

9кл  
42

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 «05» 09 2016 г.  
№ 14

УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
Ф.Г. Исмаилов  
Приказ № 03/03 от 03 2016 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ОП 12  
СОВРЕМЕННЫЕ РЕСТОРАННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

**по программе подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественно  
питания».**

Екатеринбург  
2016г.

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 общественного питания.

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

Разработчик: Лысова Е.А., преподаватель 1КК

Рассмотрена на заседании методического совета протокол № 14  
от «05» 09 2016г.

Председатель методического совета \_\_\_\_\_

Согласовано:

Зам. директора по УР \_\_\_\_\_ И.Н. Субботина

«05» 09 2016г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	9
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	11

# **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 общественного питания.

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.

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

**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;
- 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;

#### **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:*

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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

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

### 3.2. Содержание обучения по ОП 12 Современные ресторанные технологии

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<p>Учебная дисциплина <b>Современные ресторанные технологии</b></p> <p><b>Раздел 1. Тенденции развития ресторанного бизнеса</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ресторанный бизнес - мощный сегмент индустрии гостеприимства.</li> <li>2. Структура и объем рынка общественного питания в РФ. Современные нормативные документы, применяющиеся в ПОП.</li> <li>3. Классификация ПОП в РФ. Классификация ПОП в зарубежных странах.</li> </ol> <p><b>Практические занятия</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составление схемы классификации ПОП</li> </ol> <p><b>Самостоятельная работа</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка презентации «Ресторанный бизнес в России и за рубежом»</li> </ol>	<p>57</p> <p>4</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>4</p> <p>1,2</p> <p>2</p> <p>3</p>
<p><b>Раздел 2. Ресторанный сетевой бизнес</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ресторанные сети как перспективная модель развития ресторанного бизнеса.</li> <li>2. Российский рынок сетей общественного питания. Франчайзинг-современная форма бизнес –партнерства в ресторанном бизнесе</li> <li>3. Сетевое развитие услуг общественного питания на рынке Екатеринбурга</li> </ol> <p><b>Самостоятельная работа</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка доклада «Сетевое предприятие общественного питания на рынке Екатеринбурга»</li> </ol>	<p>3</p> <p>4</p>	<p>1,2</p> <p>3</p>
<p><b>Раздел 3. Современные ресторанные концепции</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Современные концепции предприятий питания.</li> <li>2. Кейтеринг. Российский рынок кейтеринга.</li> <li>3. Инновационные подходы к организации ресторанного бизнеса в современной России.</li> <li>4. Проблемы кадрового обеспечения ресторанного бизнеса в современных условиях. Тайм-менеджмент.</li> </ol>	<p>6</p>	<p>1,2</p>

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

##### **Дополнительные источники:**

1. Вон Эйкен, Джон. Дневник сетевого. 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.Сирый, 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 Солдатенков 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 CHEF»
9. «Империя вкуса NoReCa»
- 10 «РесторановедЪ»

### **Ресурсы Интернет**

- [www.world-tourism.org](http://www.world-tourism.org)- официальный сайт ЮНВТО (Всемирной туристской организации)
- [www.allstarshilton.com](http://www.allstarshilton.com)
- [www.goldenkeys.narod.ru](http://www.goldenkeys.narod.ru)
- [www.HotelConcultingGroup.ru](http://www.HotelConcultingGroup.ru)
- [www.libra-russia.ru](http://www.libra-russia.ru)
- [www.reksoft.ru](http://www.reksoft.ru)
- [www.interhotel.ws](http://www.interhotel.ws)
- [www.hrs.ru](http://www.hrs.ru)
- [www.key.ru](http://www.key.ru)
- [www.travelmole.com](http://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)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<b>Умения:</b>	
-использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального и применять компьютерные и телекоммуникационные средства; осуществлять поиск необходимой информации;	Выполнение самостоятельной работы. Оценка результатов выполнения практических работ
-разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;	Наблюдение за участием в деловых играх. Проверка соответствия предложенных решений.
-выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта;	Решение кейсовых заданий, ситуационных задач. Проверка соответствия предложенных решений.
-обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга; -делать выводы о конкурентоспособности организации.	Оценка результатов решения проблемных ситуаций. Проверка соответствия предложенных решений.
<b>Знания:</b>	
-современное состояние и перспективы развития 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.
-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;	

## **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 «Крошка-картошка», «Му-Му», «Грабли» и др.

### ***Тема 2. Сетевое развитие услуг общественного питания на рынке Екатеринбурга***

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

### ***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 Екатеринбурга.

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, Екатеринбурге.

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 предприятия 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).