»
4. «Ресторанные ведомости»
5. «Ресторатор»
6. «Фьюжн»
7. «Гастрономъ»
8. «Ресторатор СНЕГ»
9. «Империя вкуса HoReCa»
- 10 «РесторановедЪ»

Ресурсы Интернет

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

-www.allstars Hilton.com

-www.goldenkeys.narod.ru

-www.HotelConsultingGroup.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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	1	2	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: -использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального и применять компьютерные и телекоммуникационные средства; -осуществлять поиск необходимой информации; -разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;		Выполнение работы. Оценка результатов выполнения практических работ	
-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.		Наблюдение за участием в деловых играх. Проверка соответствия предложенных решений. Решение кейсовых заданий, ситуационных задач. Проверка соответствия предложенных решений. Оценка результатов решения проблемных ситуаций. Проверка соответствия предложенных решений.	
Знания: -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;		Выполнение устных, письменных, тестовых контрольных заданий. Проверка соответствия выполнения контрольных заданий требованиям к результатам освоения дисциплины Выполнение самостоятельной работы. Проверка соответствия выполнения заданий для самостоятельной работы требованиям к результатам данной работы.	

Перечень контрольных работ

Тема 1. Транснациональные и Федеральные сети общественного питания и их роль в формировании рынка питания России.

Технологии формирования и продвижения услуг компаний McDonalds, Subway, Sbarro, Starbucks, KFC и др. Опыт работы российских компаний «Крошкa-картошкa», «Му-Му», «Грaбли» и др.

Тема 2.Сетевое развитие услуг общественного питания на рынке Екатеринбургa

Обзор рынка сетей предприятий общественного питания Екатеринбургa. Современное состояние и тенденции развития. Анализ деятельности компаний «Subway», «Backin Robbins» и др. на рынке Екатеринбургa.

Тема 3. Франчайзинг - современная форма бизнес-партнерства в ресторанном бизнесе.

Мировые франчайзинговые системы. Отличительные особенности организации бизнеса российскими и иностранными компаниями. Тенденции развития франчайзинга в России. Структура российского рынка франчайзинга. Проблемы и перспективы рынка франчайзинга в современной России.

Сдерживающие факторы и проблемы российского рынка франчайзинга в ресторанном бизнесе. Ведущие российские франчайзеры в сфере общественного питания.

Устойчивость и эффективность франчайзингового предприятия общественного питания.

Тема 4. Инновационные подходы к организации ресторанного бизнеса в современной России.

Задачи инновационного развития ресторанного бизнеса. Типы инноваций в производстве ресторанных услуг: технические, организационно - технологические, управленческие, комплексные инновации.

Тема 5. Кейтеринг-перспективный вид бизнеса в структуре ресторанного сервиса.

Структура российского рынка кейтеринга. Современные виды кейтеринговых услуг.

Отличительные особенности кейтеринг-обслуживания потребителей. Кейтеринг Екатеринбургa. Расчет потребностей в материально-

техническом оснащении кейтеринговых компаний. Подбор персонала. Технологии формирования меню для банкетов за столом, буфетов, фуршетов. Принципы организации торговых площадок. Логистика.

Тема 6. Российский рынок кейтеринга.

Общая характеристика услуги. Объем рынка кейтеринговых услуг в РФ. Географическая структура рынка. Новые виды кейтеринговых услуг: социальный, информационный, VIP, смешанный кейтеринг, кейтеринг напитков и коктейлей, контракт на поставку. Кейтеринг в Екатеринбурге. Современное состояние и перспективы развития.

Тема 7. Консалтинговые услуги в ресторанном бизнесе.

Понятие, сущность и виды консалтинговых услуг в общественном питании. Классификация консалтинговых услуг. Особенности и тенденции в развитии рынка ресторанного консалтинга в РФ, Екатеринбург. Современный рынок ресторанного консалтинга. Роль консалтинга в развитии ресторанного бизнеса на территории России. Консалтинговые компании и независимые консультанты. Требования к консультантам. Критерии выбора консалтинговых компаний.

Тема 8. Проблемы кадрового обеспечения ресторанного бизнеса в современных условиях.

Кадры ресторанного бизнеса и их роль в организации и формировании комплекса услуг общественного питания. Требования к персоналу. Причины текучести кадров. Новые профессии отрасли.

Тема 9. IT-технологии в ресторанном бизнесе.

Современные информационные технологии процессов производства, реализации и организации потребления на предприятии общественного питания.

Тема 10. Международные тенденции развития ресторанного бизнеса.

Развитие: сетевых торговых марок (McDonalds, Subway, Sbarro, Starbucks, KFC и др.); сегмента «демократичных» предприятий питания новых форматов (fast-food, street-food, fast-casual, casual-dining, fine-dining ,food-court ,free-flow); кулинарных специализаций; сопутствующих и непрофильных рынков (франчайзинг, кейтеринг, консалтинг).