

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Тамбовский государственный университет имени Г.Р. Державина»
Институт экономики, информационных технологий и креативных индустрий
Кафедра управления, сервиса и туризма

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института



Т. М. Кожевникова
«17» июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине Б1.О.25 Организация и технология ресторанного дела

Направление подготовки/специальность: 43.03.01 - Сервис

Профиль/направленность/специализация: Гостиничный и ресторанный бизнес

Уровень высшего образования: бакалавриат

Квалификация: Бакалавр

год набора: 2026

Автор программы:

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 - Сервис (уровень бакалавриата) (приказ Министерства образования и науки РФ от «08» июня 2017 г. № 514).

Рабочая программа принята на заседании Кафедры управления, сервиса и туризма «____» _____ 20__ г. Протокол № ____

Рассмотрена и одобрена на заседании Ученого совета Института экономики, информационных технологий и креативных индустрий, Протокол от «17» июня 2026 г. № 10.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи дисциплины.....	4
2. Место дисциплины в структуре ОП бакалавриата.....	4
3. Объем и содержание дисциплины.....	5
4. Контроль знаний обучающихся и типовые оценочные средства.....	9
5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).....	21
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....	23
7. Материально-техническое обеспечение дисциплины, программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы.....	23

1. Цели и задачи дисциплины

1.1 Цель дисциплины – формирование компетенций:

ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности

1.2 Типы задач профессиональной деятельности, к которым готовятся обучающиеся в рамках освоения дисциплины:

- организационно-управленческий
- сервисный

1.3 Дисциплина ориентирована на подготовку обучающихся к профессиональной деятельности в сфере: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

1.4 В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы:

Обобщенные трудовые функции / трудовые функции / трудовые или профессиональные действия (при наличии профстандарта)	Код и наименование компетенции ФГОС ВО, необходимой для формирования трудового или профессионального действия	Индикаторы достижения компетенций
	ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон

1.5 Согласование междисциплинарных связей дисциплин, обеспечивающих освоение компетенций:

ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности

№ п/п	Наименование дисциплин, определяющих междисциплинарные связи	Форма обучения		
		Очная (семестр)		
		1	2	4
1	Ознакомительная практика			+
2	Организация и технология гостиничного дела	+	+	
3	Стандартизация, сертификация и безопасность в сервисе и туризме			+

2. Место дисциплины в структуре ОП бакалавриата:

Дисциплина «Организация и технология ресторанного дела» относится к обязательной части учебного плана ОП по направлению подготовки 43.03.01 - Сервис.

Дисциплина «Организация и технология ресторанного дела» изучается в 2, 3 семестрах.

3.Объем и содержание дисциплины

3.1.Объем дисциплины: 9 з.е.

Очная: 9 з.е.

Вид учебной работы	Очная (всего часов)
Общая трудоёмкость дисциплины	324
Контактная работа	128
Лекции (Лекции)	64
Практические (Практ. раб.)	64
Самостоятельная работа (СР)	160
Экзамен	36
Зачет	-

3.2.Содержание курса:

№ темы	Название раздела/темы	Вид учебной работы, час.			Формы текущего контроля
		Лек ции	Пра кт. раб.	СР	
		О	О	О	
2 семестр					
1	Ресторан. Классификация ресторанов. Концепция и профиль ресторана	8	8	20	Опрос
2	Формирование и оформление меню ресторана. Технологический процесс в ресторане.	8	8	20	Опрос; Тестирование
3	Трудовой коллектив ресторана и его структура. Подготовка и процесс обслуживания гостей	8	8	20	Опрос
4	Основные типы и формы ресторанного обслуживания	8	8	20	Опрос; Тестирование
3 семестр					
5	Корпоративная культура ресторана. Профессиональная этика работника ресторана.	8	8	20	Опрос

6	Маркетинговая политика ресторана	8	8	20	Опрос; Тестирование
7	Фирменный стиль и имиджевая политика ресторана. Атмосфера и дизайн ресторана	8	8	20	Опрос
8	Бизнес-план открытия ресторана	8	8	20	Опрос; Тестирование

Тема 1. Ресторан. Классификация ресторанов. Концепция и профиль ресторана (ОПК-3)

Лекция.

Классификация предприятий общественного питания. Требования и нормы для разных типов и классов предприятий общественного питания. Основные типы предприятий общественного питания: ресторан, кафе, бар, кофейня, столовая и др. Полносервисные рестораны, их характеристика. Специализированные рестораны, их виды. Рестораны быстрого обслуживания. Рестораны национальной кухни. Семейные рестораны. Тематические рестораны. Концепция ресторанного сервиса. Факторы, определяющие возможность эффективной работы ресторана. Выбор места расположения. Оценка и формирование спроса на услуги ресторанного бизнеса. Бизнес-география: наличие конкурирующих предприятий общественного питания.

Практическое занятие.

1. Классификация предприятий общественного питания
2. Требования и нормы для разных типов и классов предприятий общественного питания
3. Основные типы предприятий общественного питания: ресторан, кафе, бар, кофейня, столовая и др.

Задания для самостоятельной работы.

4. Полносервисные рестораны, их характеристика
5. Специализированные рестораны, их виды: рестораны быстрого обслуживания, рестораны национальной кухни, семейные рестораны, тематические рестораны
6. Концепция ресторанного сервиса.
7. Факторы, определяющие возможность эффективной работы ресторана.
8. Выбор места расположения.
9. Оценка и формирование спроса на услуги ресторанного бизнеса

Тема 2. Формирование и оформление меню ресторана. Технологический процесс в ресторане. (ОПК-3)

Лекция.

Меню как основа, определяющая всю деятельность ресторана. Типы меню. Порядок расположения блюд в меню. Классификация блюд: «звезды», «загадки», «рабочие лошади», «собачки». Определение цен. Факторы, которые должны быть учтены при составлении меню. Оформление меню. Организация производственно-технологического процесса в ресторане. Цеховая структура производства в ресторане. Технологическое оборудование помещений ресторана. Комплекс оборудования цехов ресторана на основе взаимосвязанных модульных элементов. Подбор технологического оборудования. Посуда и приборы. Мебель

Практическое занятие.

1. Меню, как основа, определяющая всю деятельность ресторана.
2. Типы меню
3. Порядок расположения блюд в меню.

4. Классификация блюд: «звезды», «рабочие лошадки», «загадки», «собачки»

Задания для самостоятельной работы.

1. Организация производственно-технологического процесса в ресторане
2. Цеховая структура производства в ресторане
3. Технологическое оборудование помещений ресторана

Тема 3. Трудовой коллектив ресторана и его структура. Подготовка и процесс обслуживания гостей (ОПК-3)

Лекция.

Организационная структура ресторана. Организация подбора персонала. Группа «Офис или администрация». Группа «Сервис». Группа «Кухня». «Техническая» группа. Метрдотель как главный распорядитель и организатор работы по подготовке и обслуживанию гостей в ресторане. Требования, предъявляемые к метрдотелю зала. Методы организации труда официантов. Кадровая политика ресторана. Менеджмент ресторанного сервиса. Подготовка ресторана к приему посетителей. Основные правила сервировки. Встреча гостей. Последовательность подачи блюд и напитков. Расчет с гостями.

Практическое занятие.

1. Организационная структура ресторана.
2. Организация подбора персонала.
3. Группа «офис или администрация». Группа «сервис». Группа «кухня», «техническая группа»

Задания для самостоятельной работы.

1. Метрдотель как главный распорядитель и организатор работы по подготовке и обслуживанию гостей в ресторане.
2. Требования, предъявляемые к метрдотелю зала
3. Методы организации труда официантов
4. Кадровая политика ресторана. Менеджмент ресторанного сервиса
5. Подготовка персонала к приему посетителей. Основные правила сервировки. Встреча гостей. Последовательность подачи блюд и напитков. Расчет с гостями

Тема 4. Основные типы и формы ресторанного обслуживания (ОПК-3)

Лекция.

Французский, английский, американский, немецкий, русский типы ресторанного обслуживания. Основные виды специального обслуживания. Банкеты с полным и частичным обслуживанием. Тематические мероприятия. Новые формы обслуживания. Кейтеринг. Мерчендайзинг

Практическое занятие.

1. Французский, английский, немецкий, русский типы ресторанного обслуживания
2. Основные виды специального обслуживания.
3. Банкеты с полным и частичным обслуживанием

Задания для самостоятельной работы.

1. Новые формы обслуживания.
2. Кейтеринг

Тема 5. Корпоративная культура ресторана. Профессиональная этика работника ресторана. (ОПК-3)

Лекция.

Содержание понятия «корпоративная культура ресторана». Функции, система ценностей и показатели корпоративной культуры ресторана. Культура общения работника ресторана с гостями. Жалобы и конфликты с гостями ресторана. Управление конфликтами в ресторане. Морально-психологический климат в трудовом коллективе ресторана. Этическая культура ресторанного сервиса. Профессиональная этика работника ресторана. Кодекс профессиональной этики. Особенности профессионального поведения работника ресторана.

Практическое занятие.

1. Содержание понятия «корпоративная культура ресторана», функции, система ценностей и показатели корпоративной культуры ресторана
2. Культура общения работника ресторана с гостями
3. Жалобы и конфликты с гостями ресторана.
4. Управление конфликтами в ресторане

Задания для самостоятельной работы.

1. Морально-психологический климат в трудовом коллективе ресторана
2. Этическая культура ресторанного сервиса.
3. Профессиональная этика работника ресторана.
4. Кодекс профессиональной этики.
5. Особенности профессионального поведения работника ресторана

Тема 6. Маркетинговая политика ресторана (ОПК-3)

Лекция.

Маркетинг ресторана, его основные функции. Маркетинговая среда ресторана. Организация маркетинговых исследований услуг ресторана. Маркетинговая стратегия.

Практическое занятие.

- 1 Маркетинг ресторана, его основные функции.
- 2 Маркетинговая среда ресторана.

Задания для самостоятельной работы.

- 1 Организация маркетинговых исследований услуг ресторана.
- 2 Маркетинговая стратегия.

Тема 7. Фирменный стиль и имиджевая политика ресторана. Атмосфера и дизайн ресторана (ОПК-3)

Лекция.

Корпоративная философия как инструмент создания фирменного стиля. Имидж ресторана. Сайт ресторана. Организация рекламы и паблик рилейшнз в ресторанном сервисе. Продвижение ресторанных услуг. Презентация ресторана. Дизайн и техническая эстетика в ресторане. Свет и цвет в интерьере. Музыка как элемент формирования фирменного стиля. Шоу-программы.

Практическое занятие.

1. Корпоративная философия как инструмент создания фирменного стиля.
2. Имидж ресторана.
3. Сайт ресторана.
4. Организация рекламы и паблик рилейшнз в ресторанном сервисе.

Задания для самостоятельной работы.

1. Продвижение ресторанных услуг.
2. Презентация ресторана.
3. Дизайн и техническая эстетика в ресторане.
4. Свет и цвет в интерьере. Музыка как элемент формирования фирменного стиля. Шоу-программы.

Тема 8. Бизнес-план открытия ресторана (ОПК-3)

Лекция.

План работ по открытию ресторана. Оценка финансовых вложений. Содержание и основные разделы бизнес-плана. Производственный план. План маркетинговой и рекламной деятельности. Инвестиционный план.

Практическое занятие.

- 1 План работ по открытию ресторана.

2 Оценка финансовых вложений.

3 Содержание и основные разделы бизнес-плана.

Задания для самостоятельной работы.

1 Производственный план.

2 План маркетинговой и рекламной деятельности.

3 Инвестиционный план

4. Контроль знаний обучающихся и типовые оценочные средства

4.1. Распределение баллов:

2 семестр

- текущий контроль – 80 баллов
- контрольные срезы – 2 среза по 10 баллов каждый
- премиальные баллы – 20 баллов

Распределение баллов по заданиям:

№ те мы	Название темы / вид учебной работы	Формы текущего контроля / срезы	Мах. кол-во баллов	Методика проведения занятия и оценки
1.	Ресторан. Классификация ресторанов. Концепция и профиль ресторана	Опрос	20	
2.	Формирование и оформление меню ресторана. Технологический процесс в ресторане.	Опрос	20	
		Тестирование(контрольный срез)	10	
3.	Трудовой коллектив ресторана и его структура. Подготовка и процесс обслуживания гостей	Опрос	20	
4.	Основные типы и формы ресторанного обслуживания	Опрос	20	
		Тестирование(контрольный срез)	10	

5.	Премиальные баллы	20	Дополнительные премиальные баллы могут быть начислены: - за проект, выполненный по заказу работодателя и реализованный на практике – 20 баллов; - полностью подготовленная к публикации статья по тематике в рамках дисциплины – 10 баллов; - победа в межрегиональной олимпиаде – 20 баллов; - участие с докладом во всероссийской олимпиаде по тематике изучаемой дисциплины – 20 баллов; - публикация статьи по тематике изучаемой дисциплины в сборнике студенческих работ / материалах всероссийской конференции / журнале из перечня ВАК – 10 / 15 / 20
6.	Индивидуальные задания, с помощью которых можно набрать дополнительные баллы	70	Студент имеет возможность набрать баллы за семестр, предоставив во время промежуточной аттестации все выполненные задания, в т.ч. по контрольным срезам
7.	Итого за семестр	100	

3 семестр

- текущий контроль – 50 баллов
- контрольные срезы – 2 среза по 10 баллов каждый
- премиальные баллы – 20 баллов
- ответ на экзамене: не более 30 баллов

Распределение баллов по заданиям:

№ те мы	Название темы / вид учебной работы	Формы текущего контроля / срезы	Мах. кол-во баллов	Методика проведения занятия и оценки
1.	Корпоративная культура ресторана. Профессиональная этика работника ресторана.	Опрос	20	
2.	Маркетинговая политика ресторана	Опрос	5	
		Тестирование(контрольный срез)	10	
3.	Фирменный стиль и имиджевая политика ресторана. Атмосфера и дизайн ресторана	Опрос	20	
4.	Бизнес-план открытия ресторана	Опрос	5	
		Тестирование(контрольный срез)	10	

5.	Премияльные баллы	20	Дополнительные премиальные баллы могут быть начислены: - за проект, выполненный по заказу работодателя и реализованный на практике – 20 баллов; - полностью подготовленная к публикации статья по тематике в рамках дисциплины – 10 баллов; - победа в межрегиональной олимпиаде – 20 баллов; - участие с докладом во всероссийской олимпиаде по тематике изучаемой дисциплины – 20 баллов; - публикация статьи по тематике изучаемой дисциплины в сборнике студенческих работ / материалах всероссийской конференции / журнале из перечня ВАК – 10 / 15 / 20
6.	Ответ на экзамене	30	10-17 баллов – студент раскрыл основные вопросы и задания билета на оценку «удовлетворительно» 18-24 баллов – студент раскрыл основные вопросы и задания билета на оценку «хорошо», 25-30 баллов – студент раскрыл основные вопросы и задания билета на оценку «отлично».
7.	Индивидуальные задания, с помощью которых можно набрать дополнительные баллы	70	Студент имеет возможность набрать баллы за семестр, предоставив во время промежуточной аттестации все выполненные задания, в т.ч. по контрольным срезам
8.	Итого за семестр	100	

Итоговая оценка по экзамену выставляется в 100-балльной шкале и в традиционной четырехбалльной шкале. Перевод 100-балльной рейтинговой оценки по дисциплине в традиционную четырехбалльную осуществляется следующим образом:

100-балльная система	Традиционная система
85 - 100 баллов	Отлично
70 - 84 баллов	Хорошо
50 - 69 баллов	Удовлетворительно
Менее 50	Неудовлетворительно

4.2 Типовые оценочные средства текущего контроля

Опрос

Тема 1. Ресторан. Классификация ресторанов. Концепция и профиль ресторана

1. Охарактеризуйте классификацию предприятий общественного питания? 2. Перечислите требования и нормы для разных типов и классов предприятий общественного питания. 3. Какие вы знаете основные типы предприятий общественного питания: ресторан, кафе, бар, кофейня, столовая и др.? 4. Что представляют собой полносервисные рестораны, их характеристика? 5. Какие рестораны относятся к специализированным ресторанам, их виды? 6. Что представляют собой рестораны быстрого обслуживания, рестораны национальной кухни, семейные рестораны, тематические рестораны. 7. Перечислите факторы, определяющие возможность эффективной работы ресторана, выбор его места расположения. 8. Как происходит оценка и формирование спроса на услуги ресторанного бизнеса?

Тема 2. Формирование и оформление меню ресторана. Технологический процесс в ресторане.

1. Перечислите типы меню, порядок расположения блюд в меню. 2. Что представляет собой классификация блюд: «звезды», «рабочие лошади», «загадки», «собачки»? 3. Как происходит процесс определения цен? 4. Какие факторы учитываются при составлении меню? 5. Как происходит процесс организации производственнотехнологического процесса в ресторане?

Тема 3. Трудовой коллектив ресторана и его структура. Подготовка и процесс обслуживания гостей

1. Назовите основные типы предприятий общественного питания. 2. Какие факторы учитывают при размещении предприятий общественного питания? 3. Какого типа предприятия общественного питания рекомендуется размещать в промышленной зоне, жилищно-административной, зоне отдыха? 4. В каких местах целесообразно располагать рестораны? 5. Назовите основные должности работников, входящих в аппарат управления рестораном. 6. Какие требования предъявляются к швейцару, гардеробщику? 7. Какие требования предъявляются к метрдотелю, официанту?

Тема 4. Основные типы и формы ресторанного обслуживания

1. Охарактеризуйте французский, английский, немецкий, русский типы обслуживания. 2. Назовите отличительные характеристики банкетов с полным и частичным обслуживанием. 3. Что представляют собой новые формы обслуживания, кейтеринг?

Тема 5. Корпоративная культура ресторана. Профессиональная этика работника ресторана.

1. Что такое трудовой коллектив ресторана? Каковы его признаки? 2. Что вы знаете о формальной и неформальной структурах коллектива ресторана? 3. Что такое морально-психологический климат коллектива ресторана? Как он влияет на настроение работников ресторана и культуру обслуживания посетителей? 4. На основе требований к профессиональному поведению официанта и памятки «Правила по культуре обслуживания гостей» разработайте нравственный (этический) кодекс учащегося (студента). 5. Почему считается, что бережливость и рачительность – это не только экономические, но и нравственные понятия?

Тема 6. Маркетинговая политика ресторана

1 Маркетинг ресторана, его основные функции.
2 Маркетинговая среда ресторана.
3 Организация маркетинговых исследований услуг ресторана.
4 Маркетинговая стратегия.

Тема 7. Фирменный стиль и имиджевая политика ресторана. Атмосфера и дизайн ресторана

1. Перечислите основные этапы и средства формирования имиджа 2. Какие вы знаете этапы формирования имиджа? 3. Перечислите основные средства формирования имиджа. 4. В чем заключаются особенности формирования имиджа гостиничного предприятия?

Тема 8. Бизнес-план открытия ресторана

1 План работ по открытию ресторана.
2 Оценка финансовых вложений.
3 Содержание и основные разделы бизнес-плана.
4 Производственный план.
5 План маркетинговой и рекламной деятельности.
6 Инвестиционный план

Тестирование

Тема 2. Формирование и оформление меню ресторана. Технологический процесс в ресторане.

1 Существует принятая во всем мире классификация предприятий питания?

а) Да

б) Нет

2 Рестораны национальных кухонь относят к числу?

а) специализированных;

б) полносервисных;

в) ресторанам быстрого обслуживания;

3 Высшей целью культуры сервиса в ресторанном бизнесе является:

а) увеличение доходов;

б) удовлетворение нужд клиента (гостя);

в) улучшение имиджа ресторана;

г) совершенствование стиля и дизайна

4 Кейтеринг -это:

а) рекламная акция ресторана;

б) форма выездного обслуживания в ресторане;

в) тематическая направленность ресторана;

5 К типам предприятий общественного питания не относятся:

а) Шашлычная;

б) Кафетерий;

в) Магазин кулинарии;

г) Бистро

6 Когда появились следующие виды предприятий питания - кофейни (прообразы кафе, кафе, рестораны, кабаки , чайные, герберги (трактирные дома с квартирами, бары)?

а) VI в до нашей эры- XIII век

б) конец XVI века – начало XX века

в) начало XX века до наших дней

г) конец XIII века до XVI века 5 0-80-е гг XXв

7 Кому принадлежат слова «Клиент всегда прав»?

а) Ц Ритц

б) К.Хилтон

в) Б Марриот

г) Г Селфридж

д) Э Статлер

8 Совокупность отличительных признаков предприятия конкретного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания, это определение:

а) Типа предприятия общественного питания;

б) Вида предприятия общественного питания;

в) Класа предприятия общественного питания

9 Предприятие общественного питания, общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей, производящее и реализующее блюда и кулинарные изделия в соответствии с меню, различающимся по дням недели, это :

а) Ресторан;

б) Кафетерий;

в) Столовая;

г) Закусочная

10 Определите последовательность формулы успеха ресторана

а) определение имиджа ресторана

б) определение профиля ресторана

в) определение внешнего вида ресторана

г) определение концепции ресторана

Тема 4. Основные типы и формы ресторанного обслуживания

1 Периодическая (ежедневная или ежемесячная) сервисная плата за право на ведение ресторанного бизнеса, применяемая дополнительно к первоначальной сумме, выплачиваемой по договору франшизы - это

- а) франчайзи
- б) налог с продажи
- в) плата за рекламу
- г) роялти

2 Первым этапом разработки финансового плана ресторана является разработка

- а) стратегии финансирования
- б) прогнозного баланса активов и пассивов
- в) прогнозного плана доходов и расходов
- г) прогнозного баланса денежных поступлений и выплат

3 При подборе сотрудников ресторана для обслуживания спецмероприятий и просто в смену особое внимание следует уделять

- а) внешнему виду работников
- б) совместимости работников
- в) стажу работы в сфере ресторанного бизнеса
- г) соблюдению принципа однородности возрастного состава работников

4 Ошибочным является утверждение, что план социального развития персонала ресторана

- а) разрабатывается на базе концепции управления персоналом
- б) содержит мероприятия по обеспечению условий устойчивой работоспособности персонала
- в) включает мероприятия по развитию материально-технической базы ресторана
- г) разрабатывается в соответствии с основными направлениями кадровой политики

5 Ошибочным является утверждение, что при организации обслуживания в ресторанах гостиничных комплексов обычно предлагаются следующие условия питания

- а) полупансион
- б) полный пансион
- в) только ужин
- г) только завтрак

6 Ошибочным является утверждение, что профессиональные качества кандидата на вакантную должность в ресторане изучаются

- а) по профессиограмме
- б) путем анкетирования
- в) путем тестирования
- г) по резюме

7 Ошибочным является утверждение, что согласно правилам размещения гостей на банкете в ресторане

- а) первым считается место справа от хозяйки банкета, вторым - справа от хозяина
- б) в отсутствии женщин первым считается место справа от хозяина банкета, вторым - слева от него
- в) если хозяйка банкета отсутствует, ее место может занять одна из приглашенных женщин
- г) гость высокого ранга всегда должен сидеть справа от хозяина

8 Положение об аттестации сотрудников ресторана утверждается за _ до начала проведения аттестации

- а) 1-2 месяца
- б) 6 месяцев
- в) недели
- г) недели

Тема 6. Маркетинговая политика ресторана

1. Ошибочным является
 - а) размещение рекламы ресторана, расположенного в спальном районе, в центре города
 - б) одновременное использование нескольких рекламных средств ресторана
 - в) рекламирование названия ресторана как торгового брэнда
 - г) использование прямой рассылки в качестве средств рекламы нового ресторана
2. Ошибочным является утверждение, что
 - а) сетевые рестораны имеют единое меню
 - б) принято различать независимые городские и национальные рестораны
 - в) сетевые рестораны имеют единый центр управления
 - г) независимые рестораны имеют расчетный счет в банке
- 3 Ошибочным является утверждение, что
 - а) для полносервисных ресторанов характерен очень высокий уровень обслуживания
 - б) в меню полносервисных ресторанов высока доля фирменных и заказных блюд
 - в) в ресторанные сети объединяются рестораны с широким ассортиментом фирменных блюд
 - г) один и тот же ресторан может быть полносервисным и специализированным одновременно
- 4 По ассортименту блюд и напитков в ресторанах выделяют банкеты
 - а) общего и специального назначения, комбинированные
 - б) только общего и специального назначения
 - в) только общего назначения и комбинированные
 - г) только специального назначения и комбинированные
- 5 Периодическая (ежедневная или ежемесячная) сервисная плата за право на ведение ресторанного бизнеса, применяемая дополнительно к первоначальной сумме, выплачиваемой по договору франшизы - это
 - а) франчайзи
 - б) налог с продажи
 - в) плата за рекламу
 - г) роялти
- 6 Первым этапом разработки финансового плана ресторана является разработка
 - а) стратегии финансирования
 - б) прогнозного баланса активов и пассивов
 - в) прогнозного плана доходов и расходов
 - г) прогнозного баланса денежных поступлений и выплат
- 7 В сфере ресторанного бизнеса следует учитывать виды рисков
 - а) производственные, коммерческие, финансовые и связанные с форс-мажорными обстоятельствами
 - б) только коммерческие, финансовые и связанные с форс-мажорными обстоятельствами
 - в) только коммерческие и финансовые
 - г) только производственные и коммерческие
- 8 Задачей товарной политики является?
 - а) управление жизненным циклом товаров и их конкурентоспособностью
 - б) поиск потребителей, желающих приобрести товар

в) производить как можно больше товаров

г) все ответы верны

д) правильного ответа нет

9 Потребность- это?

а) количество денег, которое потребитель может использовать для удовлетворения своих нужд

б) нужда, воплощенная в какую-то конкретную форму

в) товар, который способен удовлетворить нужду потребителя

г) все ответы верны

д) правильного ответа нет

10 Ошибочным является утверждение, что в будущем перспективное развитие получат

д) демократичные рестораны

е) ресторанные сети

ж) маленькие недорогие рестораны

з) дорогие элитные рестораны

Тема 8. Бизнес-план открытия ресторана

1 В сфере ресторанного бизнеса следует учитывать виды рисков

а) производственные, коммерческие, финансовые и связанные с форс-мажорными обстоятельствами

б) только коммерческие, финансовые и связанные с форс-мажорными обстоятельствами

в) только коммерческие и финансовые

г) только производственные и коммерческие

2 Задачей товарной политики является?

а) управление жизненным циклом товаров и их конкурентоспособностью

б) поиск потребителей, желающих приобрести товар

в) производить как можно больше товаров

г) все ответы верны

д) правильного ответа нет

3 Потребность- это?

а) количество денег, которое потребитель может использовать для удовлетворения своих нужд

б) нужда, воплощенная в какую-то конкретную форму

в) товар, который способен удовлетворить нужду потребителя

г) все ответы верны

д) правильного ответа нет

4 Контактные аудитории- это?

а) субъекты, которые могут оказать влияние на способность предприятия достигать поставленных целей

б) субъекты, которые непосредственно входят в контакт с предприятием и поставляют ему товары

в) субъекты, которые непосредственно контактируют с предприятием, покупая его товары

г) правильного ответа нет

5. Чье имя до сих пор является синонимом элегантности и изысканности в гостиничном бизнесе

а) Цезаря Ритца

б) Уилларда Марриотта

в) Конрада Хилтона

г) Эрнеста Хендерсона

д) Эллсуорта Статлера

6. Каким архитектором и когда был построен первый мотель в США в г. Сан-Луис

а) Артуром Хайнеманом в 1925 году

б) Майклом Казанова в 1919 году

в) Дональдом Смитом в 1914 году

г) Джеком Миллером в 1927 году

д) Дэвидом Пэйвесиком в 1930 году

7. Кто ввел понятие «европейский стиль», характеризующийся роскошью и изысканностью

а) Цезарь Ритц

б) Эллсворт Милтон Статлер

в) Джон Уиллард Мариотт

г) Ховард Джонсон

д) Рэй Крок

8. Кто стал «отцом» ресторанного бизнеса в Европе

а) Буланже

б) Цезарь Ритц

в) Эскавье

г) Доминико

д) Магдональс

9. Какой напиток в конце XVI века католическая церковь называла «вином ислама»,

«напитком

нехристей»

а) кофе

б) чай

в) вино

г) морс

д) компот

10. Метод определения квалификации работника и потребности в развитии его

управленческих и профессиональных знаний - это

а) тестирование

б) тарифизация

в) анкетирование

г) аттестация

4.3 Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета, экзамена

Типовые вопросы зачета (ОПК-3)

1. Классификация предприятий общественного питания

2. Полносервисные рестораны, их характеристика

3. Специализированные рестораны, их виды

4. Концепция и профиль ресторанного сервиса

5. Факторы, определяющие возможность эффективной работы ресторана

6. Оценка и формирование спроса на услуги ресторанного бизнеса

7. План работ по открытию ресторана: необходимость, роль, значение

8. Содержание и основные разделы бизнес-плана открытия ресторана

9. Типы меню ресторана. Порядок расположения блюд в меню

10. Меню как основа, определяющая деятельность ресторана

11. Организация технологического процесса в ресторане. Цеховая структура производства

12. Организационная структура ресторана. Методы подбора персонала
13. Направления кадровой политики ресторана
14. Менеджмент ресторанного сервиса
15. Подготовка ресторана к приему гостей. Встреча гостей

Типовые задания для зачета (ОПК-3)

выбор и обоснование концепции ресторанного сервиса;
 особенности выбора месторасположения ресторана;
 разработать бизнес-план открытия ресторана;
 проанализировать особенности формирования и оформления меню в ресторанах различного типа (используя в том числе и интернет-ресурсы);
 рассмотреть особенности и методы подбора персонала для работы в ресторане (используя интернет-ресурсы);
 проанализировать отличительные особенности и содержание сайтов различных ресторанов как современной формы продвижения ресторанных услуг (используя интернет-ресурсы);
 подготовить обзор развития Тамбовского рынка общественного питания, в том числе ресторанного бизнеса;

Типовые вопросы экзамена (ОПК-3)

- 1 Классификация предприятий общественного питания
- 2 Полносервисные рестораны, их характеристика
- 3 Специализированные рестораны, их виды
- 4 Концепция и профиль ресторанного сервиса
- 5 Факторы, определяющие возможность эффективной работы ресторана
- 6 Оценка и формирование спроса на услуги ресторанного бизнеса
- 7 План работ по открытию ресторана: необходимость, роль, значение
- 8 Содержание и основные разделы бизнес-плана открытия ресторана
- 9 Типы меню ресторана. Порядок расположения блюд в меню
- 10 Меню как основа, определяющая деятельность ресторана
- 11 Организация технологического процесса в ресторане. Цеховая структура производства
- 12 Организационная структура ресторана. Методы подбора персонала
- 13 Направления кадровой политики ресторана
- 14 Менеджмент ресторанного сервиса
- 15 Подготовка ресторана к приему гостей.
- 16 Концепция ресторана и её структура
- 17 Основные стратегии ценообразования в ресторане
- 18 Организационная структура ресторана
- 19 Правила оформления и составления меню
- 20 Особенности питания жителей зарубежных стран
- 21 Основные типы ресторанного обслуживания
- 22 Современные формы ресторанного обслуживания
- 23 Атмосфера и дизайн ресторана
- 24 Музыка как элемент формирования фирменного стиля. Шоу-программы
- 25 Кодекс профессиональной этики работника ресторана
- 26 Особенности профессионального поведения работника ресторана
- 27 Понятие, функции и система ценностей корпоративной культуры ресторана
- 28 Организация рекламы и публичных рилейшнз в ресторанном сервисе

- 29 Формы продвижения ресторанных услуг
- 30 Особенности организации презентации ресторана.
- 31 Сайт ресторана: необходимость, содержание, отличительные особенности
- 32 Маркетинговая стратегия развития ресторанного бизнеса
- 33 Маркетинг ресторана, его основные функции
- 34 Организация рекламы в ресторанном сервисе.
- 35 Современные тенденции развития сервисных услуг ресторанного бизнеса

Типовые задания для экзамена (ОПК-3)

особенности выбора месторасположения ресторана;
 разработать бизнес-план открытия ресторана;
 проанализировать особенности формирования и оформления меню в ресторанах различного типа (используя в том числе и интернет-ресурсы);
 рассмотреть особенности и методы подбора персонала для работы в ресторане (используя интернет-ресурсы);
 проанализировать отличительные особенности и содержание сайтов различных ресторанов как современной формы продвижения ресторанных услуг (используя интернет-ресурсы);
 подготовить обзор развития Тамбовского рынка общественного питания, в том числе ресторанного бизнеса;

4.4. Шкала оценивания промежуточной аттестации

Зачет

Оценка	Компетенции	Дескрипторы (уровни) – основные признаки освоения (показатели достижения результата)
«зачтено» (50 - 100 баллов)	ОПК-3	Знает отраслевые стандарты обслуживания предприятий сферы гостеприимства и общественного питания Демонстрирует умение применять требования стандартов качества для выполнения технологических процессов и должностных инструкций сферы гостеприимства и общественного питания. В полной мере владеет базовыми навыками организации выполнения технологических процессов и должностных инструкций сферы гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями стандартов качества. Подтверждает полное освоение компетенций, предусмотренных программой

«не зачтено» (0 - 49 баллов)	ОПК-3	Имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала по дисциплине; не способен требования стандартов качества для выполнения технологических процессов и должностных инструкций сферы гостеприимства и общественного питания. Не подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой
---------------------------------	-------	--

Экзамен

Оценка	Компетенции	Дескрипторы (уровни) – основные признаки освоения (показатели достижения результата)
«отлично» (85 - 100 баллов)	ОПК-3	Знает отраслевые стандарты обслуживания предприятий сферы гостеприимства и общественного питания Демонстрирует умение применять требования стандартов качества для выполнения технологических процессов и должностных инструкций сферы гостеприимства и общественного питания. В полной мере владеет базовыми навыками организации выполнения технологических процессов и должностных инструкций сферы гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями стандартов качества. Подтверждает полное освоение компетенций, предусмотренных программой
«хорошо» (70 - 84 баллов)	ОПК-3	В достаточной мере владеет базовыми навыками организации выполнения технологических процессов и должностных инструкций сферы гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями стандартов качества. На вопросы отвечает кратко, аргументировано, уверенно, по существу. Вопросы, задаваемые преподавателем, не вызывают существенных затруднений. Демонстрирует хороший уровень освоения материала и в целом подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой

«удовлетворительно» (50 - 69 баллов)	ОПК-3	Показывает знание основного материала в объеме, необходимом для предстоящей профессиональной деятельности; На минимальном уровне владеет навыками организации выполнения технологических процессов и должностных инструкций сферы гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями стандартов качества. Не в полной мере демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций; подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой на минимально допустимом уровне
«неудовлетворительно» (менее 50 баллов)	ОПК-3	Имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала по дисциплине; не способен требованиям стандартов качества для выполнения технологических процессов и должностных инструкций сферы гостеприимства и общественного питания. Не подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой

5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

5.1 Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся:

Приступая к изучению дисциплины, в первую очередь обучающимся необходимо ознакомиться содержанием рабочей программы дисциплины (РПД), которая определяет содержание, объем, а также порядок изучения и преподавания учебной дисциплины, ее раздела, части.

Для самостоятельной работы важное значение имеют разделы «Объем и содержание дисциплины», «Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины» и «Материально-техническое обеспечение дисциплины, программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы».

В разделе «Объем и содержание дисциплины» указываются все разделы и темы изучаемой дисциплины, а также виды занятий и планируемый объем в академических часах.

В разделе «Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины» указана рекомендуемая основная и дополнительная литература.

В разделе «Материально-техническое обеспечение дисциплины, программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы» содержится перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины.

5.2 Рекомендации обучающимся по работе с теоретическими материалами по дисциплине

При изучении и проработке теоретического материала необходимо:

- просмотреть еще раз презентацию лекции в системе MOODLe, повторить законспектированный на лекционном занятии материал и дополнить его с учетом рекомендованной дополнительной литературы;
- при самостоятельном изучении теоретической темы сделать конспект, используя рекомендованные в РПД источники, профессиональные базы данных и информационные справочные системы;
- ответить на вопросы для самостоятельной работы, по теме представленные в пункте 3.2 РПД.
- при подготовке к текущему контролю использовать материалы фонда оценочных средств (ФОС).

5.3 Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

Работа с основной и дополнительной литературой является главной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к устному опросу на семинарских занятиях, к дебатам, тестированию, экзамену. Она включает проработку лекционного материала и рекомендованных источников и литературы по тематике лекций.

Конспект лекции должен содержать реферативную запись основных вопросов лекции, в том числе с опорой на размещенные в системе MOODLe презентации, основных источников и литературы по темам, выводы по каждому вопросу. Конспект может быть выполнен в рамках распечатки выдачи презентаций лекций или в отдельной тетради по предмету. Он должен быть аккуратным, хорошо читаемым, не содержать не относящуюся к теме информацию или рисунки.

Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к занятиям должны содержать ответы на каждый поставленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект может быть опорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим студентом.

В процессе работы с основной и дополнительной литературой студент может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы).

5.4. Рекомендации по подготовке к отдельным заданиям текущего контроля

Собеседование предполагает организацию беседы преподавателя со студентами по вопросам практического занятия с целью более обстоятельного выявления их знаний по определенному разделу, теме, проблеме и т.п. Все члены группы могут участвовать в обсуждении, добавлять информацию, дискутировать, задавать вопросы и т.д.

Устный опрос может применяться в различных формах: фронтальный, индивидуальный, комбинированный. Основные качества устного ответа подлежащего оценке:

- правильность ответа по содержанию;
- полнота и глубина ответа;
- сознательность ответа;
- логика изложения материала;
- рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи;
- своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе;
- использование дополнительного материала;
- рациональность использования времени, отведенного на задание.

Устный опрос может сопровождаться презентацией, которая подготавливается по одному из вопросов практического занятия. При выступлении с презентацией необходимо обращать внимание на такие моменты как:

- содержание презентации: актуальность темы, полнота ее раскрытия, смысловое содержание, соответствие заявленной темы содержанию, соответствие методическим требованиям (цели, ссылки на ресурсы, соответствие содержания и литературы), практическая направленность, соответствие содержания заявленной форме, адекватность использования технических средств учебным задачам, последовательность и логичность презентуемого материала;
- оформление презентации: объем (оптимальное количество), дизайн (читаемость, наличие и соответствие графики и анимации, звуковое оформление, структурирование информации, соответствие заявленным требованиям), оригинальность оформления, эстетика, использование возможности программной среды, соответствие стандартам оформления;

- личностные качества: ораторские способности, соблюдение регламента, эмоциональность, умение ответить на вопросы, систематизированные, глубокие и полные знания по всем разделам программы;
- содержание выступления: логичность изложения материала, раскрытие темы, доступность изложения, эффективность применения средств ИКТ, способы и условия достижения результативности и эффективности для выполнения задач своей профессиональной или учебной деятельности, доказательность принимаемых решений, умение аргументировать свои заключения, выводы.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература:

1. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания : учеб. пособ.. - 3-е изд., стер.. - М.: Изд. центр "Академия", 2006. - 223 с.
2. Алексеева Н. П., Протуренко В. И. Ресторанный сервис : учебное пособие. - 2-е изд., стер.. - Москва: Флинта, 2016. - 329 с. - Текст : электронный // ЭБС «Университетская библиотека онлайн» [сайт]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=70361>

6.2 Дополнительная литература:

1. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие. - Москва: Дашков и К, 2014. - 248 с. - Текст : электронный // ЭБС «Консультант студента вуза и медвуза [сайт]. - URL: <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394017261.html>
2. Федцов В. Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие. - 7-е изд., стер.. - Москва: Дашков и К°, 2019. - 248 с. - Текст : электронный // ЭБС «Университетская библиотека онлайн» [сайт]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573384>
3. Родионова Н. С., Субботина Е. В., Агаева Н. Ю. Современное состояние ресторанного бизнеса : учебное пособие. - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013. - 223 с. - Текст : электронный // ЭБС «Университетская библиотека онлайн» [сайт]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=255937>

6.3 Иные источники:

1. Национальный Открытый Университет «ИНТУИТ» - <http://www.intuit.ru/>
2. «Открытые Информационные системы» - <http://www.osp.ru>
3. Библиотека Гумер – гуманитарные науки - <https://www.gumer.info/>
4. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания -

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины, программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Для проведения занятий по дисциплине необходимо следующее материально-техническое обеспечение: учебные аудитории для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы.

Учебные аудитории и помещения для самостоятельной работы укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы укомплектованы компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации (проектор, ноутбук, экран/ интерактивная доска).

Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение:

Операционная система Microsoft Windows XP SP3

- Лицензия №42574186 от 10.08.2007

Операционная система Microsoft Windows 7, 8, 10

Операционная система Linux Alt 8.1 Образование

Профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru. – URL: <https://elibrary.ru>

2. Электронная библиотека ТГУ. – URL: <https://elibrary.tsutmb.ru/>

Электронная информационно-образовательная среда

https://auth.tsutmb.ru/authorize?response_type=code&client_id=moodle&state=xyz

Взаимодействие преподавателя и студента в процессе обучения осуществляется посредством мультимедийных, гипертекстовых, сетевых, телекоммуникационных технологий, используемых в электронной информационно-образовательной среде университета.