

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

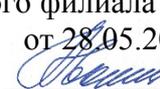
Дата подписания: 26.09.2024 09:22:28

Уникальный идентификатор документа:

798bda6555fbd0e87c7181180bd1490c10130100119c



Приложение 3 к основной профессиональной образовательной программе  
направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,  
направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного дела  
МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

УТВЕРЖДЕНО  
протоколом заседания Совета  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г. В. Плеханова  
от 28.05.2019 № 11  
Председатель  Г. Л. Авагян



## Кафедра торговли и общественного питания

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ для студентов приема 2020 г.

#### **Б1.В.10.03 КОНЦЕПТУАЛЬНЫЕ РЕШЕНИЯ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ**

Направление подготовки 19.03.04  
Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы  
«Технология и организация ресторанного дела»

Уровень высшего образования Бакалавриат

Программа подготовки академический бакалавриат

Краснодар  
2019 г.

**Рецензенты:**

1. Насыбулина В.П., к.э.н., доцент кафедры экономики и управления Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
2. Барашкина Е.В., к.т.н., доцент кафедры общественного питания и сервиса КубГТУ

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Концептуальные решения в ресторанном бизнесе»:**

**Цель изучения дисциплины** – изучить важность идеи и концепции ресторана, их влияния на дальнейшее развитие ресторанного бизнеса.

**Задачи дисциплины:** изучение факторов, являющихся определяющими при разработке ресторанной идеи, изучение требований для создания концепции ресторана, анализ основных факторов, влияющих на выбор концептуального решения.

Рабочая программа дисциплины составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта.

**Составитель:**

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

Т.А. Джум, к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания

Рабочая программа дисциплины рекомендована к утверждению кафедрой торговли и общественного питания. Протокол от 28.03.2019 № 8

Зав. КТП, к.э.н., доцент   
(подпись) С.Н. Диянова

Согласовано  
Протокол заседания Учебно-методического совета от 18.04.2019 № 6

СОГЛАСОВАНО



М.В. Букалова, главный технолог  
ООО «Семья Ресторанов Мандарин»

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>I.ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ.....</b>	<b>6</b>
<b>II.СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>10</b>
<b>III.ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....</b>	<b>15</b>
<b>IV.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>15</b>
<b>V.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>41</b>
<b>VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....</b>	<b>45</b>
<b>VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>60</b>
<b>VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....</b>	<b>62</b>
<b>Лист регистрации изменений</b>	<b>69</b>

### **Приложения:**

А Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами

# **I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ**

## **1.1 Цель дисциплины**

Цель изучения дисциплины «Концептуальные решения в ресторанном бизнесе»: изучить важность идеи и концепции ресторана, их влияния на дальнейшее развития ресторанного бизнеса.

## **1.2 Учебные задачи дисциплины**

Задачами дисциплины являются:

1. Изучение факторов, являющихся определяющими при разработке ресторанной идеи.
2. Изучение требований для создания концепции ресторана
3. Анализирование основных факторов, влияющих на выбор концептуального решения.

## **1.3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО (основной профессиональной образовательной программы высшего образования)**

Дисциплина Б1.В.10.03 «Концептуальные решения в ресторанном бизнесе» относится к вариативной части учебного плана.

Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин «Деловая культура в ресторанном бизнесе», «Психология», «Традиции и культура питания народов мира», «Сервисная деятельность предприятий питания», «Дипломатический этикет и сервис в ресторанном деле».

Для успешного освоения дисциплины «Концептуальные решения в ресторанном бизнесе», студент должен:

1. Знать: нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг.
2. Уметь: использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции; осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию; изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.
3. Владеть: способностью к самоорганизации и самообразованию; способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды; готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке.

Изучение дисциплины «Концептуальные решения в ресторанном бизнесе» необходимо для дальнейшего освоения дисциплины «Интерьер предприятий общественного питания», «Инновации в ресторанном бизнесе».

## **1.4 Объем дисциплины и виды учебной работы**

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения		
	Очная	Заочная	Очно-заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	4 ЗЕТ		
Объем дисциплины в часах	144		
Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего	56,25	12,25	38,25
1. Аудиторная работа (Ауд), всего:	56	12	38
в том числе:			
лекции, в том числе интерактивные ( )	28 (4)	4 (2)	14 (4)
лабораторные занятия, в том числе интерактивные ( )	14 (4)	4 (2)	12 (4)

практические (семинарские) занятия, в том числе интерактивные ( )	14 (4)	4 (2)	12 (4)
2.Электронное обучение (Элек.)	-	-	-
3.Индивидуальные консультации (ИК)	-	-	-
4.Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	0,25	0,25	0,25
5.Консультация перед экзаменом (КЭ)	-	-	-
6.Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии (Каттэкз)	-	-	-
Самостоятельная работа (СР) всего:	87,75	131,75	105,75
в том числе:			
самостоятельная работа в семестре (СРС)	87,75	128	105,75
самостоятельная работа на курсовую работу	-	-	-
самостоятельная работа в период экз. сессии (Контроль)	-	3,75	-

Контактная работа при проведении учебных занятий по дисциплине осуществляется в соответствии с приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

### 1.5 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции:

**ПК-7**– способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.

В результате освоения компетенции **ПК-7** студент должен:

**Знать:** способы осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания;

**Уметь:** анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства в ресторанном бизнесе;

**Владеть:** навыками анализа и оценки результативности системы контроля деятельности предприятия ресторанного бизнеса

**ПК-15** – способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию.

В результате освоения компетенции **ПК-15** студент должен:

**Знать:** способы поиска, выбора и использования информации в области развития рынка услуг предприятий ресторанного бизнеса;

**Уметь:** осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка

**Владеть:** систематизировать и обобщать информацию в области развития рынка услуг предприятий ресторанного бизнеса

**ПК-28** – готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов).

В результате освоения компетенции **ПК-28** студент должен:

**Знать:** принципы проектирования предприятий ресторанного бизнеса

**Уметь:** составлять техническое задание на проектирование предприятия питания ресторанного бизнеса

**Владеть:** навыками проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией.

### **1.6 Формы контроля**

Текущий контроль (контроль самостоятельной работы студента – КСР) осуществляется в процессе освоения дисциплины лектором и преподавателем, ведущим практические занятия в соответствии с календарно-тематическим планом, в объеме часов, запланированных в расчете педагогической нагрузки по дисциплине «Концептуальные решения в ресторанном бизнесе» в виде следующих работ: интерактивные лекции, деловые игры, дискуссия, круглые столы, тесты.

Промежуточная аттестация проводится в 7 семестре – зачет с оценкой.

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы обучающегося по программе бакалавриата. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова». Распределение баллов по отдельным видам работ в процессе освоения дисциплины «Концептуальные решения в ресторанном бизнесе» осуществляется в соответствии с разделом VIII.

### **1.7 Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**

Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов определены в «Положении об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». (<http://www.rea.ru>)

Набор адаптационных методов обучения, процедур текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации осуществляется исходя из специфических особенностей восприятия, переработки материала обучающимися с ограниченными возможностями здоровья с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей.

## II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Концептуальные решения в ресторанном бизнесе», описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения ОПОП ВО представлено в таблице 1

Таблица 1

Наименование раздела дисциплины (темы)	Содержание	Формируемые компетенции	Образовательные технологии
Тема 1 Основы создания концептуальных решений в ресторанном бизнесе	Идея и концепция ресторана. Концепция и маркетинговые исследования. Основные виды маркетинговых исследований в действующем ресторане: клиенты, анализ продаж, изучение конкурентов и конкурентной среды. Основные факторы, влияющие на выбор того или иного концептуального решения. Разделы концепции: название, меню, дополнительные услуги, экономика проекта, реклама и маркетинг, персонал и обслуживание, дизайн, ценовая политика. Местозависимые и местонезависимые рестораны. Диагностика деятельности ресторана. Дополнительные услуги в ресторане: бизнес-ланчи, музыкальные программы, караоке, завтраки в ресторане, дети в ресторане, продажа на вынос, банкетное обслуживание. Концепция деятельности ресторанной сети. Концепция деятельности гостиничного ресторана. Концепция деятельности ресторана выездного обслуживания. Концепция деятельности кофейни как современного вида ресторанного бизнеса. Концепция сети ресторанов быстрого питания (фастфуда)	ПК- 7 ПК-15 ПК-28	Входной контроль, лекция, круглый стол, деловая игра, собеседование, реферат, тестирование, комплексные задания <span style="float: right;">ситуационные</span>
Тема 2 Константы фирменного стиля в ресторанном бизнесе	Название предприятия как одна из важнейших констант фирменного стиля. Определение и основные требования к фирменному наименованию. Право на фирменное наименование. Товарный знак – «визитная карточка» ресторана. История товарного знака. Основные требования к разработке товарного знака. Регистрация товарного знака и правовая защита. Классификация логотипов. Функции логотипа. Этапы создания логотипа ресторана. Слоган – словесный символ ресторана. Типы слоганов. Факторы, влияющие на эффективность слогана. Практика использования слогана. Фирменный блок, фирменный комплект шрифта, требования к выбору шрифта. Фирменный набор цветов. Рекламно-маркетинговая деятельность ресторана – реклама в средствах массовой информации, интернет в маркетинговой деятельности ресторана, наружная реклама, рекламно-сувенирная продукция.	ПК- 7 ПК-15 ПК-28	Интерактивная лекция, собеседование, кейс-стади, комплексные задания <span style="float: right;">ситуационные</span> , дискуссия, рефераты, тестирование
Тема 3 Меню – носитель имиджа ресторана	Связь меню и концепции ресторана. Методика составления меню в рамках концепции ресторана. Предпосылки формирования меню. Меню ресторана самообслуживания. Система организации информации в меню. Праздники и меню.	ПК- 7 ПК-15 ПК-28	Интерактивная лекция, деловая игра, дискуссии,

	Детское меню. Сезонное меню. Внешний вид меню. Требования по удобству пользования.		кейс-стади, комплексные ситуационные
	Периодичность обновления меню. Разработка оригинальных названий и описания для меню		задания, собеседование, рефераты, тестирование
Тема 4 Технический дизайн интерьера ресторана. Комфортность ресторана	Функциональные группы характерны для предприятия общественного питания. внутренне пространство каждого помещения с учетом принадлежности к определенной функциональной группе. Компоненты составляющие внутреннее пространство. Средства гармонизации композиции используемые при оформлении интерьера связанного с организацией внутреннего пространства. Тенденции дизайна. Характеристика классического стиля оформления зала предприятия общественного питания, готического стиля, модерн, хай-тек, восточного стиля, кантри, неорусского. Проектные решения предприятий различных типов. Концептуальные решения по созданию различных цветовых композиций с учетом различных типов предприятий питания и целевых аудиторий. Составляющие комфортности ресторана	ПК- 7 ПК-15 ПК-28	Лекция, деловая игра, круглый стол, кейс-стади, комплексные задания, собеседование, реферат, тестирование ситуационные
Тема 5 Фирменный стиль и конкурентоспособность предприятий питания	Концептуальная модель качества обслуживания для заведений сферы ресторанного бизнеса. Корпоративная культура и её характеристика. Определение и разработка стратегии обслуживания. Эффективность элементов обслуживания. Этапы деятельности по повышению качества для предприятий ресторанного бизнеса. Документация предприятия при внедрении менеджмента качества. Принципы стандартов ISO-9000. Обслуживающий персонал. Факторы, определяющие условия и режим труда обслуживающего персонала. Организация труда обслуживающего персонала. Критерии конкурентоспособности продукции и услуг предприятий сферы ресторанного бизнеса. Оценка конкурентоспособности. Пути повышения конкурентоспособности продукции и услуг в сфере ресторанного бизнеса. Разработка концепции ресторана. Мерчандайзинг как деятельность предприятия по стимулированию сбыта. Прогрессивные технологии обслуживания. Показатели культуры обслуживания. Конкурентоспособные стратегии предприятий сферы ресторанного бизнеса. Типология стратегий. Проведение стратегии. Факторы формирования потребительских предпочтений. Методы обеспечения конкурентоспособности. Программы стимулирования. Специальные формы обслуживания в практике предприятий	ПК- 7 ПК-15 ПК-28	Лекция, круглый стол, кейс-стади, комплексные задания, собеседование, реферат, тестирование, контрольная работа ситуационные

### III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины «Концептуальные решения в ресторанном бизнесе» используются следующие образовательные технологии в виде контактной и самостоятельной работы:

#### 1. Стандартные методы обучения:

- лекции;
- лабораторные, практические занятия, на которых обсуждаются основные проблемы, раскрываемые в лекциях и сформулированные в домашних заданиях; решаются расчетные задания;
- собеседование;
- самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям, работа с литературой;
- тестирование.

#### 2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- интерактивная лекция;
- деловая игра;
- круглый стол;
- дискуссия,
- кейс-стади.

### IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 4.1 Литература

##### Основная литература:

1. Григорян, Е.С. Маркетинг в общественном питании : учебник / Е.С. Григорян, Г.Т. Пиканина, Е.А. Соколова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 352 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1025220. - ISBN 978-5-16-015320-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1025220>
2. Джум, Т.А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А. Джум, Г.М. Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.: 60х90 1/16. - (Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-9776-0369-0 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=504888>
3. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.: 60х90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9776-0060-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=389895>

##### Нормативно-правовые документы:

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103471>
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107326>
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103455>
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107327>
6. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200111506>

7. ГОСТ 30494-2011 Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-30494-2011>
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103472>
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103473>
10. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200111505>

#### **Дополнительная литература:**

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров/ А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая – Москва: Дашков и К, 2017. – 416 с. – ISBN 978-5-394-02181-7. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93452>
2. Быстров, С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров - М.: ИНФРА-М, 2019. – 536 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-012812-2; - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=999911>
3. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / С.И. Главчева, Е.И. Коваленко– 2-е изд. - Новосибир.: НГТУ, 2011. - 404 с.: ISBN 978-5-7782-1766-9 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=546647>
4. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - ISBN 978-5-9776-0060-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141777>
5. Федцов, В.Г.- Культура ресторанного сервиса: Учебное пособие/ В.Г. Федцов - 7-е изд. – Москва. Дашков и К. 2019. - 248с. ISBN 978-5-394-03326-1; Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=358289>
6. Хаматгалеева, Г.А. Управление качеством продукции на основе принципов ХАССП в предприятиях торговли и общественного питания: коллективная монография / кол. Авторы; под ред. Г.А. Хаматгалеевой - Москва: РУСАЙНС, 2019. – 173 с. ISBN 978-5-4365-37214-4; <https://www.book.ru/book/933004>
7. Экономика предприятия общественного питания: Учебник для бакалавров / Фридман А.М. – 2-е изд., стер. - М.: Дашков и К, 2020. - 462 с.: ISBN 978-5-394-03538-8 - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=358434>

Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами представлена в приложении А.

#### **4.2 Перечень информационно-справочных систем**

1. Информационная справочно-правовая система Консультант плюс (локальная версия)
2. Справочно-правовая система Гарант (локальная версия)
3. Информационно-правовая система «Законодательство России»  
<http://pravo.gov.ru/ips/>
4. Правовая справочно-консультационная система «Кодексы и законы РФ»  
<http://kodeks.systems.ru>

#### **4.3 Перечень электронно- образовательных ресурсов**

1. ЭБС «ИНФРА–М» <http://znanium.com>

2. Научная электронная библиотека elibrary.ru <https://elibrary.ru/>
3. ЭБС BOOK.ru <http://www.book.ru>
4. ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/>
5. ЭБС «Университетская библиотека online» <http://biblioclub.ru/>
6. ЭБС «Grebennikon» <https://grebennikon.ru/>
7. ЭБС «IPRSmart» <https://www.iprbookshop.ru/>
8. ЭБС «Айбукс» <https://ibooks.ru/>
9. ЭБС «Издательский центр «Академия»» <https://www.academia-moscow.ru/>
10. Видеолекции НПП Краснодарского филиала <http://vrgteu.ru/course/view.php?id=6680>

#### **4.4 Перечень профессиональных баз данных**

1. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU <http://elibrary.ru>
2. Библиографическая и реферативная база данных Scopus <https://www.elsevier.com/solutions/scopus>
3. База данных PATENTSCOPE <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>
4. База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) <http://www.gost.ru>
5. Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП) и образцов юридических документов (РАГС) <http://www.rags.ru/gosts/2874/>
6. База данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <https://www.rosпотребнадзор.ru/documents/documents.php>

#### **4.5 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

1. Основы ресторанного дела – <http://www.prorestoran.com>
2. Оборудование для предприятий общественного питания – [www.oopht.ru](http://www.oopht.ru)
3. Официальный представитель фабрик-производителей ресторанной посуды, барного стекла, столовых приборов, барных и кухонных принадлежностей – <http://www.ina-int.ru>
4. Лекции «Engineering Меню» - <https://multiurok.ru/files/liekttssii-iengineering-mieniu.html>
5. Управление наполнением меню - menu engineering - [http://trade-drive.ru/services/analysis\\_restaurant\\_business/engineering\\_analysis/](http://trade-drive.ru/services/analysis_restaurant_business/engineering_analysis/)
6. Восточные кухни – [www.susi.ru](http://www.susi.ru)
7. Нормы проектирования предприятий общественного питания (ресторан, общедоступная столовая, столовая закрытого типа, кафе, специализированное кафе, закусочная, специализированные закусочные, бар, буфет, магазин кулинарии): [http://tpgroup.su/normy\\_proektirovaniya\\_predpriyatij\\_obshestvennogo\\_pitaniya1](http://tpgroup.su/normy_proektirovaniya_predpriyatij_obshestvennogo_pitaniya1)
8. Единое окно доступа к образовательным ресурсам - федеральная информационная система открытого доступа к интегральному каталогу образовательных интернет-ресурсов и к электронной библиотеке учебно-методических материалов для всех уровней образования: дошкольное, общее, среднее профессиональное, высшее, дополнительное <http://window.edu.ru/>
9. Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности филиала» <http://vrgteu.ru>

#### **4.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения**

1. Операционная система Windows 10
2. Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,
3. Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,

4. PeaZip,
5. Adobe Acrobat Reader D

#### **4.7 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

Задания для организации самостоятельной работы представлены на сайте компьютерной поддержки учебной деятельности Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова в «Методическом пособии по подготовке к семинарским и практическим занятиям с использованием инновационных технологий обучения и организации самостоятельной работы» по дисциплине «Концептуальные решения в ресторанном бизнесе» Режим доступа: <http://vrgteu.ru>.

### **Тема 1 Основы создания концептуальных решений в ресторанном бизнесе**

**Литература: О-1,2,3; НПД-1,2,4; Д-1,2,3,4,5,8.**

#### **Вопросы для собеседования**

1. Что собой представляет идея ресторана?
2. В чем заключается понятие концепции?
3. Кто занимается созданием концепции?
4. Что связывает между собой маркетинговое исследование и концепцию?
5. Какие факторы влияют на выбор концептуального решения?
6. Какие разделы включает в себя концепция заведения сферы ресторанного бизнеса?
7. Что собой представляют дополнительные услуги в ресторане?

**Практическое занятие № 1 по форме круглого стола на тему «Особенности концептуальных решений при организации деятельности разных заведений сферы ресторанного бизнеса» с элементами решения комплексных ситуационных заданий**

#### **Вопросы для обсуждения:**

1. Что собой представляет ресторанная сеть и какие отличительные признаки её характеризуют?
2. Чем отличается коммерческая деятельность гостиничного ресторана от деятельности независимого предприятия питания?
3. Чем отличается коммерческая деятельность ресторана выездного обслуживания?
4. В чем отличие деятельности сети фаст-фуда?
5. Что собой представляет кофейный общепит в сфере ресторанного бизнеса?
6. Как выглядит многоуровневая структура служебной иерархии в пиццерийном производстве?
7. В чем суть концепции всех успешных мировых сетей фаст-фуда?

#### **Тематика рефератов:**

1. Факторы места, оказывающие влияние на выбор концептуального решения
2. Клиенты – как основной вид маркетинговых исследований в действующем ресторане
3. Анализ продаж
4. Изучение конкурентов и конкурентной среды – как основной вид маркетинговых исследований в действующем ресторане
5. Диагностика деятельности ресторана
6. Бизнес-ланчи, завтраки в ресторане, дети в ресторане – как виды дополнительных услуг в ресторане
7. Поставщики оборудования, продуктов, посуды, аксессуаров, инвентаря
8. Музыкальные программы, караоке в ресторане, банкетное обслуживание, продажа на вынос – как виды дополнительных услуг в ресторане

**Комплексные ситуационные задания:**

**Ситуация 1. Найдите соответствие между составляющими управления деятельностью ресторана, учитываемых при разработке концептуальных решений, и их компонентами**

1	Атмосфера	А	Составление набора ассортиментных позиций, проведение эффективной ассортиментной политики, внесение улучшающих изменений
2	Меню	Б	Калькуляция ассортиментных позиций, управление соотношением: «издержки производства – ценность для потребителя», разработка шкалы скидок
3	Цена	В	Разработка стандартов обслуживания в ресторане, составление требований к персоналу, мониторинг удовлетворенности потребителей
4	Сервис	Г	Реклама, PR, прямой маркетинг, стимулирование продаж, личные продажи
5	Продвижение	Д	Оформление интерьера, создание музыкального фона

Обоснуйте принятые вами варианты решения

**Ситуация 2. Найдите соответствие между составными частями структуры ресторанный продукта и их содержанием**

1	Родовой продукт	А	Перечень услуг, сопровождающих потребление блюд и напитков, что обеспечивает минимум ожидания клиента
2	Ожидаемый продукты	Б	Стиль ресторана, отличительные качества, атмосфера
3	Расширенный продукт	В	Будущий результат принимаемых решений, направленных на улучшение позиций ресторана, повышение его рыночной привлекательности
4	Потенциальный продукт	Г	Меню, перечень блюд и напитков, предлагаемых клиенту

Обоснуйте принятые вами варианты решения

**Ситуация 3. Найдите соответствие между отличительными признаками, по которым ресторан классифицируется и их примерами:**

1	По ассортименту реализуемой продукции	А	Клубный, ресторан-салон, спорт-ресторан, ночной клуб
2	По интересам потребителей	Б	Неспециализированные и специализированные
3	По месторасположению	В	Рестораны с обслуживанием официантами, рестораны со «Шведским столом», рестораны выездного обслуживания
4	По методам и формам обслуживания	Г	Гостиничный ресторан, ландшафтный ресторан, вагон-ресторан, вокзальный ресторан
5	По составу и назначению помещений	Д	Стационарные и передвижные

Обоснуйте принятые вами варианты решения

**Ситуация 4. Впишите ответ в свободное поле (связанный с повышением эффективности деятельности предприятия) - чтобы ресторан давал прибыль, нужно увеличивать объем продаж и сокращать \_\_\_\_\_ .**

....

**Тестирование по теме**

**1. Тип предприятия общественного питания – это**

а. предприятие предназначенное для производства, реализации и организации потребления продукции общественного питания

б. предприятие с характерными условиями обслуживания, ассортиментом реализуемой продукции и техническим оснащением

в. совокупность отличительных признаков предприятия, характеризующая качество услуг, уровень и условия обслуживания

**2. Предприятие общественного питания в зависимости от характера их деятельности подразделяются на:**

а. заготовочные, с полным производственным циклом, торговые, выездного обслуживания, пищеблок гостиничного комплекса

б. рестораны, бары, кафе, столовые, закусочные

в. стационарные, передвижные

г. сезонные, постоянного действия

**3. При организации типа учитывают:**

а. ассортимент,

б. техническую оснащенность

в. номенклатуру услуг

г. профессиональную подготовку кадров

д. условия обслуживания

е. все ответы верны

ж. все ответы не верны

**4. Широкий ассортимент блюд сложного изготовления, включая заказные и фирменные блюда, покупные товары, высокий уровень обслуживания в сочетании с организацией отдыха и развлечений характерно для**

а. бара            б. кафе            в. ресторана            г. кофейни            д. столовой

.....

**Вопросы для самопроверки**

2. В чем преимущества функционирования ресторанной сети?

3. Какая специфика характерна при внедрении в практику сетевого ресторана стимулирующих программ?

5. Какие доходобразующие подразделения характерны для службы питания в гостиничном комплексе?

6. Какие подпроцессы организации питания гостей характерны для ресторана гостиничного комплекса?

8. Какие сезонные пики характерны для коммерческой практики кейтеринговой компании?

9. Как должна строить свои деловые коммерческие предложения кейтеринговая компания для оптимального позиционирования своих услуг на потребительском рынке и привлечения к ним внимания потенциальных клиентов?

11. Какие позиции выделяются в производственно-торговом процессе в ресторане быстрого питания на примере деятельности сети «Макдональдс» связанные с активным обучением для каждой из них персонала?

12. Какая организационная структура управления наиболее оптимальна для ресторана «Макдональдс»?

13. Какая подготовительная работа осуществляется перед аттестацией персонала в ресторане быстрого питания «Макдональдс»?

14. Какой наиболее оптимальный метод лучше использовать в целях аттестации персонала в сети фаст-фуд?
16. Чем отличается коммерческая деятельность кофейни от других типов предприятий питания?
17. Какие мероприятия осуществляются для привлечения внимания клиентов к своей продукции в кофейнях?
18. Чем представлена ассортиментная политика кофеен?
19. Какие факторы оказывают влияние на качество эспрессо в кофейне?
20. Чем представлено пиццерийное производство в сфере ресторанного бизнеса?

**Лабораторное занятие № 1 в форме деловой игры на тему «Концептуальные решения при организации работы суши-баров»**

**Цель работы:** овладеть теорией разработки концепции и практикой организации работы суши - баров».

**1. Теоретические основы** концептуальные решения при организации работы суши-баров.

- 1.1 История происхождения суши
- 1.2 Продвижение суши - баров
- 1.3 Ассортимент блюд и напитков
- 1.4 Интерьер
- 1.5 Сервировка и застольный этикет
- 1.6 Подача блюд
- 1.7 Кухонная посуда и инвентарь
- 1.8 Посуда и столовые приборы

**2. Выполнение задания**

После изучения теоретических основ концептуальных решений при организации работы суши-бара и ответа на контрольные вопросы, приведенные в конце методических указаний, студент получает задание, приведенное в таблице 1.

**Таблица 1 - Варианты заданий**

Вариант	Номера рецептов	Количество изделий, шт
1	1,2,3	20
2	4,5,6	25
3	7,8,9	30
4	10,11,12	35
5	13,14,15	40
6	16,17,18	45

1. Номера рецептов приведены в приложении А. Студенты рассчитывают количество сырья на одно изделие и на заданное количество.

2. Отрабатывают по приведенной рецептуре процесс приготовления, оформления и демонстрацию подачи заявленной продукции

3. Осуществляют презентацию данной продукции с учетом особенностей позиционирования на рынке суши-баров, придерживаясь концепции его деятельности.

**3. Оформление работы**

В тетрадь для лабораторно-практических занятий студент записывает название работы, цель. Приводит в соответствии с вариантом расчет основного сырья и полуфабрикатов на одно изделие и на заданное количество, описывает технологию изделия, подачу. Описывает коротко концепцию организации суши-бара.

**Вопросы к защите работы**

1. Какова история происхождения суши?
2. Каков ассортимент блюд и напитков в суши - барах?
3. Какую посуду используют для сервировки в суши - барах?

4. Какие правила застольного этикета необходимо соблюдать при употреблении суши?
5. В чем заключается стиль подачи блюд «трех вариантов»?
6. Что из себя представляет стиль подачи блюд «пяти драконов»?
7. Поясните подачу блюд стилем «плоский».
8. Что представляет подача блюд стилем «тюков с рисом»?
9. Какая кухонная посуда и инвентарь необходимы для приготовления суши?

#### **Задания для самостоятельной работы**

1. Проработать вопросы для самопроверки
2. Подготовить реферат по выбранной тематике с возможной к нему презентацией
3. Оформить отчет по лабораторному занятию и подготовиться к защите выполненных заданий.

#### **Тема 2 Константы фирменного стиля в ресторанном бизнесе**

**Литература: О-1,2,3; НПД-1,2,4,5,6,7; Д-1,2,3,4,5,8.**

##### **Вопросы для собеседования**

1. Чем определяется название ресторана?
2. Что может торговая марка ресторана?
3. Где используется торговая марка ресторана?
4. Как написать легенду ресторана?
5. Как, в каком виде и в какой момент предлагать клиентам ознакомиться с легендой заведения?
6. Что собой представляет реклама в средствах массовой информации?
7. Какому ресторану нужен собственный интернет-сайт?

##### **Тематика рефератов:**

1. История развития фирменного стиля
2. Имидж – как основной элемент корпоративной культуры.
3. Концепция предприятия – основа создания фирменного стиля.
4. История развития товарного знака.
5. Ведущие дизайнеры и компании по созданию товарных знаков.
6. Мировые бренды ресторанов.
7. Разработка фирменного стиля.
8. Сильный бренд – сильные эмоции
9. Фирменный стиль предприятия общественного питания как важнейший компонент его благоприятного имиджа
10. Описание смысла и значения тренингов для персонала предприятия питания, посвященных умению работать в команде и стимулировать гостей заполнять персональные анкеты по их удовлетворенности сервисом ресторана
11. Процесс управления брендингом предприятия питания
12. Рекламная политика предприятия питания

#### **Кейс-стади по теме «Концептуальные решения по корпоративной культуре в индустрии гостеприимства как основного элемента фирменного стиля»**

1. Объясните варианты способов разрешения конфликтов с посетителями. Проиллюстрируйте ответ своими наблюдениями.
2. На основе требований к профессиональному поведению официанта и памятки «Правила по культуре обслуживания гостей» разработайте нравственный (этический) кодекс студента.
3. Поясните почему считается, что бережливость и рачительность – это не только экономические, но и нравственные понятия.
4. По вашему мнению, развитие ресторанного сервиса требует только

материальных средств, инициативы, знаний или еще и моральной зрелости, смелости? И если да, то почему?

5. Как, по вашему мнению, можно привить работнику ресторана профессиональный долг перед гостями? Когда надо начинать это делать?

6. При оценке труда официанта предлагается учитывать фактор чуткости. Как вы понимаете этот фактор и как его (с помощью каких показателей) можно оценивать?

7. Какой смысл вы вкладываете в слова «моя жизненная позиция»? Как вы и ваши коллеги отстаиваете ее, столкнувшись с конкретными проявлениями отступлений от принципов морали и положений «Памятки — правил по культуре обслуживания гостей».

8. За что вы – за то, чтобы жаловаться на несправедливость в различные инстанции или самому, засучив рукава, добиваться правды?

9. Как Вы думаете, можно ли «ускорить» нравственное формирование официанта? Ответ обоснуйте доказательствами, базируясь на ресторанный практику обслуживания гостей. Укажите критерии (показатели) по определению уровня нравственной культуры официанта.

### **Вопросы для самопроверки**

1. Дайте определение технической эстетики. Укажите мероприятия, которые нужно провести в ресторанах для внедрения в них достижений технической эстетики, базируясь на практику деятельности ресторанов города.

2. Перечислите задачи дизайнера в ресторане и каким, с вашей точки зрения, эстетическим требованиям должен отвечать фасад здания и интерьер современного ресторана.

3. Как Вы считаете, влияют ли эстетические свойства блюд на посещаемость ресторана и чем они представлены. Обоснуйте свой выбор на примерах из деятельности действующих предприятий питания города.

4. Как проявляется эстетический вкус официанта в его облике? Почему считается, что внешний вид официанта – это визитная карточка ресторана?

5. Как вы понимаете высказывание А. П. Чехова: «В человеке должно быть все прекрасно: и лицо, и одежда, и душа, и мысли»?

6. Как вы понимаете высказывание «Эстетика — это этика будущего»?

7. Приятно ли вам с точки зрения эстетического вкуса питаться в столовой КФ РГТЭУ? Ответ обоснуйте.

8. Расскажите о внешних и внутренних факторах ресторана, составляющих его фирменный стиль.

9. Как с помощью рекламной кампании можно формировать благоприятный имидж ресторана? Ответ обоснуйте примерами из практики действующих ресторанов города.

### **Практическое занятие № 2 по форме дискуссии на тему «Фирменный стиль и его основные элементы» с элементами решения комплексных ситуационных заданий**

#### **Вопросы для обсуждения:**

1. Почему фирменный стиль выступает в качестве важного коммерческого фактора и инструмента укрепления престижа предприятия?

2. Что относится к основным элементам фирменного стиля предприятия общественного питания?

3. Чем отличается фирменный знак от товарного знака и от фирменного блока?

4. Что собой представляет «брендбук»?

5. Почему понятие фирменного стиля связывают с понятием имиджа заведения?

6. В чем роль Интернета в маркетинговой деятельности ресторана?

7. Когда нужно заказывать средства наружной рекламы?

8. Как выбирать сувенирную продукцию предприятия общественного питания?

### **Практическое задание студентам:**

База исследования – студент самостоятельно выбирает предприятие общественного питания (ресторан, бар, кафе). Выбор предприятия в качестве базы исследования в разрезе анализа его фирменного стиля может быть связан с базой практики.

#### **Комплексное проблемное задание студента:**

1. Оформить не менее 10 слайдов, посвященных презентации фирменного стиля базы исследования. Задачей презентации фирменного стиля предприятия питания – показать свою уникальность, особенность, индивидуальность, оригинальность и яркость запоминающегося образа.

В презентации должно быть отражено:

- фасад предприятия питания (вывеска, декоративные элементы, оформление витрин, с анализом отражает ли внешнее оформление предприятия его основную идею, специфику позиционирования, в том числе и ценовую категорию,

- внутреннее оформление, дизайн интерьера, связанный с основной идеей предприятия – цвет стен, потолка, мебель, барная стойка, оформление окон, подсветка,

- фирменный цвет,

- фирменная одежда персонала,

- дизайнерское оформление меню и винной карты,

- дизайнерское исполнение блюд,

- фирменная посуда, вазы, салфетки, пепельницы,

- фирменный логотип,

- фирменный лозунг,

- рекламно-сувенирная продукция,

- шоу-программы, фоновая музыка предприятия питания.

2. Разработать рекламное сообщение о деятельности данного предприятия, связанной с реализацией соответствующей концепции.

В рекламном сообщении фирменного стиля предприятия питания должна быть отражена информация в соответствии с последовательностью показов слайдов. Текст выступления студентом должен быть составлен самостоятельно. В выступлении должен быть отражен творческий характер выполнения задания: концепция, которая определяет:

- тип ресторана,

- меню и цены,

- атмосферу и стиль обслуживания.

3. Проанализировать по выбранной базе исследования ряд позиций позиции:

- предпочтительную клиентуру,

- концепцию,

- конкуренцию в данном сегменте рынка,

- желательные результаты деятельности.

- замечания и рекомендации по размещению средств наружной рекламы

#### **Комплексные ситуационные задания:**

**Ситуация 1. Поставьте в логической последовательности этапы комплекса по формированию спроса в процессе реализации концептуальных решений в ресторанном бизнесе:**

А. Оценка характера мероприятий с выявлением дополнительных возможностей

Б. Определение стратегии и тактики с учетом целевой аудитории

В. Бюджетирование с разработкой механизма контроля

Г. Анализ достижения целей

Д. Установление каналов коммуникаций и планов действий

Е. Анализ ситуации и формирование целей

Обоснуйте принятые вами варианты решения

**Ситуация 2. Найдите соответствие между видами используемой на предприятиях питания рекламы и её практической реализацией:**

1	Неон	А	щитовая реклама, при этом выстраивается специальная строительная конструкция, на которой крепится щит с рекламой
2	Билборд	Б	Глухая стена здания, на которой крепится щитовая реклама, выкладывается панно или наносится изображение на штукатурку
3	Брандмауэр	В	Светящаяся реклама на улицах и площадях города

Обоснуйте принятые вами варианты решения

**Ситуация 3. Найдите соответствие между видами рекламно-маркетинговой деятельности предприятия питания и её фактическими проявлениями в концептуальных решениях в ресторанном бизнесе:**

1	Печатная реклама	А	Вся реклама на улицах и площадях города
2	Наружная реклама	Б	Реклама по радиопередающим станциям и громкоговорящим каналам связи
3	Аудиореклама	В	Все типы рекламы, которые изготавливаются полиграфическим способом

Обоснуйте принятые вами варианты решения

**Ситуация 4. Найдите соответствие между функциями фирменного стиля, которые учитываются при разработке концептуальных решений, и их направленностью в ресторанном бизнесе:**

1	Имиджевая	А	поддерживает и укрепляет внутрикорпоративную культуру
2	Идентификационная	Б	отражает индивидуальные черты, определяющие статус предприятия питания в ряду аналогичных заведений, а также выявляет его стиль
3	Корпоративная	В	формирует образ предприятия питания

Обоснуйте принятые вами варианты решения

...

**Тестирование по теме:**

**1. Процесс формирования бренда – это:**

а. процесс наделения предприятия общественного питания определенными чертами и атрибутами

б. кусочки текста, картинки, фотографии, которые складываются в определенные образы

в. позиционирование какого-либо мероприятия

**2. Физический план бренда ресторана находит своё выражение в таком аспекте как**

а. всё что чувствует потребитель при посещении ресторана или при упоминании о нём

б. всё что потребитель думает об этом ресторане

в. мебель, предметы сервировки, музыка, освещение, цветовое оформление, декоративно-художественные элементы

### **3. Ментальное воплощение бренда создаётся**

а. полностью рестораторами, а потребителям остается только воспринимать их готовые идеи

б. под воздействием впечатлений, полученных от посещения данного ресторана и мнений окружающих

в. под влиянием личного жизненного опыта потребителя

### **4. Какие факторы оказывают влияние на формирование бренда ресторана?**

а. реклама

б. PR-акции

в. соответствующая обстановка заведения

г. меню

д. сервис

е. интерьер

ж. все ответы верны

и. все ответы не верны

### **5. Концепция позиционирования ресторана отражается:**

а. во внутреннем и внешнем оформлении предприятия общественного питания

б. в названии, слогане и легенде

в. через рекламные материалы

г. в ассоциациях потребителей

д. все ответы верны

е. все ответы не верны

....

### **Задания для самостоятельной работы**

1. Проработать вопросы для самопроверки

2. Подготовить реферат по выбранной тематике с возможной к нему презентацией

3. Подготовить решение комплексного проблемного задания к защите с обоснованием выдвигаемого решения

4. Оформить отчет по практическому занятию и подготовиться к защите выполненных заданий.

## **Тема 3 Меню – носитель имиджа ресторана**

**Литература: О-1,2,3; НПД-1,3,8,9,10; Д-1,2,3,4,5,8,9.**

### **Вопросы для собеседования**

1. Какие основные направления в области развития общественного питания имеют место на современном этапе?

2. Какие показатели характеризуют рентабельность услуги питания?

3. Какие направления деятельности объединяет комплекс маркетинга в сфере ресторанного бизнеса и в чём их основное содержание?

4. Какие факторы определяют восприятие качества услуг питания?

5. Что собой представляет молекулярная гастрономия?

6. Какие принципы характерны для молекулярной гастрономии?

7. Какие инновационные технологии в производстве кулинарной продукции объединяет молекулярная гастрономия?

8. Какие современные способы обработки продуктов выделены в сфере ресторанного бизнеса в настоящее время?

9. Сколько и какие подходы к определению понятия «новый товар» в сфере ресторанного бизнеса выделяют?

10. Из каких стадий состоит разработка и выход на рынок новой продукции в сфере ресторанного бизнеса?

11. Какую информацию включают технологические карты и в чём их значение

для коммерческой деятельности предприятий питания?

12. Какие направления характерны в плане оформления кулинарной продукции на современном этапе?

### **Лабораторное занятие № 2 в форме деловой игры на тему «Концептуальные решения по организации обслуживания по типу шведского стола на предприятиях общественного питания»**

**Цель занятия:** овладеть теорией по концепции и практикой организации шведского стола как одной из современных форм обслуживания на предприятиях общественного питания

#### **Ход занятия:**

1 Теоретические основы организации шведского стола

1.1 Питание в ресторане по типу шведского стола

1.2 Экономика шведского стола

1.3 Особенности сервировки

1.4 Специфика обслуживания

1.5 Оборудование для организации шведского стола

1.6 Правила этикета при наличии шведского стола

#### **2. Выполнение задания**

После изучения теоретических основ организации шведского стола и ответа на контрольные вопросы, приведенные в конце методических указаний, студент получает задание, приведенное в таблице 1.

Таблица 1 - Варианты заданий

Вариант	Тип предприятия	Количество мест	Количество питающихся	Примечание
1	Гостиница 4*	500		завтрак
2	Гостиница 5*	300		завтрак
3	Пансионат	200		ужин
4	Пансионат	250		обед
5	Ресторан с рыбной кухней		150	обед
6	Ресторан с восточной кухней		150	ужин

Для организации работы шведского стола не разработаны нормативы, определяющие ассортиментный минимум закусок, блюд и напитков. Количество их определяет руководитель предприятия с учетом сезона и запланированных средств на завтрак, обед или ужин. Для определения количества продукции студенты пользуются примерными нормативами, приведенными в приложении А.

#### **3. Оформление работы**

В тетрадь для лабораторно-практических занятий по дисциплине записывают название работы, цель её выполнения, описывают назначение организации шведского стола, его преимущество в сравнении с другими методами обслуживания, показывают особенности сервировки, специфику обслуживания. Приводят ассортимент продукции шведского стола в соответствии с заданием и два варианта выбранных потребителями рационов из приведенного ассортимента, указав в них наименование закусок, блюд, напитков, их выход и обоснование выбора питающихся. Приводят необходимое количество посуды, приборов и обоснование его подбора. Приводят некоторые виды технологического оборудования и их назначение при организации обслуживания по типу шведского стола.

#### **Вопросы к защите:**

1. Каково назначение метода обслуживания в ресторанах при гостиницах –

шведский стол?

2. В чем преимущество организации шведского стола в сравнении с другими методами обслуживания?
3. В чем заключаются трудности подготовки блюд для шведского стола?
4. Почему использование шведского стола позволяет более экономично обслуживать проживающих в гостиницах?
5. В чём особенности сервировки шведского стола?
6. Как сохраняется температура при подаче блюд?
7. В чем специфика обслуживания при организации шведского стола?
8. Какое оборудование используется для организации шведского стола?
9. Какие основные правила этикета необходимо соблюдать при использовании шведского стола?
10. Какие основные правила этикета необходимо соблюдать при использовании шведского стола?

**Практическое занятие № 3 по форме кейс-стади на тему «Составление различных вариантов меню: заказных блюд для ресторана, предусмотрев карту вин; семейных обедов в ресторане; блюд национальной кухни; бизнес-ланча»**

**Метод кейс-стади** - обучение, при котором студенты и преподаватели участвуют в непосредственном обсуждении деловых ситуаций или задач. При данном методе обучения студент самостоятельно принимает решение и обосновывает его

**Кейс 1:** в центре города открывается ресторан русской кухни высшего класса на 100 мест с кондитерским цехом и магазином кулинарии. Задание: составьте меню и предложите услуги, обеспечивающие создание для потребителей повышенного уровня комфортности и высокую рентабельность предприятия.

**Кейс 2:** в торговом центре города открывается детское кафе на 30 мест. Задание: составьте меню и предложите услуги для детей и их родителей, включая услуги питания, досуга и другие (ГОСТ 30389-2013 и ГОСТ 31984-2012).

**Кейс 3:** при пятизвездочном отеле открывается коктейль-бар на 25 мест. Задание: составьте меню и карту вин бара, предложите услуги, обеспечивающие создание для потребителей повышенного уровня комфортности и высокую рентабельность предприятия.

**КЕЙС 4:** Исследование ассортимента предлагаемых блюд пивного бара ООО «Бавария»

#### **Цели и задачи**

Руководство предприятием общественного питания представляет собой сложный процесс, требующий реализации многих функций управления. Целью кейса является исследование ассортимента предлагаемых блюд пивного бара «Бавария» на основе анализа имеющейся информации. Таким образом, в рамках кейса студенты должны разработать комплекс мероприятий по управлению ассортиментом на предприятии.

**Кейс 5:** Исследуйте меню двух предприятий общепита, одинаковых по типизации и принадлежности классу. Предложите рекомендации по обновлению ассортимента.

#### **Цели и задачи:**

- формирование у обучающихся представления о методике анализа ассортиментной политики предприятия общепита;
- освоение приемов оценки качества и конкурентоспособности предлагаемой продукции исследуемого предприятия;
- разработка стратегии управления ассортиментом в зависимости от выбранной цели его развития.

**Кейс 6:** Выберите объект исследования – ресторанный комплекс, который вам известен. Оцените ассортиментную политику данного предприятия. Примените методику оценки качества и конкурентоспособности предлагаемых услуг по предложенной методике. Выразите критические замечания по качеству предлагаемых услуг, которые вы протестировали в день посещения.

## **Практическое занятие № 4 по форме дискуссии с элементами решения комплексных ситуационных заданий тему «Маркетинговое меню»**

### **Вопросы для дискуссии:**

1. Какие моменты включает в себя система формирования ассортимента на предприятиях питания?
2. Какие стандартные ошибки допускают рестораторы при составлении меню и какие способы их исправления можно рекомендовать?
3. Какие базовые принципы необходимо учесть при оформлении меню с целью активизации продаж кулинарной продукции на предприятии питания?
4. Какие мероприятия включены в процесс продвижения ресторанных услуг и чем представлено содержание каждого из них?
5. Какие способы увеличения продаж известны в ресторанной практике?
6. Чем отличается кросс-селлинг от ап-селлинга?

### **Тематика рефератов:**

1. Связь меню и концепции ресторана.
2. Предпосылки формирования меню.
3. Меню ресторана самообслуживания.
4. Система организации информации в меню
5. Праздники и меню
6. Детское меню
7. Сезонное меню
8. Внешний вид меню. Требования по удобству пользования
9. Разработка оригинальных названий и описания для меню

### **Вопросы для самопроверки**

1. Какие этапы объединяет комплекс мероприятий по формированию спроса в сфере ресторанного бизнеса?
2. Какие принципы необходимо учитывать при составлении меню?
3. Что собой представляет классификация блюд в ресторанной практике по БКГ-матрице и чем представлено содержание каждой группы продукции?
4. Что собой представляет метод количественной оценки меню и в чем его основное значение для коммерческой деятельности предприятия питания?

### **Решение комплексных ситуационных заданий**

**Ситуация 1:** Ресторан «Усадьба» предлагает следующие ассортиментные группы кулинарной продукции: холодные и горячие закуски; первые блюда; горячие мясные и рыбные блюда; десерты; спиртные напитки. Указанное число ассортиментных групп характеризует:

- а) широту товарного ассортимента;
- б) глубину;
- в) насыщенность;
- г) гармоничность.

Ответ аргументируйте.

**Ситуация 2:** Предприятие питания, разрабатывая новую продукцию, изучает спрос на рынке, чтобы:

- а) установить возможный объем продаж;
- б) выявить отношение потребителей;
- в) определить конкурентные преимущества;
- г) оценить емкость рынка.

Ответ аргументируйте

**Ситуация 3:** Каждый товар имеет свой жизненный цикл. При его исследовании обычно рассматривают:

- а) интервал времени от момента выхода продукции на рынок до насыщения;

- б) время, в течение которого продукция находится на рынке;
- в) время от момента начала проведения пробных продаж до снятия с производства;
- г) время от момента поиска идеи и разработки продукции до снятия его с производства.

Ответ аргументируйте

**Ситуация 4:** Что относят к новизне товара:

- а) изменение потребительских свойств;
- б) изменение цены;
- в) продление сроков хранения;
- г) изменение внешнего оформления.

Ответ аргументируйте

**Ситуация 5:** Что входит в систему формирования ассортимента:

- а) решение вопросов по обновлению ассортимента;
- б) оценка и пересмотр ассортимента;
- в) сокращение производственных затрат;
- г) сегментация рынка.

Ответ аргументируйте

....

**Тестирование по теме:**

**1. Меню фирменных блюд, заказных блюд, дежурных блюд являются разновидностями:**

- а. меню со свободным выбором блюд
- б. меню дневного рациона
- в. специального меню

**2. Какой вид меню позволяет реализовать принцип сбалансированного рациона по основным веществам и энергозатратам?**

- а. меню со свободным выбором блюд
- б. банкетное меню
- в. комплексное меню
- г. меню дневного рациона

**3. Какой вид меню учитывает особенности лечебного питания?**

- а. детское меню,
- б. школьное меню,
- в. меню дневного рациона,
- г. комплексное меню,
- д. диетическое меню

**4. Какой вид меню составляется на основе физиологических норм?**

- а. меню дневного рациона
- б. комплексное меню
- в. школьное меню
- г. банкетное меню

**5. Какой вид меню составляется на основе пожеланий заказчика?**

- а. меню со свободным выбором блюд
- б. специальное меню
- в. банкетное меню
- г. меню дневного рациона

**6. Какой вид меню предусматривает 3-4 разовое питание?**

- а. меню со свободным выбором блюд
- б. комплексное меню
- в. диетическое меню
- г. меню дневного рациона

**7. Какой вид меню составляется для определенной категории граждан или в зависимости от характера проводимого мероприятия?**

- а. меню со свободным выбором блюд
- б. комплексное меню
- в. банкетное меню
- г. специальное меню

....

#### **Задания для самостоятельной работы**

1. Проработать вопросы для самопроверки
2. Подготовить реферат по выбранной тематике с возможной к нему презентацией
3. Подготовить решение комплексных ситуационных задач к защите с обоснованием выдвигаемого решения
4. Оформить отчет по практическому занятию и подготовиться к защите выполненных заданий.

#### **Тема 4 Технический дизайн интерьера ресторана. Комфортность ресторана**

**Литература: О-1,2,3; НПД-1,2,4,5,6,7; Д-1,2,3,4,5,6,7,8.**

#### **Вопросы для собеседования**

1. Какие функциональные группы характерны для предприятия общественного питания?
2. Что представляет собой внутренне пространство каждого помещения с учетом принадлежности к определенной функциональной группе, характерной для предприятия общественного питания?
3. Какие компоненты составляют внутреннее пространство?
4. Что оказывает влияние на восприятие интерьера?
5. Из чего складывается композиция интерьера в современных предприятиях общественного питания?
6. Из каких составляющих складывается комфортность ресторана?

#### **Тестирование по теме**

##### **1. Единство стиля в интерьере достигается соотношением**

- а. акустики, вентиляции, живых цветов на столах, музыки
- б. росписи, керамики, чеканки, цветного стекла
- в. объемно-пространственного решения, цветовой композиции, приемов освещения и декоративных элементов
- г. наименования предприятия, национальной кухни, особенностями обслуживания

##### **2. Используемые при отделке помещений материалы должны обладать**

- а. прочностью
- б. огнестойкостью
- в. гигиеничностью
- г. акустическими свойствами
- д. все ответы верны
- е. все ответы не верны

##### **3. Площадь торговых помещений зависит от**

- а. класса предприятия, уровня и сервиса обслуживания
- б. типа предприятия и количества мест
- в. специализации предприятия по ассортименту и характеру обслуживаемого контингента потребителей

##### **4. Комфортные условия в зале предприятия общественного питания – это**

- а. общее впечатление и оценка среды зала с позиции удобства и красоты
- б. условия безопасности
- в. взаимное расположение основных групп помещений, обеспечивающее кратчайшие связи между ними
- г. своего рода ансамбль, в котором взаимное соответствие отдельных элементов связано единым замыслом архитектора

- д. все ответы верны
- е. все ответы не верны

**5. В каком порядке должны размещаться группы помещений на предприятии общественного питания в соответствии с требованиями строительных норм и правил, а также с учетом санитарных норм и правил: 1 - административно-бытовые помещения, 2 - торговые помещения, 3 - технические помещения, 4 - производственные помещения, 5 - складские помещения**

- а. 1, 2, 3, 4, 5
- б. 5, 4, 3, 2, 1
- в. 5, 4, 2, 1, 3

**6. В ресторане объектами дизайна являются:**

- а. форма меню, форма карты вин
- б. производственная среда
- в. графические средства визуальной информации, реклама
- г. упаковка, документация
- д. одежда персонала
- е. все ответы верны
- ж. все ответы не верны

...

**Вопросы для самопроверки**

1. Какие средства гармонизации композиции практикуют при оформлении интерьера связанного с организацией внутреннего пространства?
2. Для каких предприятий общественного питания наиболее оптимальной является фронтальная планировочная схема?
3. Какие преимущества и недостатки характерны для глубинной планировочной схемы?
4. Какие отличительные особенности характерны для центричной планировочной схемы?
5. Для каких предприятий может быть рекомендована угловая планировочная схема?

**Практическое занятие № 5 по форме круглого стола с элементами презентации и решения кейс-стади и комплексных ситуационных заданий на тему «Современные стили и направления, используемые при проектировании интерьеров предприятий питания»**

**Вопросы для обсуждения:**

1. Тенденции дизайна.
2. Характеристика классического стиля оформления зала предприятия общественного питания. Презентация направлений – ампир, барокко, рококо.
3. Характеристика готического стиля оформления зала предприятия общественного питания.
4. Характеристика стиля модерн при оформлении зала предприятия общественного питания.
5. Основные принципы хай-тек при оформлении зала предприятия питания.
6. Характеристика восточного стиля оформления зала предприятия общественного питания.
7. Презентация стиля кантри при оформлении зала ресторана с русской кухней
8. Характеристика неорусского стиля оформления зала предприятия общественного питания.

**Кейсы по данной теме:**

Структура кейса: предъявление темы занятия, формулировка проблемы, вопросов, задания, подробное описание практических ситуаций, сопутствующие факты, положения, варианты, альтернативы.

**Кейс 1:** в центре города открывается ресторан русской кухни высшего класса на 100 мест. Задание: разработайте и предложите структуру и фирменный стиль оформления интерьера торговых помещений предприятия.

**Кейс 2:** в торговом центре города открывается детское кафе на 30 мест. Задание: предложите планировку и разработайте архитектурно-композиционное решение интерьера торгового зала (цветовое решение, использование осветительных приборов, декоративных элементов и др.).

**Кейс 3:** при пятизвездочном отеле открывается коктейль-бар на 25 мест. Задание: произведите подбор и размещение торгового оборудования в зале, подбор мебели с учетом единства стиля, предложите варианты её расстановки с учетом типа предприятия, выбранных форм обслуживания. Составьте эскиз торгового зала.

**Кейс 4:** в кафе «Артистическое» на 50 мест оптимизировано меню с учетом типа предприятия. Задание: подберите предметы сервировки столов с учетом стиля, определите их ассортимент с учетом применяемых форм и методов обслуживания.

**Кейс 5:** Представьте рекомендации по сервировке столов для различных видов обслуживания. Составьте схемы различных сервировок, придерживаясь определенного фирменного стиля с учетом рекомендованного вами стилевого направления интерьера зала.

#### **Комплексные ситуационные задания:**

**Ситуация 1. В каком порядке должны размещаться группы помещений на предприятии общественного питания в соответствии с требованиями строительных норм и правил, а также с учетом санитарных норм и правил:**

- А. Административно-бытовые помещения
  - Б. Торговые помещения
  - В. Технические помещения
  - Г. Производственные помещения
  - Д. Складские помещения
- Ответ аргументируйте

**Ситуация 2. Поставьте в правильной последовательности составляющие которые постепенно формируют интерьер заведения сферы ресторанного бизнеса:**

- А. Мебель и освещение
  - Б. Внутренняя отделка помещения и тема окон
  - В. Интерьерные мелочи и оформление туалетной комнаты
  - Г. Оформление гардероба
  - Д. Общее внутреннее состояние помещений (условия чистоты)
- Ответ аргументируйте

**Ситуация 3. Поставьте в правильной последовательности концептуальные решения при определении порядка планировки здания ресторана:**

- А. Размещение оборудования;
  - Б. Выбор этажности и конфигурации;
  - В. Выбор типа здания;
  - Г. Выбор архитектурно-планировочной схемы;
  - Д. Размещение помещений в здании.
- Ответ аргументируйте

**Ситуация 4. Установите соответствие между архитектурно-планировочной схемой здания ресторана и ее недостатком:**

1	Центричная планировочная схем	А	значительная протяженность зала, а следовательно, большие расстояния от раздачи до отдельных мест
2	Фронтальная планировочная	Б	отсутствуют недостатки

	схема		
3	Глубинная планировочная схема	В	удаленность отдельных мест в зале от раздачи и моечной столовой посуды
4	Угловая планировочная схема	Г	ограниченный фронт раздачи

Ответ аргументируйте

....

**Тематика рефератов, докладов, эссе:**

1. Примеры проектных решений кафе,
2. Примеры проектных решений ресторанов,
3. Примеры проектных решений столовых промышленных предприятий,
4. Примеры проектных решений столовых высших и средних специальных учебных заведений,
5. Примеры проектных решений школьных столовых и буфетов,
6. Примеры проектных решений столовых лечебных и оздоровительных учреждений.

**Лабораторное занятие № 3 в форме деловой игры с элементами отработки практических заданий на тему «Оформление производственных и торговых помещений в ресторане» с элементами презентации**

**Цель занятия:** освоение теоретических знаний по концептуальным решениям и получение практических навыков оформления производственных и торговых помещений ресторана.

**Ход занятия:**

1. Определить внешний вид здания ресторана, его место на участке, предназначенном для строительства.
2. Выбрать планировочную структуру ресторана, учитывая исходные данные представленные в таблице.
3. Разработать вариант оформления одного из залов ресторана (обеденного или банкетного) с приложением сборника рисунков или фотографий или презентации.

Таблица – Исходные данные для выполнения задания по созданию авторского ресторана

Позиции	Исходные данные
1. Стадийность проекта	Технический проект
2. Назначение и тип общественных зданий, их расчетная вместимость, состав помещений	Ресторан на ___ мест в городе в отдельно стоящем здании с несколькими залами, с общим количеством мест в них = 500. Цеховая структура, предприятие работает на сырье, по ассортиментной политике относится к универсальным заведениям, с возможностью организации и проведением разноплановых банкетов.
3. Основные требования к архитектурно-планировочному решению зданий и сооружений	На участке предусмотреть открытую стоянку для ___ легковых автомобилей
4. Характеристика инженерного и технологического оборудования	Ресторан оборудовать холодным и горячим водопроводом, центральным отоплением, канализацией, электросетями и лаботочными устройствами с подключением к городским сетям. Предусмотреть автоматизацию и диспетчеризацию работы инженерного оборудования, охранную сигнализацию залов и противопожарную систему
5. Требования к благоустройству	В соответствии с требованиями строительных норм и правил
6. Указания о необходимости выполнения интерьеров помещений	Разработать презентации интерьеров вестибюля и залов

### **Задания:**

1. описать ресторан (назначение, расположение, вместимость) и общие направления по оформлению предприятия питания
2. описать экстерьер здания, объемно-планировочное решение, структуру производственной и торговой части, требования к их оформлению с точки зрения оснащения, состояния материально-технической базы с описанием всех элементов интерьера. Средствами выразительности являются цвет, освещение, меблировка, текстильные материалы, озеленение, декоративное искусство, отделочные материалы. Проект должен сопровождаться пояснениями относительно средств, которые могут быть использованы, и условий их применения. Необходимо объяснить, какой эстетический эффект будет получен при реализации выбранного решения оформления помещения.
3. оформить рекомендации для использования результатов в каком-либо ресторане.

### **Задания для самостоятельной работы**

Проработать концептуальные решения по созданию различных цветовых композиций с учетом различных типов предприятий питания и целевых аудиторий, связанных с их психологическим восприятием:

1. цветовые композиции оформления зала молодежного кафе
2. цветовые композиции паб-бара
3. цветовые композиции классического ресторана
4. цветовые композиции детского кафе
5. цветовые композиции кофейни

## **Тема 5 Фирменный стиль и конкурентоспособность предприятий питания**

**Литература:** О-1,2,3; НПД-1,2,4,5,6; Д-1,3,4,6,7,8.

### **Вопросы для собеседования**

1. В чем заключается понятие, значение и общие проблемы качества обслуживания?
2. Как осуществляется оценка показателей качества продукции общественного питания?
3. Какие процессы и методы управления качеством продукции и услуг на предприятиях сферы ресторанного бизнеса, вы знаете?
4. Какие стандарты обслуживания в предприятиях сферы ресторанного бизнеса имеют место?
5. Как связано качество обслуживания и доходы на вложенный капитал?
6. Как формируется объективный уровень качества продукта ресторанного комплекса?
7. Что собой представляет концептуальная модель качества обслуживания для заведений сферы ресторанного бизнеса?
8. Какие программы стимулирования клиентов предусмотрены в ресторанной практике, связанные с концептуальными решениями?

### **Тестирование по теме**

1. **Результата взаимодействия клиента с персоналом представляет собой**
  - а. техническое качество предприятия сферы ресторанного бизнеса
  - б. функциональное качество предприятия сферы ресторанного бизнеса
  - в. Этическое качество предприятия сферы ресторанного бизнеса
2. **С каким видом качества связаны оптимизация организационной структуры управления, профессиональные стандарты, должностные инструкции, обеспечивающие стандарт выполнения оперативных процессов?**
  - а. техническое качество предприятия сферы ресторанного бизнеса
  - б. функциональное качество предприятия сферы ресторанного бизнеса

в. Этическое качество предприятия сферы ресторанного бизнеса

**3. Гарант предприятия сферы ресторанного бизнеса в том, что предлагаемые услуги являются безопасными для потребителей и окружающей среды – это:**

- а. техническое качество предприятия сферы ресторанного бизнеса
- б. функциональное качество предприятия сферы ресторанного бизнеса
- в. Этическое качество предприятия сферы ресторанного бизнеса

**4. Перечислите участников, пересечение интересов которых формируют объективный уровень качества обслуживания в предприятии сферы ресторанного бизнеса**

**5. Неэффективное проведение маркетинговых исследований и отсутствие обратной связи приводит к различиям реального и ожидаемого уровней обслуживания вследствие нестыковки интересов:**

- А. руководства и персонала
- Б. руководства и клиентов
- В. клиентов и персонала

**6. В случае непонимания персоналом выполняемых функций, отсутствия эффективной технологии выполнения работ, ожидаемый и реальный уровни обслуживания различны вследствие нестыковки интересов:**

- а. руководства и персонала
- б. руководства и клиентов
- в. клиентов и персонала

....

#### **Вопросы для самопроверки**

1. Что собой представляет корпоративная культура предприятия питания?
2. Как определяется и разрабатывается стратегии обслуживания?
3. В чем проявляется эффективность элементов обслуживания: критические, нейтральные, элементы, приносящие удовлетворение, элементы обслуживания, приносящие разочарование?
4. Какие этапы деятельности по повышению качества для предприятий ресторанного бизнеса вы можете назвать?
5. Какая характерна документация предприятия при внедрении менеджмента качества?
6. Какие принципы стандартов ISO-9000 вы можете назвать связанные с концептуальными решениями в ресторанной практике?

#### **Тематика рефератов:**

1. Обслуживающий персонал: определение. Требования к конкретным должностям и профессиям обслуживающего персонала в предприятиях ресторанного бизнеса
2. Факторы, определяющие условия и режим труда обслуживающего персонала
3. Организация труда обслуживающего персонала в предприятиях сферы ресторанного бизнеса
4. Концепция организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров совещаний
5. Концепция организации и обслуживанию торжеств, семейных обедов, тематических и ритуальных мероприятий
6. Концепция организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий
7. Концептуальные подходы к способам достижения лояльности клиентов в ресторанной практике

**Практическое занятие № 6 в форме кейс-стади и решением комплексных ситуационных заданий по теме «Разработать мероприятия по поддержанию достигнутого уровня конкурентоспособности действующих ведущих ресторанных комплексов города»**

**Кейс-стади по форме «Мозгового штурма»** - метод активизации мыслительных процессов путем совместного поиска решений трудной проблемы. В мозговом штурме участвует весь коллектив из нескольких студентов и преподавателя, выполняющего роль ведущего. Перед началом мозгового штурма ведущий производит четкую постановку решаемой задачи. В ходе мозгового штурма участники высказывают свои идеи решения поставленной задачи, причем как логичные, так и абсурдные. В процессе мозгового штурма, как правило, решения вначале не отличаются высокой оригинальностью, но по прошествии некоторого времени типовые, шаблонные решения исчерпываются, и у участников начинают возникать необычные, оригинальные идеи. Все идеи записываются ведущим. Затем, когда все идеи высказаны, производится анализ их, развитие и отбор лучших. В итоге находится максимально эффективное и часто нетривиальное решение задачи. Мозговые штурмы проводятся в форме деловых игр. Они способствуют созданию инновационного климата в группе, мобилизации студентов на поиск новых решений. Мозговой штурм подразделяется на 2 этапа: собственно штурм и этап анализа с соблюдением принципа: идеи – отдельно, критика – отдельно.

**Кейсы по данной теме:**

**Кейс № 1**

В соответствии с программой проведения Дня города (района) необходимо организовать торговлю кулинарной и кондитерской продукцией предприятий общественного питания. Необходимо разработать ассортимент продукции, предоставляемых услуг, предложить методы и формы обслуживания, оформить необходимую документацию.

**Кейс № 2**

Учебное заведение, имеющее общежитие, с количеством студентов 900 человек предполагает реконструкцию блока питания. Необходимо разработать и предложить наиболее оптимальные варианты организации питания и предоставления дополнительных услуг студентам в соответствии с требованиями к данному типу предприятий, с учетом контингента, режима учебы, прогрессивных форм обслуживания.

**Кейс № 3**

В летний сезон необходимо организовать питание и обслуживание в местах массового отдыха. Необходимо разработать ассортимент продукции, перечень услуг, предложить формы и методы организации обслуживания, типы предприятий общественного питания. Обосновать свой выбор.

**Кейс № 4**

Вы открываете частное предприятие питания. Определите конкурентоспособную стратегию его развития и деятельности.

**Кейс № 5**

Вы президент фирмы, готовитесь к встрече делегации иностранных гостей. Организуйте дневной прием «Бокал шампанского».

**Кейс № 6**

Вы директор предприятия питания. Второй раз поступает жалоба на качество приготовления первых блюд. Какие методы стимулирования деятельности производственного персонала следует применить в данной ситуации? Ответ аргументируйте подробно.

**Кейс № 7**

Кондитерский цех ресторана «Одесса - мама» разработал рецептуры новых изделий – тортов: «Свадебный» и «Юбилейный», отличающихся от конкурентных изделий высоким качеством, внешним оформлением, приятным вкусом и ароматом, красивой упаковкой. Торты имеют пониженную калорийность. Составьте план

проведения пробного маркетинга и рекламный текст для новых изделий.

#### **Кейс № 8**

Составьте анкету опроса по выявлению потребностей в услугах предприятия сферы ресторанного бизнеса. Проведите опрос по выявлению потребностей посетителей на конкретном действующем предприятии. Обобщите результаты, сделайте их анализ и дайте рекомендации по удовлетворению потребностей, оцените уровень их конкурентоспособности.

#### **Кейс № 9**

Разработайте программу презентации для одного из действующих предприятий сферы ресторанного бизнеса с целью формирования спроса и стимулирования сбыта его продукции и услуг.

#### **Комплексные ситуационные задания:**

**Ситуация 1. Поставьте в логической последовательности ключевые составляющие управления ресторанным бизнесом:**

- А. Планирование
  - Б. Продвижение
  - В. Обслуживание
  - Г. Производство
- Ответ аргументируйте

**Ситуация 2. Поставьте в логической последовательности этапы оценки конкурентоспособности услуг в ресторанном бизнесе:**

- А. Позиционирование кулинарной продукции (услуги) ресторана
  - Б. Оценка уровня качества и престижности кулинарной продукции (услуги) с учетом анализа цены потребления, определения значимости ценности для потребительского сегмента
  - В. Предварительный выбор целевого сегмента, а также номенклатуры показателей потребительской ценности
  - Г. Формирование требований к кулинарной продукции с учетом собранной информации о рыночных конкурентах и запросах потенциальных потребителей
- Ответ аргументируйте

**Ситуация 3. Найдите соответствие между критериями конкурентоспособности ресторана и их реальным отражением в деятельности предприятия**

1	Критерии результата	А	Охватывает те услуги, которые создают комфортность, удобства потребителю
2	Критерии условий обслуживания	Б	Связан с профессиональным уровнем подготовки кадров, умением учесть индивидуальные запросы гостей
3	Критерии культуры обслуживания	В	Связан с затратами денежных средств и времени при обслуживании со стороны гостей
4	Критерии доступности	Г	Регламентирован стандартами на материальные услуги, связан с качеством приготовленных блюд

Ответ аргументируйте

**Ситуация 4. Найдите соответствие между требованиями к услугам предприятий общественного питания и их содержанием**

1	Эргономичность	А	Стилевое единство, гармоничность дизайна, опрятность внешнего вида персонала
2	Эстетичность	Б	Способность услуги изменяться в соответствии с изменениями требований к услугам
3	Гибкость	В	Соответствие используемой в процессе обслуживания

		мебели, оборудования антропометрическим и возможностям потребителей	гигиеническим, физиологическим
--	--	---	--------------------------------

Ответ аргументируйте

....

**Практическое занятие № 7 по форме круглого стола «Разработать концептуальные решения по проведению презентации ресторанный комплекса. Особенности продвижения ресторанный комплекса на рынке» с элементами презентации**

**Презентация как метод ролевой игры** - метод обучения, при котором моделируется деятельность производственной и торговой группы предприятия общественного питания. Моделироваться могут события, конкретная деятельность людей (дизайнерские процессы и соответствующая им организация управления брендингом предприятия питания), а также обстановка, условия, в которых происходит событие или осуществляется деятельность. Сценарий игры содержит сюжет, описание структуры и назначение моделируемых процессов и объектов. Участники принимают роли различных должностей и профессий и действуют соответственно этим ролям

#### **Направления обсуждения:**

1. Концепция организации подготовки и проведения обслуживания по системе «Кейтеринг» с разработкой сценария праздника и фуршетом на 300 приглашенных по случаю презентации фирмы.

2. Концепция организации подготовки и проведения воскресного бранча в 4-звездочном отеле.

3. Концепция организации подготовки и проведения корпоративного мероприятия, посвященного юбилею фирмы.

4. Концепция организации подготовки и проведения праздника («Рождество», «Масленица», «Проводы Зимы», «Пасха» и др.) в загородном туристическом комплексе.

5. Концепция организации подготовки и проведения специального мероприятия (праздника) по поводу открытия «Русской ярмарки» в культурном центре города ближнего (дальнего) зарубежья.

6. Концепция организации программы встречи и обслуживания туристов из стран дальнего (ближнего) зарубежья с культурной программой и питанием (для туристов-индивидуалов - завтрак по меню буфета, остальное - по меню заказных блюд; для групп туристов - 3 разовое питание).

#### **Задания студентам по заданным направлениям обсуждения:**

1. Разработать и предложить структуру и фирменный стиль / тематику / оформления интерьера торговых помещений ресторанный комплекса

2. Предложить планировку и разработать архитектурно-композиционное решение интерьера торгового зала /цветовое решение, использование осветительных приборов, декоративных элементов/

3. Произвести подбор и размещение торгового оборудования в зале ресторана

4. Подобрать мебель с учетом единства стиля, предложить варианты ее расстановки в зале

5. Подобрать предметы сервировки столов с учетом стиля, определить их ассортимент с учетом применяемых форм и методов обслуживания

6. Разработать программу проведения презентации.

#### **Задания для самостоятельной работы**

1. Проработать вопросы для самопроверки

2. Подготовить реферат по выбранной тематике с возможной к нему презентацией

3. Подготовить решение комплексных ситуационных задач к защите с обоснованием выдвигаемого решения

4. Оформить отчет по практическому занятию и подготовиться к защите

выполненных заданий.

#### **4.8 Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Для реализации дисциплины «Концептуальные решения в ресторанном бизнесе» используются учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, оборудованные мультимедийным оборудованием и учебно-наглядными пособиями, для практических занятий, лабораторных занятий, оснащенные лабораторным оборудованием, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду филиала.

Освоение дисциплины лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами осуществляется с использованием средств обучения общего и специального назначения с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей на основании заявления студента.

## V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Тематический план изучения дисциплины «Концептуальные решения в ресторанном бизнесе» для студентов очной формы обучения представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы, формы контроля, таблица 2

Таблица 2

Наименование разделов и тем	Контактная работа /контактные часы									Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)	
	Аудиторные часы						Индивидуальная консультация ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации и в период экз. сессии, Каттэкз	формы	в семестре, час		контроль /СР в сессию
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	в т.ч.интерактивные формы /часы									
				лекции	практи. занятия									
Тема 1 Основы создания концептуальных решений в ресторанном бизнесе	8	2	4	14		ДИ/2	-	-	-	-	Лит., С, Р, Т, КС, Отчет по ЛЗ, КСЗ	16	-	Входной контроль, круглый стол, деловая игра, собеседование, реферат, тестирование, комплексные ситуационные задания
Тема 2 Константы фирменного стиля в ресторанном бизнесе	4	2	-	6	ИЛ/2	Д/2	-	-	-	-	Лит., С, Д, Р, Т, КСЗ, К-Ст	18	-	собеседование, кейс-стади, комплексные ситуационные задания, дискуссия, рефераты, тестирование
Тема 3 Меню – носитель имиджа ресторана	6	4	4	14	ИЛ/2	ДИ/2	-	-	-	-	Лит., С, Р, Т, Д, К-Ст,	16	-	деловая игра, дискуссии,

											Отчет по ЛЗ, КСЗ			кейс-стади, комплексные ситуационные задания, собеседование, рефераты, тестирование
Тема 4 Технический дизайн интерьера ресторана. Комфортность ресторана	4	2	6	12		-	-	-	-	-	Лит., С, Р, Т, К-Ст, КСЗ, КС, Отчет по ЛЗ	18	-	деловая игра, круглый стол, кейс-стади, комплексные ситуационные задания, собеседование, реферат, тестирование
Тема 5 Фирменный стиль и конкурентоспособность предприятий питания	6	4	-	10		КС/2	-	-	-	-	Лит., КС, С, Р, Т, К-Ст, КСЗ, ТК	19,75	-	круглый стол, кейс-стади, комплексные ситуационные задания, собеседование, реферат, тестирование, контрольная работа
<b>Итого:</b>	<b>28</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>56</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	-	-	-	-	-	<b>87,75</b>		
<b>Зачет с оценкой</b>	-	-	-	-	-	-	-	<b>0,25</b>	-	-	-	-	-	<i>зачет с оценкой</i>
<b>Всего по дисциплине</b>	-	-	-	<b>56</b>	-	-	-	<b>0,25</b>	-	-	-	<b>87,75</b>	-	<b>144</b>

Тематический план дисциплины «Концептуальные решения в ресторанном бизнесе» для студентов заочной формы обучения представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы, формы контроля, таблица 3.

Таблица 3

Наименование разделов и тем	Контактная работа /контактные часы									Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)	
	Аудиторные часы						Индивидуальная консультация <b>ИК</b>	Контактная работа по промежуточной аттестации, <b>Катт</b>	Консультация перед экзаменом, <b>КЭ</b>	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, <b>Каттэкз</b>	формы	в семестре, час		контроль /СР в сессию
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	в т.ч. интерактивные формы /часы									
				лекции	практи. занятия									
Тема 1 Основы создания концептуальных решений в ресторанном бизнесе	1	-	4	5		ДИ/2	-	-	-	-	Лит., С, Отчет по ЛЗ	24	-	собеседование, деловая игра контрольная работа
Тема 2 Константы фирменного стиля в ресторанном бизнесе	1	2	-	3	ИЛ/1	Д/2	-	-	-	-	Лит., С, КСЗ	26	-	собеседование, комплексные ситуационные задания, контрольная работа
Тема 3 Меню – носитель имиджа ресторана	1	2	-	3	ИЛ/1	-	-	-	-	-	Лит., С, КСЗ	24	-	собеседование, комплексные ситуационные задания, контрольная работа
Тема 4 Технический дизайн интерьера ресторана. Комфортность ресторана	1	-	-	1		-	-	-	-	-	Лит.	26	-	контрольная работа
Тема 5 Фирменный стиль и конкурентоспособность предприятий питания	-	-	-	-		-	-	-	-	-	Лит.	28	-	контрольная работа
<b>Итого:</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	-	-	-	-	-	<b>128</b>		<i>зачет с оценкой</i>
<b>Зачет с оценкой</b>	-	-	-	-	-	-	-	<b>0,25</b>	-	-	-	-	3,75	
<b>Всего по дисциплине</b>	-	-	-	<b>12</b>	-	-	-	<b>0,25</b>	-	-	-	<b>128</b>	<b>3,75</b>	

Тематический план изучения дисциплины «Концептуальные решения в ресторанном бизнесе» для студентов очно-заочной формы обучения представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы, формы контроля, таблица 4

Таблица 4

Наименование разделов и тем	Контактная работа /контактные часы									Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)	
	Аудиторные часы						Индивидуальная консультация ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации и в период экз. сессии, Каттэкз	формы	в семестре, час		контроль /СР в сессию
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	в т.ч.интерактивные формы /часы									
				лекции	практи. занятия									
Тема 1 Основы создания концептуальных решений в ресторанном бизнесе	4	2	4	10		ДИ/2	-	-	-	-	С, Р, Т, П	20	-	Устный опрос Р, Т, П
Тема 2 Константы фирменного стиля в ресторанном бизнесе	2	2	-	4	ИЛ/2	Д/2	-	-	-	-	С, СЗ, Р, Т	22	-	Устный опрос СЗ, Р, Т,
Тема 3 Меню – носитель имиджа ресторана	4	4	4	12	ИЛ/2	-	-	-	-	-	С, Р, Т, П, К-Ст	20	-	Устный опрос Р, Т, П, К-Ст
Тема 4 Технический дизайн интерьера ресторана. Комфортность ресторана	2	2	4	8		-	-	-	-	-	С, Р, Т, П, К-Ст	20	-	Устный опрос Р, Т, П, К-Ст
Тема 5 Фирменный стиль и конкурентоспособность предприятий питания	2	2	-	4		КС/2 К-Ст /2	-	-	-	-	С, Р, Т, П, К-Ст	23,75	-	Устный опрос Р, Т, П, К-Ст, КР
<b>Итого:</b>	14	12	12	<b>38</b>	4	8	-	-	-	-	-	<b>105,75</b>		
<b>Зачет с оценкой</b>	-	-	-	-	-	-	-	<b>0,25</b>	-	-	-	-	-	<i>зачет с оценкой</i>
<b>Всего по дисциплине</b>	-	-	-	<b>38</b>	-	-	-	<b>0,25</b>	-	-	-	<b>105,75</b>	-	<b>144</b>

\*Формы самостоятельной работы и затраты времени студентов на самостоятельное выполнение конкретного содержания учебного задания (контрольной, расчетной работы и др.) по дисциплине «Концептуальные решения в ресторанном бизнесе» определены в «Методическом пособии по проведению практических занятий с использованием интерактивных методов обучения и организации самостоятельной работы» для студентов направления подготовки программы бакалавриата 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Затраты времени на самостоятельное выполнение конкретного содержания учебного задания (контрольной, расчетной работы и др.) определяются преподавателем, ведущим занятия по дисциплине, эмпирически.

Сокращения, используемые в Тематическом плане изучения дисциплины, таблица 5.

Таблица 5

Сокращение	Вид работы
С	Подготовка к собеседованию
ДИ	Подготовка к деловой игре
ИЛ	Интерактивная лекция
Д	Подготовка к дискуссии
КС	Подготовка к круглому столу
Р	Подготовка к реферату
К-Ст	Кейс-стади
КСЗ	Комплексные ситуационные задания
ЛЗ	Отчет по лабораторному занятию
Лит	Работа с литературой
ТК	Подготовка к контрольной работе
Т	Тестирование

## VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств по дисциплине «Концептуальные решения в ресторанном бизнесе» разработаны в соответствии с требованиями Положения «О фонде оценочных средств в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». Оценочные и методические материалы хранятся на кафедре, обеспечивающей преподавание данной дисциплины.

Планируемые результаты обучения студентов по дисциплине «Концептуальные решения в ресторанном бизнесе» представлены в разделе II «Содержание дисциплины».

Типовые контрольные задания по дисциплине «Концептуальные решения в ресторанном бизнесе», необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы включают в себя:

**1 Диагностическое тестирование входного контроля уровня подготовки обучающихся или уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин**

**1. Определите среди перечисленных ниже видов приемов приемы с рассадкой:**

- А. «ужин»,
- В.«завтрак»,
- С. «бокал шампанского»,
- Д.«обед»,
- Е. «а ля фуршет»,
- Ф. «коктейль»

**2. Определите среди перечисленных ниже видов приемов вечерние приемы:**

- А. «ужин»,
- В. «завтрак»,
- С. «бокал шампанского»,
- Д.«обед»,

Е. «шведский стол»,

Г. «коктейль».

**3. Продолжите фразу: «При выборе вида приема организаторы руководствуются...».**

**4. Как приглашают на официальный прием:**

А. письменным приглашением,

В. по телефону,

С. визитной карточкой?

**5. Получив приглашение на прием, вы обязаны:**

А. ответить на него, если принимаете приглашение;

В. ответить независимо от того, принято ли приглашение;

С. руководствуетесь принципом, что правила ответа на приглашение этикетом не регламентированы.

**6. Сервисная деятельность – это:**

А. активность людей, вступающих в специфические взаимодействия по реализации общественных, групповых и индивидуальных услуг;

В. управление предприятием сферы сервиса (например, автосервисом, банком);

С. продукт труда, полезный эффект которого выступает в форме товара.

**7. Услуга обладает следующими качествами:**

А. способность к хранению и транспортировке;

В. неотделимость от своего источника;

С. неизменностью качества.

**8. Целью сервисной деятельности является:**

А. удовлетворение человеческих потребностей;

В. исследование рынка услуг;

С. производство услуг.

**9. Под методом или формой обслуживания следует понимать:**

А. определенный способ предоставления услуг заказчику;

В. предоставление информации клиенту;

С. оказание услуги клиенту.

**10. Методы удовлетворения сферой сервиса человеческих потребностей:**

А. обслуживание на дому;

В. индивидуальное обслуживание;

С. письменное обслуживание.

**11. Этика деловых отношений является**

А. Общечеловеческой этикой

В. Профессиональной этикой, регулирующей систему отношений между людьми в сфере бизнеса

С. Общепрофессиональной этикой

**12. Дипломатический этикет это –**

А. совокупность правил, поведение дипломатов и других официальных лиц в ходе различных дипломатических мероприятий (переговоры, визиты, приемы). Включает в себя нормы и обычаи, связанные с культурой поведения, культурой быта, общения и т.д.

В. установленный порядок проведения торжественного официального акта

**13. Высшей целью культуры сервиса в ресторанном бизнесе является:**

А. Удовлетворение нужд клиента

В. Увеличение дохода

**14. Какое из утверждений неверно:**

А. Посетитель не обязан стучаться в офис или отдельный кабинет, если на дверях не висит табличка с таким предупреждением

В. Подаренные цветы не следует уносить домой

С. Кофейные чашки, бутерброды, шляпы, полиэтиленовые пакеты и женские сумочки, пудреницы и популярные журналы неуместны на столе сотрудника

D. Именинник угощает сотрудников пирожными, тортом, конфетами, кофе, коньяком

**15. Какое из правил этикета, предъявляемых к оформлению приглашений на деловые приемы, указанных ниже, содержит ошибку?**

- A. Приглашение печатается на бумаге хорошего качества
- B. Украшательские элементы текста неуместны
- C. Ответить на приглашение следует в течение пяти дней
- D. Фамилия, имя, отчество приглашенного могут быть вписаны от руки

## **2 Тематика курсовых работ**

Курсовая работа по дисциплине «Концептуальные решения в ресторанном бизнесе» учебным планом не предусмотрена.

## **3 Вопросы к зачету с оценкой**

Номер вопроса	Перечень вопросов к зачету с оценкой
1.	Аксессуары и требования внешнего обслуживания
2.	Базовые принципы учитываемые при оформлении меню с целью активизации продаж кулинарной продукции на предприятии питания
3.	Взаимосвязь дизайн-концепции интерьера с фирменным стилем ресторана.
4.	Внешний вид меню. Требования по удобству пользования
5.	Детское меню.
6.	Диагностика деятельности ресторана
7.	Идея и концепция ресторана.
8.	Известные способы увеличения продаж в ресторанной практике
9.	Классификация логотипов. Функции логотипа. Этапы создания логотипа ресторана
10.	Ключевые компетенции предприятия общественного питания.
11.	Концептуальная модель качества обслуживания для заведений сферы ресторанного бизнеса
12.	Концептуальные подходы к способам достижения лояльности клиентов в ресторанной практике.
13.	Концептуальные решения по созданию различных цветовых композиций с учетом различных типов предприятий питания и целевых аудиторий
14.	Концепции позиционирования предприятия общественного питания.
15.	Концепция деятельности гостиничного ресторана.
16.	Концепция деятельности кофейни как современного вида ресторанного бизнеса.
17.	Концепция деятельности ресторана выездного обслуживания.
18.	Концепция деятельности ресторанной сети..
19.	Концепция и маркетинговые исследования..
20.	Концепция организации и обслуживанию торжеств, семейных обедов, тематических и ритуальных мероприятий.
21.	Концепция организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров совещаний.
22.	Концепция организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий.
23.	Концепция сети ресторанов быстрого питания
24.	Меню как один из главных способов в представлении товара. Дизайн меню
25.	Меню ресторана самообслуживания..
26.	Местозависимые и местонезависимые рестораны..
27.	Методика составления меню в рамках концепции ресторана

28.	Модные тенденции современности при разработки интерьеров предприятия общественного питания
29.	Название предприятия как одна из важнейших констант фирменного стиля. Определение и основные требования к фирменному наименованию. Право на фирменное наименование.
30.	Организация внутреннего пространства помещений с учетом принадлежности к определенной функциональной группе, характерной для предприятия общественного питания
31.	Основные принципы хай-тек при оформлении зала предприятия питания.
32.	Основные факторы, влияющие на выбор того или иного концептуального решения..
33.	Периодичность обновления меню.
34.	Праздники и меню
35.	Предпосылки формирования меню
36.	Программы стимулирования клиентов предусмотренные в ресторанной практике, связанные с концептуальными решениями
37.	Психология восприятия интерьера как среды
38.	Разделы концепции: название, меню, дополнительные услуги, экономика проекта, реклама и маркетинг, персонал и обслуживание, дизайн, ценовая политика..
39.	Разработка оригинальных названий и описания для меню
40.	Рекламная политика предприятия питания.
41.	Связь меню и концепции ресторана
42.	Связь меню и концепции ресторана
43.	Сезонное меню
44.	Система организации информации в меню.
45.	Система формирования ассортимента на предприятиях питания
46.	Слоган – словесный символ ресторана. Типы слоганов. Факторы, влияющие на эффективность слогана. Практика использования слогана
47.	Средства гармонизации композиции практикуемые при оформлении интерьера связанного с организацией внутреннего пространства
48.	Тенденции дизайна
49.	Техническая эстетика и дизайн в ресторане.
50.	Товарный знак – «визитная карточка» ресторана. История товарного знака. Основные требования к разработке товарного знака. Регистрация товарного знака и правовая защита.
51.	Фирменный блок, фирменный комплект шрифта, требования к выбору шрифта. Фирменный набор цветов.
52.	Формирование бренда на ресторанном рынке
53.	Характеристика восточного стиля оформления зала предприятия общественного питания.
54.	Характеристика готического стиля оформления зала предприятия общественного питания.
55.	Характеристика классического стиля (ампир, барокко, рококо) оформления зала предприятия общественного питания.
56.	Характеристика неорусского стиля оформления зала предприятия общественного питания.
57.	Характеристика составляющих комфортности ресторана
58.	Характеристика стиля кантри при оформлении зала ресторана с русской кухней
59.	Характеристика стиля модерн при оформлении зала предприятия общественного питания.
60.	Элементы фирменного стиля. Дизайн меню и карты вин

### **Практические ситуационные задания к зачету с оценкой:**

1. Дайте определение технической эстетики. Укажите мероприятия, которые нужно провести в ресторанах для внедрения в них достижений технической эстетики, базируясь на практику деятельности ресторанов города

2. Как проявляется эстетический вкус официанта в его облике? Почему считается, что внешний вид официанта – это визитная карточка ресторана?

3. Перечислите задачи дизайнера в ресторане и каким, с вашей точки зрения, эстетическим требованиям должен отвечать фасад здания и интерьер современного ресторана

4. Как с помощью рекламной кампании можно формировать благоприятный имидж ресторана? Ответ обоснуйте примерами из практики действующих ресторанов города

5. В центре города открывается ресторан русской кухни высшего класса на 100 мест с кондитерским цехом и магазином кулинарии. Задание: составьте меню и предложите услуги, обеспечивающие создание для потребителей повышенного уровня комфортности и высокую рентабельность предприятия

6. В торговом центре города открывается детское кафе на 30 мест. Задание: составьте меню и предложите услуги для детей и их родителей, включая услуги питания, досуга и другие (ГОСТ 30389-2013 и ГОСТ 31984-2012)

7. При пятизвездочном отеле открывается коктейль-бар на 25 мест. Задание: составьте меню и карту вин бара, предложите услуги, обеспечивающие создание для потребителей повышенного уровня комфортности и высокую рентабельность предприятия.

8. Ресторан «Усадьба» предлагает следующие ассортиментные группы кулинарной продукции: холодные и горячие закуски; первые блюда; горячие мясные и рыбные блюда; десерты; спиртные напитки. Указанное число ассортиментных групп характеризует:

- а) широту товарного ассортимента;
- б) глубину;
- в) насыщенность;
- г) гармоничность.

Ответ аргументируйте.

9. Предприятие питания, разрабатывая новую продукцию, изучает спрос на рынке, чтобы:

- а) установить возможный объем продаж;
- б) выявить отношение потребителей;
- в) определить конкурентные преимущества;
- г) оценить емкость рынка.

Ответ аргументируйте

10. Каждый товар имеет свой жизненный цикл. При его исследовании обычно рассматривают:

- а) интервал времени от момента выхода продукции на рынок до насыщения;
- б) время, в течение которого продукция находится на рынке;
- в) время от момента начала проведения пробных продаж до снятия с производства;
- г) время от момента поиска идеи и разработки продукции до снятия его с производства.

Ответ аргументируйте

11. Что относят к новизне товара:

- а) изменение потребительских свойств;
- б) изменение цены;
- в) продление сроков хранения;
- г) изменение внешнего оформления.

Ответ аргументируйте

12. Что входит в систему формирования ассортимента:

- а) решение вопросов по обновлению ассортимента;
- б) оценка и пересмотр ассортимента;
- в) сокращение производственных затрат;
- г) сегментация рынка.

Ответ аргументируйте

13. В центре города открывается ресторан русской кухни высшего класса на 100 мест. Задание: разработайте и предложите структуру и фирменный стиль оформления интерьера торговых помещений предприятия.

14. В торговом центре города открывается детское кафе на 30 мест. Задание: предложите планировку и разработайте архитектурно-композиционное решение интерьера торгового зала (цветовое решение, использование осветительных приборов, декоративных элементов и др.).

15. При пятизвездочном отеле открывается коктейль-бар на 25 мест. Задание: произведите подбор и размещение торгового оборудования в зале, подбор мебели с учетом единства стиля, предложите варианты её расстановки с учетом типа предприятия, выбранных форм обслуживания. Составьте эскиз торгового зала.

16. В кафе «Артистическое» на 50 мест оптимизировано меню с учетом типа предприятия. Задание: подберите предметы сервировки столов с учетом стиля, определите их ассортимент с учетом применяемых форм и методов обслуживания.

17. Представьте рекомендации по сервировке столов для различных видов обслуживания. Составьте схемы различных сервировок, придерживаясь определенного фирменного стиля с учетом рекомендованного вами стилевого направления интерьера зала.

18. В соответствии с программой проведения Дня города (района) необходимо организовать торговлю кулинарной и кондитерской продукцией предприятий общественного питания. Необходимо разработать ассортимент продукции, предоставляемых услуг, предложить методы и формы обслуживания, оформить необходимую документацию.

19. Учебное заведение, имеющее общежитие, с количеством студентов 900 человек предполагает реконструкцию блока питания. Необходимо разработать и предложить наиболее оптимальные варианты организации питания и предоставления дополнительных услуг студентам в соответствии с требованиями к данному типу предприятий, с учетом контингента, режима учебы, прогрессивных форм обслуживания.

20. В летний сезон необходимо организовать питание и обслуживание в местах массового отдыха. Необходимо разработать ассортимент продукции, перечень услуг, предложить формы и методы организации обслуживания, типы предприятий общественного питания. Обосновать свой выбор.

21. Вы открываете частное предприятие питания. Определите конкурентоспособную стратегию его развития и деятельности.

22. Вы президент фирмы, готовитесь к встрече делегации иностранных гостей. Организуйте дневной прием «Бокал шампанского».

23. Вы директор предприятия питания. Второй раз поступает жалоба на качество приготовления первых блюд. Какие методы стимулирования деятельности производственного персонала следует применить в данной ситуации? Ответ аргументируйте подробно.

24. Кондитерский цех ресторана «Одесса - мама» разработал рецептуры новых изделий – тортов: «Свадебный» и «Юбилейный», отличающихся от конкурентных изделий высоким качеством, внешним оформлением, приятным вкусом и ароматом, красивой упаковкой. Торты имеют пониженную калорийность. Составьте план проведения пробного маркетинга и рекламный текст для новых изделий.

25. Составьте анкету опроса по выявлению потребностей в услугах предприятия сферы ресторанного бизнеса. Проведите опрос по выявлению потребностей посетителей

на конкретном действующем предприятии. Обобщите результаты, сделайте их анализ и дайте рекомендации по удовлетворению потребностей, оцените уровень их конкурентоспособности.

26. Разработайте программу презентации для одного из действующих предприятий сферы ресторанного бизнеса с целью формирования спроса и стимулирования сбыта его продукции и услуг

27. Найдите соответствие между видами рекламно-маркетинговой деятельности предприятия питания и её фактическими проявлениями в концептуальных решениях в ресторанном бизнесе:

1	Печатная реклама	А	Вся реклама на улицах и площадях города
2	Наружная реклама	Б	Реклама по радиопередающим станциям и громкоговорящим каналам связи
3	Аудиореклама	В	Все типы рекламы, которые изготавливаются полиграфическим способом

Обоснуйте принятые вами варианты решения

28. Найдите соответствие между группами имиджевой рекламы, используемой на предприятии питания, и её примерами:

1	Зрительная	А	Радиореклама, устные сообщения, объявления
2	Слуховая	Б	Теле- и кинореклама, рекламные ролики
3	Зрительно-слуховая	В	Газетно-журнальная, печатная, световая, оформленная продукция, выставленная в зале при оформлении смотровых витрин, фотореклама

Обоснуйте принятые вами варианты решения

29. Выберите правильный стиль работы официанта с учетом типов темпераментов у клиентов при работе с меню в процессе получения заказа от гостей

1	Выждать пока гость успокоится и тактично продолжить прием заказа	А	клиент - холерик
2	Заострить внимание на предлагаемом меню	Б	клиент - сангвиник
3	Снять заторможенность в высказывании своих пожеланий	В	клиент - меланхолик
4	Создать уверенность в правильности заказа	Г	клиент - флегматик

Ответ аргументируйте

30. Выберите соответствие между темпераментом, которым обладают посетители и их поведением в зале, что необходимо при выборе тактики работы с ними

1	Ровны в поведении, терпеливы, малоактивны	А	клиент - флегматик
2	Жизнерадостны, быстро входят в контакт	Б	клиент - холерик
3	Вспыльчивы, настроение неустойчиво, прямолинейны	В	клиент - сангвиник
4	Стеснительны, нерешительны, медленно осваивается в новой		клиент - меланхолик

обстановке		
------------	--	--

Ответ аргументируйте

31. Поставьте в логической последовательности этапы разработки концепции ресторана:

- А. Определение сроков окупаемости вложенных денежных средств и привлечение квалифицированных работников, заинтересованных в получении прибыли
- Б. Определение ассортиментной политики и уровня цен
- В. Определение необходимой оснащенности предприятия оборудованием, посудой, мебелью и затрат на организацию производственно-торгового процесса
- Г. Представление о составе будущих потребителей

32. Установите соответствие между концептуальными заведениями сферы ресторанного бизнеса и музыкальным обслуживанием, соответствующим общей концепции, стилю и атмосфере предприятия питания:

1	Ресторан русской кухни	А	Салонный джаз
2	Кафе	Б	Песни народных ансамблей
3	Ресторан английской или французской кухни	В	Легкая музыка
4	Ресторан высокой кухни	Г	Классическая музыка

Ответ аргументируйте

33. Поставьте в правильной последовательности концептуальные решения при определении порядка планировки здания ресторана:

- А. Размещение оборудования;
- Б. Выбор этажности и конфигурации;
- В. Выбор типа здания;
- Г. Выбор архитектурно-планировочной схемы;
- Д. Размещение помещений в здании.

Ответ аргументируйте

34. Найдите соответствия между стилями создания флористических композиций, используемых при оформлении ресторанных залов и их характеристикой

1	Вегетативный стиль	А	Растения одного вида устанавливаются горизонтальными или диагональными рядами, характеризуется минимализмом, при этом за основу берется какой-либо оригинальный цветок или изогнутая ветвь, подходит для оформления интерьеров в стиле хай-тек
2	Декоративный стиль	Б	Характерно использование фруктов, овощей, камней, ягод, при этом вазой для цветов может служить патиссон, разрезанные арбуз или дыня, подходит для оформления интерьеров в стиле кантри
3	Параллельный стиль	В	Характеризуется ниспадающими и круглыми букетами, как правило объемными, а также могут быть композиции в виде полумесяца или звезды, подходит для оформления интерьеров в стиле модерн

35. Найдите соответствие между критериями конкурентоспособности ресторана и их реальным отражением в деятельности предприятия

1	Критерии результата	А	Охватывает те услуги, которые создают комфортность, удобства потребителю
2	Критерии условий	Б	Связан с профессиональным уровнем подготовки

	обслуживания		кадров, умением учесть индивидуальные запросы гостей
3	Критерии культуры обслуживания	В	Связан с затратами денежных средств и времени при обслуживании со стороны гостей
4	Критерии доступности	Г	Регламентирован стандартами на материальные услуги, связан с качеством приготовленных блюд

Ответ аргументируйте

36. Найдите соответствие между видами стимулирующих воздействий, используемых на предприятии питания и группами задействованных лиц, на которые они нацелены

1	По отношению к потребителям	А	Бесплатное обучение дилеров, «сбытовой зачет», предоставление торгового оборудования и инвентаря, консультирование дилеров
2	По отношению к персоналу	Б	Премии, дополнительные отпуска, развлекательные поездки, разнообразные формы морального поощрения
3	По отношению к посредникам	В	Скидки с цены, использование дисконтных расчетных карт, распространение купонов, дегустации, рекламные сувениры

Ответ аргументируйте

Курсовая работа по дисциплине «Концептуальные решения в ресторанном бизнесе» учебным планом не предусмотрена.

#### **4 Перечень лабораторных занятий**

1. Концептуальные решения при организации работы суши-баров
2. Концептуальные решения по организации обслуживания по типу шведского стола на предприятиях общественного питания
3. Оформление производственных и торговых помещений в ресторане

#### **5 Типовые задания к практическим занятиям**

##### **Примеры вопросов для собеседования**

##### **Тема 2 Константы фирменного стиля в ресторанном бизнесе**

1. Чем определяется название ресторана?
2. Что может торговая марка ресторана?
3. Где используется торговая марка ресторана?
4. Как написать легенду ресторана?
5. Как, в каком виде и в какой момент предлагать клиентам ознакомиться с легендой заведения?
6. Что собой представляет реклама в средствах массовой информации?
7. Какому ресторану нужен собственный интернет-сайт?

##### **Примеры тестов для контроля знаний**

##### **Тема 4 Технический дизайн интерьера ресторана. Комфортность ресторана**

##### **1. Единство стиля в интерьере достигается соотношением**

- а. акустики, вентиляции, живых цветов на столах, музыки
- б. росписи, керамики, чеканки, цветного стекла
- в. объемно-пространственного решения, цветовой композиции, приемов освещения и декоративных элементов
- г. наименования предприятия, национальной кухни, особенностями обслуживания

##### **2. Используемые при отделке помещений материалы должны обладать**

- а. прочностью

- б. огнестойкостью
- в. гигиеничностью
- г. акустическими свойствами
- д. все ответы верны
- е. все ответы не верны

**3. Площадь торговых помещений зависит от**

- а. класса предприятия, уровня и сервиса обслуживания
- б. типа предприятия и количества мест
- в. специализации предприятия по ассортименту и характеру обслуживаемого контингента потребителей

**4. Комфортные условия в зале предприятия общественного питания – это**

- а. общее впечатление и оценка среды зала с позиции удобства и красоты
- б. условия безопасности
- в. взаимное расположение основных групп помещений, обеспечивающее кратчайшие связи между ними
- г. своего рода ансамбль, в котором взаимное соответствие отдельных элементов связано единым замыслом архитектора
- д. все ответы верны
- е. все ответы не верны

**5. В каком порядке должны размещаться группы помещений на предприятии общественного питания в соответствии с требованиями строительных норм и правил, а также с учетом санитарных норм и правил: 1 - административно-бытовые помещения, 2 - торговые помещения, 3 - технические помещения, 4 - производственные помещения, 5 - складские помещения**

- а. 1, 2, 3, 4, 5
- б. 5, 4, 3, 2, 1
- в. 5, 4, 2, 1, 3

**6. Такие разновидности стилей оформления интерьеров торгового зала предприятий общественного питания как ампир (европейский, русский), барокко, рококо относятся к:**

- а. классическому стилю
- б. готическому
- в. модерн
- г. хай-тек
- д. восточный
- е. кантри

**7. Для какого стиля интерьера характерно при оформлении зала использование столов причудливой формы, посуды, декорированной под старинный севрский фарфор, скатерти и салфетки с вышивкой ришелье, украшение столешниц изящными букетами:**

- а. рококо
- б. готическому
- в. модерн
- г. хай-тек
- д. барокко
- е. кантри

**8. Современное направление интерьера, характеризующееся деревенской стилизацией, простотой решения, грубоватой добротностью натуральных материалов с идеей создания предприятия в народных традициях называется:**

- а. классический стиль
- б. готический
- в. модерн
- г. хай-тек
- д. восточный

е. кантри

**9. Для какого стиля характерно использование современных материалов – пластика, металла, стекла и правильного освещения:**

а. классический стиль

б. готический

в. модерн

г. хай-тек

д. восточный

е. кантри

**10. Приемами мерчандайзинга являются**

а. розничная продажа, обслуживание в помещении, обслуживание вне ресторана, разъездная продажа (по контракту на поставку продукции), VIP-обслуживание

б. обслуживание участников съездов, форумов, конференций, обслуживание проживающих в гостинице, тематические мероприятия, обслуживание на различных видах транспорта, обслуживание в местах массового отдыха

в. «Шведский стол», репинский стол, экспресс-стол, экспресс-зал, обслуживание с тележек

г. дизайн блюд и напитков, внедрение новых методов обслуживания, агитация в зале, убеждающая продажа, предложение в форме альтернатив

**11. В ресторане объектами дизайна являются:**

а. форма меню, форма карты вин

б. производственная среда

в. графические средства визуальной информации, реклама

г. упаковка, документация

д. одежда персонала

е. все ответы верны

ж. все ответы не верны

### **Примеры заданий для контрольной работы**

#### **Вариант 1**

1. Процесс управления брендингом предприятия питания.

2. Программы стимулирования клиентов предусмотренные в ресторанной практике, связанные с концептуальными решениями

3. Дайте определение технической эстетики. Укажите мероприятия, которые нужно провести в ресторанах для внедрения в них достижений технической эстетики, базируясь на практику деятельности ресторанов города

#### **Вариант 2**

1. Система формирования ассортимента на предприятиях питания.

2. Организация внутреннего пространства помещений с учетом принадлежности к определенной функциональной группе, характерной для предприятия общественного питания.

3. Проблемная ситуация - как проявляется эстетический вкус официанта в его облике? Почему считается, что внешний вид официанта – это визитная карточка ресторана?

#### **Вариант 3**

1. Базовые принципы учитываемые при оформлении меню с целью активизации продаж кулинарной продукции на предприятии питания.

2. Характеристика составляющих комфортности ресторана

3. Проблемная ситуация - перечислите задачи дизайнера в ресторане и каким, с вашей точки зрения, эстетическим требованиям должен отвечать фасад здания и интерьер современного ресторана.

#### **Вариант 4**

1. Известные способы увеличения продаж в ресторанной практике

2. Концептуальная модель качества обслуживания для заведений сферы ресторанного бизнеса

3. Проблемная ситуация - как с помощью рекламной кампании можно формировать благоприятный имидж ресторана? Ответ обоснуйте примерами из практики действующих ресторанов города

### **Пример тематики рефератов**

#### **Тема 4 Технический дизайн интерьера ресторана. Комфортность ресторана**

1. Примеры проектных решений кафе,
2. Примеры проектных решений ресторанов,
3. Примеры проектных решений столовых промышленных предприятий,
4. Примеры проектных решений столовых высших и средних специальных учебных заведений,
5. Примеры проектных решений школьных столовых и буфетов,
6. Примеры проектных решений столовых лечебных и оздоровительных учреждений.

### **Типовые задания к лабораторным занятиям**

#### **Тема 4 Технический дизайн интерьера ресторана. Комфортность ресторана**

**Лабораторное занятие № 3 в форме деловой игры с элементами отработки практических заданий на тему «Оформление производственных и торговых помещений в ресторане» с элементами презентации**

**Цель занятия:** освоение теоретических знаний по концептуальным решениям и получение практических навыков оформления производственных и торговых помещений ресторана.

#### **Ход занятия:**

1. Определить внешний вид здания ресторана, его место на участке, предназначенном для строительства.
2. Выбрать планировочную структуру ресторана, учитывая исходные данные представленные в таблице.
3. Разработать вариант оформления одного из залов ресторана (обеденного или банкетного) с приложением сборника рисунков или фотографий или презентации.

Таблица – Исходные данные для выполнения задания по созданию авторского ресторана

Позиции	Исходные данные
1. Стадийность проекта	Технический проект
2. Назначение и тип общественных зданий, их расчетная вместимость, состав помещений	Ресторан на ___ мест в городе в отдельно стоящем здании с несколькими залами, с общим количеством мест в них = 500. Цеховая структура, предприятие работает на сырье, по ассортиментной политике относится к универсальным заведениям, с возможностью организации и проведением разноплановых банкетов.
3. Основные требования к архитектурно-планировочному решению зданий и сооружений	На участке предусмотреть открытую стоянку для ___ легковых автомобилей
4. Характеристика инженерного и технологического оборудования	Ресторан оборудовать холодным и горячим водопроводом, центральным отоплением, канализацией, электросетями и лаботочными устройствами с подключением к городским сетям. Предусмотреть автоматизацию и диспетчеризацию работы инженерного оборудования, охранную сигнализацию залов и противопожарную систему
5. Требования к	В соответствии с требованиями строительных норм и

благоустройству	правил
6. Указания о необходимости выполнения интерьеров помещений	Разработать презентации интерьеров вестибюля и залов

### **Задания:**

1. описать ресторан (назначение, расположение, вместимость) и общие направления по оформлению предприятия питания

2. описать экстерьер здания, объемно-планировочное решение, структуру производственной и торговой части, требования к их оформлению с точки зрения оснащения, состояния материально-технической базы с описанием всех элементов интерьера. Средства выразительности являются цвет, освещение, меблировка, текстильные материалы, озеленение, декоративное искусство, отделочные материалы. Проект должен сопровождаться пояснениями относительно средств, которые могут быть использованы, и условий их применения. Необходимо объяснить, какой эстетический эффект будет получен при реализации выбранного решения оформления помещения.

3. оформить рекомендации для использования результатов в каком-либо ресторане.

## **6 Типовые задания к интерактивным занятиям**

### **Деловые игры на темы:**

- Концептуальные решения при организации работы суши-баров (к теме 1)
- Концептуальные решения по организации обслуживания по типу шведского стола на предприятиях общественного питания (к теме 3)
- Оформление производственных и торговых помещений в ресторане (к теме 4)

### **Круглый стол с элементами презентации на темы:**

- Особенности концептуальных решений при организации деятельности разных заведений сферы ресторанного бизнеса (к теме 1)
- Современные стили и направления, используемые при проектировании интерьеров предприятий питания (к теме 4)
- Разработать концептуальные решения по проведению презентации ресторанного комплекса. Особенности продвижения ресторанного комплекса на рынке (к теме 5)

### **Дискуссия на темы:**

- Фирменный стиль и его основные элементы (к теме 2)
- Маркетинговое меню (к теме 3)

### **Кейс-стади на темы:**

- Концептуальные решения по корпоративной культуре в индустрии гостеприимства как основного элемента фирменного стиля (к теме 2)
- Составление различных вариантов меню: заказных блюд для ресторана, предусмотрев карту вин; семейных обедов в ресторане; блюд национальной кухни; бизнес-ланча (к теме 3)
- Разработать мероприятия по поддержанию достигнутого уровня конкурентоспособности действующих ведущих ресторанных комплексов города (к теме 5)

### **Примеры ситуационных задач (к теме 4)**

**Ситуация 1:** в центре города открывается ресторан русской кухни высшего класса на 100 мест. Задание: разработайте и предложите структуру и фирменный стиль оформления интерьера торговых помещений предприятия.

**Ситуация 2:** в торговом центре города открывается детское кафе на 30 мест. Задание: предложите планировку и разработайте архитектурно-композиционное решение интерьера торгового зала (цветовое решение, использование осветительных приборов, декоративных элементов и др.).

**Ситуация 3:** при пятизвездочном отеле открывается коктейль-бар на 25 мест. Задание: произведите подбор и размещение торгового оборудования в зале, подбор

мебели с учетом единства стиля, предложите варианты её расстановки с учетом типа предприятия, выбранных форм обслуживания. Составьте эскиз торгового зала.

**Ситуация 4:** в кафе «Артистическое» на 50 мест оптимизировано меню с учетом типа предприятия. Задание: выберите предметы сервировки столов с учетом стиля, определите их ассортимент с учетом применяемых форм и методов обслуживания.

**Ситуация 5:** Представьте рекомендации по сервировке столов для различных видов обслуживания. Составьте схемы различных сервировок, придерживаясь определенного фирменного стиля с учетом рекомендованного вами стилизового направления интерьера зала.

## **7 Примеры тестов для контроля знаний**

### **I. Выберите правильный ответ (ЕВ):**

#### **1. Ресторанный бизнес – это:**

А. Сфера предпринимательской деятельности по организации услуг, направленных на удовлетворение потребителей в питании на сервисной основе в целях получения прибыли

Б. Деятельность, получившая воплощение в виде нового или усовершенствованного продукта, внедренного на рынке

В. Новый подход к социальным услугам

Г. Имущественный комплекс, характеризующийся определенной организационно-правовой структурой с формированием стратегии развития

#### **2. Тип предприятия общественного питания – это**

А. Предприятие предназначенное для производства, реализации и организации потребления продукции общественного питания

Б. Предприятие с характерными условиями обслуживания, ассортиментом реализуемой продукции и техническим оснащением

В. Совокупность отличительных признаков предприятия, характеризующая качество услуг, уровень и условия обслуживания

Г. Широкий выбор услуг, высокий уровень комфорта, оригинальные и изысканные фирменные блюда, изысканная сервировка столов, фирменный стиль, эксклюзивный интерьер

### **II. Выберите несколько правильных ответов (МВ):**

**3. При разработке концептуальных решений учитывают основные направления развития современных форм и технологий обслуживания в ресторанном бизнесе, а именно:**

А. Создание концептуальных предприятий общественного питания

Б. Расширение сети виртуальных ресторанов

В. Внедрение мерчандайзинга

Г. Увеличение производственных площадей

Д. Установление цен на позиции меню

**4. Среди деловых стратегий, характерных для концептуальных решений в ресторанном бизнесе, выделяют следующие:**

А. Лидерство в издержках (себестоимости продукции)

Б. Дифференциация продукции

В. Фокусирование (концентрация)

Г. Ранний выход на рынок (стратегия первопроходца)

Д. Организация контроля за деятельностью персонала, связанной с осуществлением сервисной политики

Е. Соблюдение позиций корпоративной культуры на предприятии

### **III. Установление правильной последовательности (УП)**

**5. Расположите в правильной последовательности предприятия ресторанного бизнеса по утилитарному назначению – от заведений, в которых основной услугой является предоставления питания до предприятий для удовольствия, где помимо**

**хорошей пищи и напитков большое внимание уделяется приятной, располагающей обстановке:**

- А. Рестораны высокой кухни
- Б. Кафе (недорогие рестораны)
- В. Семейные рестораны
- Г. Заведения фаст-фуда (быстрого питания)
- Д. Полносервисный обеденный ресторан
- Е. Торговые (раздаточные) автоматы

## VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Концептуальные решения в ресторанном бизнесе» представлены в нормативно-методических документах:

Положение об интерактивных формах обучения (<http://www.rea.ru>)

Положение об организации самостоятельной работы студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение об учебно-исследовательской работе студентов (<http://www.rea.ru>)

Организация деятельности студента по видам учебных занятий, работам по дисциплине «Концептуальные решения в ресторанном бизнесе» представлена в таблице 6:

Таблица 6

Вид учебных занятий 1	Организация деятельности студента 2
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; отмечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.
Интерактивная лекция	Обучающимся предлагается, а иногда даже требуется разговаривать друг с другом и с лектором. Предполагает презентацию. Лекция-игра предполагает частую обратную связь как от лектора, так и от аудитории. Преподаватель полностью контролирует уровень взаимодействия между обучающимися. Применяются следующие активные формы обучения: ведомая (управляемая) дискуссия или беседа, демонстрация слайдов или учебных фильмов, мозговой штурм, мотивационная речь. Правильно организованная лекция позволяет преподавателю понять, насколько хорошо и быстро студенты усваивают предлагаемый им учебный материал.
Деловая игра	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи
Контрольная работа (индивидуальные задания, собеседование)	Изучение конспекта лекций, знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме

Продолжение таблицы 6

1	2
Реферат	Поиск литературы и составление библиографии, использование от 3 до 5 научных работ, изложение мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов проблемы. Ознакомление со структурой и оформлением реферата
Комплексные ситуационные задания	Условия задания, ситуационной задачи и кейса необходимо читать внимательно. Каждое предложение может иметь значение для правильного решения. От студента требуется точное исследование изложенных обстоятельств, определение проблемных моментов. Решение должно быть нацелено на тот вопрос, который поставлен в задании. Задания, задачи и кейсы необходимо решать таким образом, чтобы решение имело внутреннюю структуру и логику изложения материала. Другими словами, структура например, решения кейса должна быть адаптирована к условиям конкретной ситуации. Любое задание завершается общим выводом. Личное мнение и отношение студента к условиям задания могут являться только дополнительным отступлением в общем решении, но не его основой
Метод кейс-стадии	Обучение, при котором студенты и преподаватели участвуют в непосредственном обсуждении деловых ситуаций или задач. При данном методе обучения студент самостоятельно вынужден принимать решение и обосновать его
Дискуссия	Форма учебной работы, в рамках которой студенты высказывают свое мнение о проблеме, заданной преподавателем. Проведение дискуссий по проблемным вопросам подразумевает написание студентами эссе, тезисов или реферата по предложенной тематике
Круглый стол	Один из наиболее эффективных способов для обсуждения острых, сложных и актуальных на текущий момент вопросов в любой профессиональной сфере, обмена опытом и творческих инициатив. Такая форма общения позволяет лучше усвоить материал, найти необходимые решения через диалог
Тестовое задание	Минимальная составляющая единица теста, которая состоит из условия (вопроса) и, в зависимости от типа задания, может содержать или не содержать набор ответов для выбора (может использоваться как промежуточный контроль по любой теме).
Собеседование	Ответы на устные вопросы при текущем контроле. Выступление студента при ответе на поставленный вопрос является основной формой контроля и оценки его успеваемости. Когда контроль проводится в форме устного выступления, от студента требуется умение в сжатые сроки подготовить свой ответ, убедительно выступить и правильно ответить на дополнительные вопросы.

## VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» распределение баллов, формирующих рейтинговую оценку работы студента, осуществляется следующим образом, таблица 7.

Таблица 7

Для студентов очной формы обучения

Виды работ	Максимальное количество баллов
Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях	20
Текущий и рубежный контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (экзамен)	40
<b>Итого</b>	<b>100</b>

### Критерии оценки заданий текущего контроля успеваемости обучающегося в семестре

1) Расчет баллов по результатам текущего контроля

Расчет баллов по результатам текущего контроля в 7 семестре для очной и очно-заочной форм обучения представлен в таблице 8:

Таблица 8

Форма контроля	Наименование раздела (темы), выносимых на контроль	Форма проведения контроля	Количество баллов, максимально
текущий контроль	Тема 1 Основы создания концептуальных решений в ресторанном бизнесе	собеседование	0,5
		круглый стол	0,5
		реферат	0,5
		комплексное ситуационное задание	0,5
		тестирование	0,5
		деловая игра	0,5
		<b>итого</b>	<b>3,0</b>
	Тема 2 Константы фирменного стиля в ресторанном бизнесе	собеседование	0,5
		комплексное ситуационное задание	0,5
		кейс-стади	0,5
		дискуссия	0,5
		реферат	0,5
		тестирование	0,5
		<b>итого</b>	<b>3,0</b>
	Тема 3 Меню – носитель имиджа ресторана	собеседование	0,5
		реферат	0,5
		тестирование	0,5
		кейс-стади	0,5
		комплексное ситуационное задание	0,5
		дискуссия	0,5
		деловая игра	0,5
<b>итого</b>	<b>3,5</b>		
Тема 4 Технический дизайн интерьера ресторана. Комфортность ресторана	собеседование	0,5	
	реферат	0,5	
	тестирование	0,5	
	круглый стол	0,5	

		кейс-стади	0,5
		деловая игра	0,5
		комплексное ситуационное задание	0,5
		<b>итого</b>	<b>3,5</b>
	Тема 5 Фирменный стиль и конкурентоспособность предприятий питания	собеседование	0,5
		реферат	0,5
		тестирование	0,5
		кейс-стади	0,5
		круглый стол	0,5
		комплексное ситуационное задание	0,5
		контрольная работа	4,0
		<b>итого</b>	<b>7,0</b>
	<b>Всего</b>	<b>20</b>	

## 2) Критерии оценки курсовой работы

Курсовая работа по дисциплине «Концептуальные решения в ресторанном бизнесе» учебным планом не предусмотрена.

## 3) Критерии оценки заданий к практическим занятиям

### Результатов собеседования:

**0,5 балла** - выставляется за полный ответ на поставленный вопрос с включением в содержание ответа лекции, материалов учебников, дополнительной литературы без наводящих вопросов.

**0,3 балла** - выставляется за полный ответ на поставленный вопрос в объеме лекции с включением в содержание ответа материалов учебников с четкими положительными ответами на наводящие вопросы преподавателя.

**0,1 балла** - выставляется за ответ, в котором озвучено более половины требуемого материала, с положительным ответом на большую часть наводящих вопросов.

### Выполнения рефератов:

**0,5 балл** – выставляется студенту, если выполнены все требования к написанию реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.

**0,3 балла** – выставляется студенту, если основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении.

**0,1 балла** – выставляется студенту, если имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы.

### Решение комплексных ситуационных заданий:

**0,5 баллов** – выставляется студенту, если он свободно, с глубоким знанием материала правильно и полно решил ситуационную задачу (выполнил все задания, правильно ответил на все поставленные вопросы);

**0,3 баллов** – выставляется студенту, если он достаточно убедительно, с незначительными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопросы или допустил небольшие погрешности в ответе;

**0,1 баллов** – выставляется студенту, если он недостаточно уверенно, с

существенными ошибками в теоретической подготовке и плохо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи; с затруднениями, но все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

**Результатов тестирования:**

**0,5 балла** - выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85 % тестовых заданий.

**0,3 балла** - выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70 % тестовых заданий.

**0,1 балла** - выставляется при условии правильного ответа студента не менее 51 %.

**Выполнения контрольной работы:**

**4 балл** выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умения уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений,

**3 балла** выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе на теоретические вопросы или в решении задачи некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя,

**2 балла** выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями, выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения, и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации,

**1 балла** выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания, выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

**4) Критерии оценки заданий к интерактивным занятиям**

**Деловая игра**

**0,5 балл** выставляется студенту, если работа выполнялась самостоятельно, материал подобран в достаточном количестве, с использованием разных источников, работа оформлена с соблюдением всех требований

**0,4 балла** выставляется студенту, если работа выполнялась самостоятельно, материал подобран в достаточном количестве, с использованием разных источников, работа оформлена с незначительными отклонениями от требований

**0,3 балла** выставляется студенту, если работа выполнялась с помощью преподавателя, материал подобран в достаточном количестве, работа оформлена с отклонением от требований

**0,2 балла** выставляется студенту, если работа выполнена со значительными ошибками, материал подобран в недостаточном количестве, работа оформлена с существенными отклонениями от требований

**Кейс-стади**

**0,5 баллов** – выставляется студенту за оригинальный ответ на вопрос или оригинальное решение кейса, которое свидетельствует о высоком уровне его подготовки, верно выполнены нужные вычисления, и преобразования, получен правильный ответ, последовательно записано решение

**0,4 баллов** - выставляется студенту, который правильно выбрал способ решения, само решение сопровождается необходимыми разъяснениями, но в вычислениях или

логическом построении имеются не существенные арифметические и логические ошибки

**0,3 баллов** выставляется студенту, который правильно выбрал правильный способ решения кейса, однако в самом решении отсутствуют разъяснения, а в вычислениях имеются существенные арифметические и логические ошибки

**0,2 баллов** выставляется студенту, который допустил при решении кейса грубейшие ошибки, предложил нелогичное решение, не раскрывающее сути проблемной ситуации

#### **Дискуссия (круглый стол)**

**0,5 балл** выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

**0,4 балла** выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

**0,3 балла** выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

**0,2 балла** ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

#### **Критерии оценки творческого рейтинга**

Распределение баллов для очной и очно-заочной форм обучения осуществляется по решению кафедры и результат распределения баллов за соответствующие виды работ представляется в виде следующей таблицы 9.

Таблица 9

Вид работы по разделу (теме) дисциплины	Количество баллов, максимально
Оригинальные идеи по концептуальным решениям организации работы суши-баров (Тема 1 Основы создания концептуальных решений в ресторанном бизнесе)	4,0
- интересные предложения по оформлению интернет-сайтов для предприятий питания, - презентация фирменного стиля, сопровождаемая рекламным сообщением о деятельности предприятия, являющегося объектом исследования (Тема 2 Константы фирменного стиля в ресторанном бизнесе)	4,0
- оригинальные идеи по концептуальным решениям организации шведского стола в ресторанной практике, - разработка оригинальных вариантов меню с учетом форматов обслуживания (Тема 3 Меню – носитель имиджа ресторана)	4,0
- разработка идеи по организации торгового зала с целью обеспечения комфортности с учетом всех составляющих - разработка авторских стилей для залов предприятий питания с учетом специфики их деятельности (Тема 4 Технический дизайн интерьера ресторана. Комфортность ресторана)	4,0
- разработка программы стимулирования клиентов в ресторанной практике, связанной с концептуальным решением, - предложение возможных для внедрения мероприятий по	4,0

поддержанию достигнутого уровня конкурентоспособности действующих ресторанов города, - яркая презентация проводимых в ресторанной практике тематических мероприятий, нацеленных на продвижение предприятия на рынке (Тема 5 Фирменный стиль и конкурентоспособность предприятий питания)	
<b>Итого</b>	<b>20</b>

### Критерии оценки промежуточной аттестации

**Зачет с оценкой** по результатам изучения дисциплины «Концептуальные решения в ресторанном бизнесе» проводится в 7 семестре для очной и очно-заочной форм обучения и соответствует **40 баллам**. Зачет с оценкой состоит из **одного теоретического вопроса, проблемной ситуации и тестового задания**.

Оценка по результатам зачета выставляется исходя из следующих критериев:

- теоретический вопрос – 12 баллов;
- проблемная ситуация – 15 баллов;
- тестовое задание – 13 баллов.

**Итоговый балл** формируется суммированием баллов за промежуточную аттестацию и баллов, набранных перед аттестацией в течение семестра. Для обучающихся очной формы применяется 100-балльная оценка знаний, для обучающихся заочной формы обучения – традиционная четырехбалльная система оценки знаний.

Таблица 10

Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания

<b>100-балльная система оценки</b>	<b>Традиционная четырехбалльная система оценки</b>	<b>Формируемые компетенции (индикаторы компетенций)</b>	<b>Критерии оценивания</b>
85 – 100 баллов	«отлично» «зачтено»	ПК-7	<b>Знает верно и в полном объеме:</b> способы осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания; <b>Умеет верно и в полном объеме:</b> анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства в ресторанном бизнесе; <b>Владеет навыками верно и в полном объеме:</b> навыками анализа и оценки результативности системы контроля деятельности предприятия ресторанного бизнеса
		ПК-15	<b>Знает верно и в полном объеме:</b> Способы поиска, выбора и использования информации в области развития рынка услуг предприятий ресторанного бизнеса; <b>Умеет верно и в полном объеме:</b> систематизировать и обобщать

			<p>информацию в области развития рынка услуг предприятий ресторанного бизнеса  <b>Владеет навыками верно и в полном объеме:</b>          навыками поиска, выбора и использования новой информации в области развития рынка услуг ресторанного бизнеса, систематизировать и обобщать эту информацию</p>
		ПК-28	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b>          принципы проектирования предприятий ресторанного бизнеса  <b>Умеет верно и в полном объеме:</b>          составлять техническое задание на проектирование предприятия питания ресторанного бизнеса  <b>Владеет навыками верно и в полном объеме:</b>          навыками проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией</p>
70 – 84 баллов	«хорошо» «зачтено»	ПК-7	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b>          способы осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания;  <b>Умеет с незначительными замечаниями:</b>          анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства в ресторанном бизнесе;  <b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b>          навыками анализа и оценки результативности системы контроля деятельности предприятия ресторанного бизнеса</p>
		ПК-15	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b>          Способы поиска, выбора и использования информации в области развития рынка услуг предприятий ресторанного бизнеса;  <b>Умеет с незначительными замечаниями:</b>          систематизировать и обобщать информацию в области развития рынка услуг предприятий ресторанного бизнеса  <b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b>          навыками поиска, выбора и</p>

			использования новой информации в области развития рынка услуг ресторанного бизнеса, систематизировать и обобщать эту информацию
		ПК-28	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> принципы проектирования предприятий ресторанного бизнеса</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> составлять техническое задание на проектирование предприятия питания ресторанного бизнеса</p> <p><b>Владеет навыками с незначительными замечаниями</b> навыками проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией</p>
50 – 69 баллов	«удовлетворительно» «зачтено»	ПК-7	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> способы осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания;</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства в ресторанном бизнесе;</p> <p><b>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</b> навыками анализа и оценки результативности системы контроля деятельности предприятия ресторанного бизнеса</p>
		ПК-15	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> Способы поиска, выбора и использования информации в области развития рынка услуг предприятий ресторанного бизнеса;</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> систематизировать и обобщать информацию в области развития рынка услуг предприятий ресторанного бизнеса</p> <p><b>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</b> навыками поиска, выбора и использования новой информации в области развития рынка услуг ресторанного бизнеса, систематизировать и обобщать эту информацию</p>
		ПК-28	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> принципы проектирования предприятий ресторанного бизнеса</p>

			<p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> составлять техническое задание на проектирование предприятия питания ресторанного бизнеса</p> <p><b>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</b> навыками проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией</p>
менее 50 баллов	«неудовлетворительно» «не зачтено»	ПК-7	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> способы осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания;</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства в ресторанном бизнесе;</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> навыками анализа и оценки результативности системы контроля деятельности предприятия ресторанного бизнеса</p>
		ПК-15	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> Способы поиска, выбора и использования информации в области развития рынка услуг предприятий ресторанного бизнеса;</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> систематизировать и обобщать информацию в области развития рынка услуг предприятий ресторанного бизнеса</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> навыками поиска, выбора и использования новой информации в области развития рынка услуг ресторанного бизнеса, систематизировать и обобщать эту информацию</p>
		ПК-28	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> принципы проектирования предприятий ресторанного бизнеса</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> составлять техническое задание на проектирование предприятия питания ресторанного бизнеса</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> навыками проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией</p>

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

1 Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 № 8

И.о. зав. кафедрой



Е.Н. Губа

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 19.03.2020 № 7

Председатель



Г.Л. Авагян

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 26.03.2020 № 11

Председатель



А.В. Петровская

2. Рабочая программа с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол № 7 от 18.02.2021г.

Заведующий кафедрой



Е.Н. Губа

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова протокол № 6 от 11.03.2021г.

Председатель



Г.Л. Авагян

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова протокол № 14 от 30.03.2021г.

Председатель



А.В. Петровская

**Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова**  
**Карта обеспеченности дисциплины «Концептуальные решения в ресторанном бизнесе»**  
**учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами**

Кафедра торговли и общественного питания

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

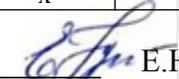
Направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного дела

Уровень подготовки бакалавриат

№ п/п	Наименование, автор	Выходные данные			Количество экземпляров на кафедре (в лаборатории) (шт.)	Численность студентов (чел)	Показатель обеспеченности студентов литературой: = 1(при наличии в ЭБС); или =(столбец4/ столбец7) (при отсутствии в ЭБС)
			Количество печатных экземпляров (шт.)	Наличие в ЭБС (да/нет), название ЭБС			
<b>Основная литература</b>							
1	Григорян, Е.С. Маркетинг в общественном питании : учебник / Е.С. Григорян, Г.Т. Пиканина, Е.А. Соколова.	Москва : ИНФРА-М, 2021. — 352 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1025220. - ISBN 978-5-16-015320-9. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1025220">https://znanium.com/catalog/product/1025220</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Джум, Т.А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А. Джум, Г.М. Зайко	М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.: 60x90 1/16. - (Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-9776-0369-0 - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=504888">http://znanium.com/bookread2.php?book=504888</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
3	Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум	М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9776-0060-6 - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=389895">http://znanium.com/bookread2.php?book=389895</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
<b>Всего</b>			x	3	x	x	1,0
<b>Дополнительная литература</b>							
1	Быстров, С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров	М.: ИНФРА-М, 2019. – 536 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-012812-2; - Режим	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1

		доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=999911">http://znanium.com/bookread2.php?book=999911</a>					
2	Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров/ А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая	Москва: Дашков и К, 2017. – 416 с. – ISBN 978-5-394-02181-7. – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/93452/#1">https://e.lanbook.com/reader/book/93452/#1</a>	x	да, ЭБС «Лань»	x	x	1
3	Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / С.И. Главчева, Е.И. Коваленко– 2-е изд.	Новосиб.: НГТУ, 2011. - 404 с.: ISBN 978-5-7782-1766-9 - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=546647">http://znanium.com/bookread2.php?book=546647</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
4	Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум.	Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - ISBN 978-5-9776-0060-6. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1141777">https://znanium.com/catalog/product/1141777</a>	x	да, ЭБС «Znanium»»	x	x	1
5	Федцов В.Г.- Культура ресторанного сервиса: Учебное пособие/ В.Г. Федцов - 7-е изд.	Москва. Дашков и К. 2019. - 248с. ISBN 978-5-394-03326-1.; Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=358289">https://znanium.com/read?id=358289</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
6	Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания : учебник для бакалавров / А. М. Фридман. — 2-е изд., стер. —	Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 462 с. - ISBN 978-5-394-03538-8 .- Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=358434">https://znanium.com/read?id=358434</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
7	Хаматгалеева, Г.А. Управление качеством продукции на основе принципов ХАССП в предприятиях торговли и общественного питания: коллективная монография / кол. Авторы; под ред. Г.А. Хаматгалеевой	Москва: РУСАЙНС, 2019. – 173 с. ISBN 978-5-4365-37214-4; <a href="https://www.book.ru/book/933004">https://www.book.ru/book/933004</a>	x	да, ЭБС «BOOK»	x	x	1
<b>Всего</b>			x	8	x	x	1,0

Преподаватель  Т.А. Джум  
(подпись)

И.о. зав. кафедрой  Е.Н. Губа  
(подпись)

СОГЛАСОВАНО

Библиотекарь

  
(подпись)

Н.И. Криво

