

«

»

“ ”

“ ”

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Ресторанный бизнес

: 19.03.04

, :
:4, :8

		8
1	()	3
2		108
3	, .	56
4	, .	16
5	, .	32
6	, .	0
7	, .	16
8	, .	2
9	, .	6
10	, .	52
11	(, ,)	
12		

(): 19.03.04

1332 12.11.2015 ., : 14.12.2015 .

: 1, ,

(): 19.03.04

, 5 20.06.2017

, 6 21.06.2017

:

,

:

,

:

. . .

1.

1.1

Компетенция ФГОС: ОПК.5 готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; <i>в части следующих результатов обучения:</i>
2.
Компетенция ФГОС: ПК.1 способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; <i>в части следующих результатов обучения:</i>
19.
Компетенция ФГОС: ПК.2 владение современными информационными технологиями, способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; <i>в части следующих результатов обучения:</i>
6.
Компетенция ФГОС: ПК.22 способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия; <i>в части следующих результатов обучения:</i>
2.
1.
Компетенция ФГОС: ПК.6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; <i>в части следующих результатов обучения:</i>
4.

2.

2.1

--	--

.22. 1	
1. уметь осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	; ;
.22. 2	
2. производить расчеты производственного цикла предприятия общественного питания, финансовых и других экономических показателей деятельности ресторана	; ;
.22. 1	
3. диагностировать и выявлять различные типы проблемных ситуаций в обслуживании посетителей заведения, разрабатывать меры по их предупреждению и преодолению	; ;
.6. 4	; ;

4.методы и формы разработки и применения стандартов качества на предприятии	;	;
.5. 2		
5.планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству	;	
.6. 4		
6.навыками формирования стандартов обслуживания на предприятии; навыками организации интерьера сетевого ресторана; навыками продвижения ресторанных услуг		;
.5. 2		
8.планировать и осуществлять контроль за реализацией проекта предприятия общественного питания, обеспечивать координацию действий персонала предприятия		
.6. 4		
9.осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания и проявлять коммуникативные умения		;
10.навыком осуществления мотивационных программ на всех ее этапах и оценивать результаты мотивации и стимулирования работников производства		
11.навыками оценки работы персонала заведения, функционирования служб предприятия		;
.5. 2		
12.уметь анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания		;
13.навыками расчета суммы капиталобразующих инвестиций, затрат на основные материалы		;
.22. 2		
14.владеть навыками экономического анализа производства продукции питания	;	;
15.уметь получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания	;	;
.5. 2		
16.знать методы и функции управления экономической деятельностью предприятия с помощью автоматизированных систем	;	;
.1. 19		
17.знать методы оценки эффективности внедренных инноваций и работы технологического оборудования	;	;
.22. 2		
18.уметь проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	;	
.2. 6		
19.знать современные методы прогнозирования и планирования финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	;	;

[]: - / : :
 ; , [2017]. - :
http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234923. -

5.

(. 5.1).

5.1

	-
	e-mail;
	e-mail; ;

5.2

1		.2; .22;
Формируемые умения: зб. знать методы и функции управления экономической деятельностью предприятия с помощью автоматизированных систем; у1. уметь получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания		
Краткое описание применения: Слушает, изучает дополнительную литературу, электронные источники информации, задает вопросы, участвует в дискуссии аргументируя свое мнение на основе полученной информации		

2	-	.22;
Формируемые умения: у1. уметь получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания		
Краткое описание применения: Изучение лучших практик		

3		.22;
Формируемые умения: у1. уметь получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания		
Краткое описание применения: Группой разрабатываются стандарты ресторана		

6.

(), - 15- ECTS.
 . 6.1.

6.1

--	--	--

: 8		
<i>Лекция:</i>	0	
<i>Практические занятия:</i>	25	70
<i>РГЗ:</i>	15	30
<i>Зачет:</i>	10	20

6.2

6.2

.5	2.	+	+
.1	19.		+
.2	6.		+
.22	2.	+	+
	1.	+	+
.6	4.		+

1

7.

- 1.** МакДональд М. Сфера услуг : полное пошаговое руководство по маркетинговому планированию / М. Мак-Дональд, Э. Пэйн ; [пер. с англ. А. Н. Назайкина ; под ред. С. М. Кировой]. - М., 2009. - 445 с. : ил., табл. - На обл. в подзаг. : Консалтинг, индустрия развлечений, ресторанный бизнес, гостиничный бизнес, банки, туристический бизнес, пассажирские перевозки, услуги в сфере IT, индустрия красоты и здоровья.
- 2.** Артемова Е. Н. Планирование на предприятиях ресторанного бизнеса : [учебное пособие для вузов по направлению "Технология продукции и организация общественного питания"] / Е. Н. Артемова, О. Г. Владимирова. - М., 2011. - 175, [1] с. : табл.
- 3.** Реклама в ресторанном бизнесе : учебное пособие для вузов / [В. Н. Хапенков и др.]. - М., 2011. - 173, [2] с. : ил., табл.
- 4.** 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, 300 экз. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php> - Загл. с экрана.
- 5.** Жулидов С.Б. The Restaurant Business [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса 230000/ Жулидов С.Б.— Электрон. текстовые данные.— М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012.— 239 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/7031.html>.— ЭБС «IPRbooks»

6. Милл Роберт Кристи Управление рестораном (3-е издание) [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом»/ Милл Роберт Кристи— Электрон. текстовые данные.— М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015.— 536 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52582.html>.— ЭБС «IPRbooks»

7. Кацерикова Н.В. Ресторанное дело [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Кацерикова Н.В.— Электрон. текстовые данные.— Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2010.— 332 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/14389.html>.— ЭБС «IPRbooks»

1. Осипов В. П. Ресторанный бизнес в России : Справочник ресторатора / [В. Н. Осипов, С. Л. Ефимов, А. Е. Орехов и др.] ; Под общ. ред. С. Л. Ефимова. - М., 2000. - 475 с. : ил.
2. Волкова И. В. Ресторанный бизнес в России: с чего начать и как преуспеть / И. В. Волкова, Я. И. Миропольский, Г. М. Мумрикова. - М., 2003. - 184 с., [8] л. ил.
3. Волкова И. В. Ресторанный бизнес в России: с чего начать и как преуспеть / И. В. Волкова, Я. И. Миропольский, Г. М. Мумрикова. - М., 2004. - 184 с., [8] л. ил.
4. Щетинина Е. Б. Менеджмент ресторанных услуг [Электронный ресурс] : учебное пособие для вузов / Щетинина Е. Б. - М., 2006. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Загл. с контейнера.
5. Ресторанный бизнес в России: технология успеха / Л. С. Кучер [и др.] ; под ред. С. Л. Ефимова. - М., 2007. - 509 с., [16] л. цв. ил. : ил., фот.
6. Эгертон-Томас К. Ресторанный бизнес : Как открыть и успешно управлять рестораном : пер. с англ. / К. Эгертон-Томас. - М., 1999. - 271 с. : ил.

1. ЭБС НГТУ : <http://elibrary.nstu.ru/>

2. ЭБС «Издательство Лань» : <https://e.lanbook.com/>

3. ЭБС IPRbooks : <http://www.iprbookshop.ru/>

4. ЭБС "Znaniium.com" : <http://znaniium.com/>

5. :

8.

8.1

1. Организация самостоятельной работы студентов Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 19, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234042
2. Рождественская Л. Н. Ресторанный бизнес [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Л. Н. Рождественская ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234923. - Загл. с экрана.

8.2

1 Windows

2 Office

9. -

1	CPU Intel Pentium D 915	

1. Обобщенная структура фонда оценочных средств учебной дисциплины

Фонд оценочных средств является отдельным документом, который включает:

1. Титульный лист
2. Обобщенную структуру фонда оценочных средств по дисциплине (практике) – настоящую таблицу
3. Характеристика уровней освоения компетенций.
4. Паспорта для каждого из используемых в данной дисциплине (практике) контролирующих мероприятий с комплектом контролирующих материалов (экзаменационных билетов, вопросов к зачету, тест и т.д.)

Обобщенная структура фонда оценочных средств по дисциплине Ресторанный бизнес приведена в Таблице.

Таблица

Формируемые компетенции	Показатели сформированности компетенций (знания, умения, навыки)	Темы	Этапы оценки компетенций	
			Мероприятия текущего контроля (курсовой проект, РГЗ(Р) и др.)	Промежуточная аттестация (экзамен, зачет)
ОПК.5 готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	у2. уметь обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации кулинарной продукции	Бизнес- процессы ресторана Диагностика и выявление различных проблем в деятельности ресторанов. Меры по их предупреждению и преодолению Мотивационные программы и формирование лояльности Обоснование суммы капиталобразующих инвестиций в ресторан Основные бизнес-процессы ресторана Разработка концепции ресторана и планирование основных показателей	РГЗ, разделы 2-5	Зачет, вопросы 6-19
ПК.1/ПТП способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	у19. владеть методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания	Бизнес- процессы ресторана Диагностика и выявление различных проблем в деятельности ресторанов. Меры по их предупреждению и преодолению Имена в ресторанном бизнесе: Секвий Покат, Фредерик Делэр, Урбан Дюбуа, Эмиль Бернар, Ватель, Огюст Эскофье, Цезарь Ритц, Франсис Пьера де ля Варен, Александр Новиков, Анатолий Комм, Андрей Деллос, Игорь Бухаров. Имена в ресторанном бизнесе: Subway, McDonald's, Starbucks, KFC, Pizza Hut, Burger King, Domino's Pizza, Wendy's, Taco Bell, Quiznos Общие принципы организации производства в ресторанах Основные бизнес-процессы		Зачет, вопросы.62-84

		ресторана		
ПК.2/ПТП владение современными информационными технологиями, способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	зб. знать методы и функции управления экономической деятельностью предприятия с помощью автоматизированных систем	Бизнес- процессы ресторана Диагностика и выявление различных проблем в деятельности ресторанов. Меры по их предупреждению и преодолению Имена в ресторанном бизнесе: Секвий Покат, Фредерик Делэр, Урбан Дюбуа, Эмиль Бернар, Ватель, Огюст Эскофье, Цезарь Ритц, Франсис Пьера де ля Варен, Александр Новиков, Анатолий Комм, Андрей Деллос, Игорь Бухаров. Имена в ресторанном бизнесе: Subway, McDonald's, Starbucks, KFC, Pizza Hut, Burger King, Domino's Pizza, Wendy's, Taco Bell, Quiznos Обоснование суммы капиталобразующих инвестиций в ресторан Общие принципы организации производства в ресторанах Основные бизнес-процессы ресторана Разработка концепции ресторана и планирование основных показателей		Зачет, вопросы 42-61
ПК.22/ОУ способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	з2. владеть навыками экономического анализа производства продукции питания	Бизнес- процессы ресторана Имена в ресторанном бизнесе: Секвий Покат, Фредерик Делэр, Урбан Дюбуа, Эмиль Бернар, Ватель, Огюст Эскофье, Цезарь Ритц, Франсис Пьера де ля Варен, Александр Новиков, Анатолий Комм, Андрей Деллос, Игорь Бухаров. Имена в ресторанном бизнесе: Subway, McDonald's, Starbucks, KFC, Pizza Hut, Burger King, Domino's Pizza, Wendy's, Taco Bell, Quiznos Мотивационные программы и формирование лояльности Обоснование суммы капиталобразующих инвестиций в ресторан Общие принципы организации производства в ресторанах Основные бизнес-процессы ресторана Разработка концепции ресторана и планирование основных показателей	РГЗ, разделы 1	Зачет, вопросы 42-60
ПК.22/ОУ	у1. уметь получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания	Диагностика и выявление различных проблем в деятельности ресторанов. Меры по их предупреждению и преодолению Мотивационные программы и формирование лояльности Разработка концепции	РГЗ, разделы 6-8	Зачет, вопросы 1-20

		ресторана и планирование основных показателей Разработка стандартов ресторана		
ПК.6/ПТП способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	у4. уметь использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания	Бизнес- процессы ресторана Имена в ресторанном бизнесе: Subway, McDonald's, Starbucks, KFC, Pizza Hut, Burger King, Domino's Pizza, Wendy's, Taco Bell, Quiznos Общие принципы организации производства в ресторанах Основные бизнес-процессы ресторана Разработка стандартов ресторана		Зачет, вопросы.21-41

2. Методика оценки этапов формирования компетенций в рамках дисциплины.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в 8 семестре - в форме дифференцированного зачета, который направлен на оценку сформированности компетенций ОПК.5, ПК.1/ПТП, ПК.2/ПТП, ПК.22/ОУ, ПК.6/ПТП.

Зачет проводится в устной форме, по билетам Билет формируется по следующему правилу: первый вопрос выбирается из диапазона вопросов 1-26, второй вопрос из диапазона вопросов 27-58 (список вопросов приведен ниже), третий вопрос из диапазона вопросов 59-84 (список вопросов приведен ниже)

Кроме того, сформированность компетенций проверяется при проведении мероприятий текущего контроля, указанных в таблице раздела 1.

В 8 семестре обязательным этапом текущей аттестации является расчетно-графическое задание (работа) (РГЗ(Р)). Требования к выполнению РГЗ(Р), состав и правила оценки сформулированы в паспорте РГЗ(Р).

Общие правила выставления оценки по дисциплине определяются балльно-рейтинговой системой, приведенной в рабочей программе дисциплины.

На основании приведенных далее критериев можно сделать общий вывод о сформированности компетенций ОПК.5, ПК.1/ПТП, ПК.2/ПТП, ПК.22/ОУ, ПК.6/ПТП, за которые отвечает дисциплина, на разных уровнях.

Общая характеристика уровней освоения компетенций.

Ниже порогового. Уровень выполнения работ не отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса освоено частично, пробелы могут носить существенный характер, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы не достаточно, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнены или выполнены с существенными ошибками.

Пороговый. Уровень выполнения работ отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые виды заданий

выполнены с ошибками.

Базовый. Уровень выполнения работ отвечает всем основным требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

Продвинутый. Уровень выполнения работ отвечает всем требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»
Кафедра технологии организации пищевых производств

Паспорт зачета

по дисциплине «Ресторанный бизнес», 8 семестр

1. Методика оценки

Зачет проводится в устной форме, по билетам. Билет формируется по следующему правилу: первый вопрос выбирается из диапазона вопросов 1-26, второй вопрос из диапазона вопросов 27-58 (список вопросов приведен ниже), третий вопрос из диапазона вопросов 59-84 (список вопросов приведен ниже),

Форма билета для зачета

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ
Факультет ФБ

Билет № _____

к зачету по дисциплине «Ресторанный бизнес»

1. Вопрос 1
2. Вопрос 2.
3. Вопрос 3.

Утверждаю: зав. кафедрой _____ должность, ФИО
(подпись)

(дата)

2. Критерии оценки

- Ответ считается **неудовлетворительным**, если студент при ответе на вопросы не дает определений основных понятий, не способен показать причинно-следственные связи явлений, допускает принципиальные ошибки, оценка составляет 0-9 баллов.
- Ответ засчитывается на **пороговом** уровне, если студент при ответе на

вопросы дает определение основных понятий, может показать причинно-следственные связи явлений, оценка составляет 10-13 баллов.

- Ответ засчитывается на **базовом** уровне, если студент при ответе на вопросы формулирует основные понятия, законы, дает характеристику процессов, явлений, проводит анализ причин, условий, может представить качественные характеристики процессов, оценка составляет 14-16 баллов.

- Ответ засчитывается на продвинутом уровне, если студент при ответе на вопросы проводит сравнительный анализ подходов, проводит комплексный анализ, выявляет проблемы, предлагает механизмы решения, способен представить количественные характеристики определенных процессов, приводит конкретные примеры из практики, не допускает, оценка составляет 17-20 баллов.

3. Шкала оценки

Зачет считается сданным, если сумма баллов по всем заданиям билета оставляет не менее 10 баллов (из 20 возможных).

В общей оценке по дисциплине баллы за зачет учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины.

Оцениваемые виды деятельности обучающихся	Мин. балл	Максимальный балл
Семестр: 8		
<i>Лекция:</i>	0	
<i>Практические занятия №2:</i>	25	70
<i>РГЗ №3:</i>	15	30
<i>Зачет №4:</i>	10	20

4. Вопросы к зачету по дисциплине «Ресторанный бизнес»

1. История развития ресторанного дела в Российской Империи.
2. История развития ресторанного дела в Европе.
3. История развития и становления кулинарного искусства во Франции.
4. История развития и становления кулинарного искусства в Италии.
5. История возникновения ресторанного дела в США.
6. Выдающиеся примеры ресторанного дела: Subway
7. Выдающиеся примеры ресторанного дела: McDonald's
8. Выдающиеся примеры ресторанного дела: Starbucks
9. Выдающиеся примеры ресторанного дела: KFC
10. Выдающиеся примеры ресторанного дела: Pizza Hut
11. Выдающиеся примеры ресторанного дела: Burger King
12. Выдающиеся примеры ресторанного дела: Domino's Pizza
13. Выдающиеся примеры ресторанного дела: Wendy's
14. Выдающиеся примеры ресторанного дела: Taco Bell
15. Выдающиеся примеры ресторанного дела: Quiznos

16. Выдающиеся примеры ресторанного дела: Суши весла
17. Выдающиеся примеры ресторанного дела: Елки - палки
18. Выдающиеся примеры ресторанного дела: Крошка - картошка
19. Выдающиеся примеры ресторанного дела: Кофе Хаус
20. Современный ресторан: проблемы и перспективы.
21. Стандарты производства в ресторанах
22. Сетевые и независимые рестораны г. Новосибирска
23. Индустриальные технологии в ресторанах
24. Маркетинговые исследования в ресторане.
25. Тематические технологии и методы управления персоналом в ресторанном бизнесе.
26. Основные понятия аттестации как метода оценки персонала.
27. Мотивация персонала ресторана: системы, методы и способы мотивации.
28. Автоматизированные системы на службе в ресторане.
29. Бухгалтерский учет в ресторане быстрого питания.
30. Обслуживающий персонал и обязанности.
31. Требования в ресторанном бизнесе к франчайзингу.
32. Тематические рестораны и рестораны знаменитостей.
33. Производственная деятельность ресторана русской/итальянской/французской кухни.
34. Прогнозирование деятельности ресторана.
35. Главные компоненты логистики.
36. Должностные обязанности производственного персонала.
37. Качественные столовые приборы и репутация ресторана.
38. Столовая посуда: виды и назначение.
39. Общие правила сервировки столов: завтрак, обед, ужин.
40. Торговые помещения ресторана: виды, характеристика, основные функции.
41. Мебель — важный элемент интерьера ресторана.
42. Предпринимательская деятельность в ресторанном бизнесе.
43. Бизнес-планирование в ресторанном бизнесе.
44. Оценки эффективности проектов в ресторанном бизнесе.
45. Показатели оценки конкурентов ресторана на рынке.
46. Основные риски инвестиционного проекта в ресторанном бизнесе.
47. Бизнес-план по созданию ресторана (городского/гостиничного).
48. Основные бизнес процессы на предприятиях гостеприимства.
49. Бизнес-процесс зоны бэк-хаус – логистика.
50. Бизнес-процесс ресторана зоны бэк-хаус – производство.
51. Бизнес-процесс ресторана зоны бэк-хаус – маркетинг
52. Характеристики с ресторана, влияющие на его востребованность со стороны гостей.
53. Бизнес-процесс ресторана зоны фронт-хаус – продажи.
54. Бизнес-процесс с ресторана зоны фронт-хаус – прием и обслуживание гостей.

55. Бизнес-процесс ресторана зоны фронт-хаус – управление персоналом ресторана.
56. Мебель в ресторане.
57. Микроклимат и освещение ресторана.
58. Посуда и сервировка.
59. Применение столовой посуды при сервировке.
60. Методы оценки эффективности инвестиционных проектов.
61. Анализ конкурентов, действующих на рынке ресторанного дела
62. Государственное регулирование ресторанного бизнеса в Российской Федерации.
63. Транснациональные сети общественного питания на Российском рынке услуг.
64. Современное состояние и перспективы развития.
65. Федеральные сети общественного питания Российском рынке услуг.
66. Современное состояние и перспективы развития.
67. Региональные и локальные сети общественного питания на территории РФ.
68. Современное состояние и перспективы развития.
69. Развитие сегмента предприятий питания формата «Fast food» на современном ресторанном рынке России.
70. Ресторанные холдинги России.
71. Развитие сегмента предприятий питания формата QSR в РФ.
72. Развитие сегмента предприятий питания формата «Food-court».
73. Развитие сегмента предприятий питания формата «Free-flow».
74. Развитие сегмента предприятий питания формата «Fine-dining».
75. Развитие сегмента предприятий питания формата «Casual-dining».
76. Современные проблемы кадрового обеспечения в ресторанном бизнесе.
77. Формирование «непрофильных» (сопутствующих) рынков ресторанного бизнеса.
78. IT-технологии в современном ресторанном бизнесе.
79. Информационный кейтеринг как новый вид услуг.
80. Роль профессиональных объединений в развитии ресторанного бизнеса в современных условиях развития индустрии питания.
81. Имена в ресторанном бизнесе: Александр Новиков,
82. Имена в ресторанном бизнесе: Анатолий Комм,
83. Имена в ресторанном бизнесе: Андрей Деллос,
84. Имена в ресторанном бизнесе: Игорь Бухаров.

**Паспорт
расчетно-графического задания (работы)**

по дисциплине «Ресторанный бизнес», 8 семестр

1. Методика оценки

Рекомендации к выполнению расчетно-графической работы

по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания», 6 семестр

1. Работа оформляется на листах формата А4, общий объем работы не должен превышать 15 страниц.
2. Материал следует излагать в логической последовательности, используя специальные термины и определения. При цитировании авторов учебной литературы, делать ссылки на нее по принятом в оформлении ГОСТу. Работа должна быть оформлена в соответствии с требованиями ГОСТ
3. Срок сдачи работ до 14 недели обучения

Этапы выполнения РГЗ

- подбор и изучение специальной литературы;
- написание и оформление;
- сдача работы преподавателю на проверку;
- подготовка к защите и защита.

Расчетно - графическая работа ставит своей целью:: закрепление теоретических навыков, полученных в ходе изучения курса. Овладение на практике методикой составления стандартов сетевого /независимого ресторана.

СТРУКТУРА

Резюме

1. Обоснование выбора концепции сетевого /независимого ресторана : меню, обслуживание, интерьер.
2. Обоснование размера (уровня) наценок в сетевом /независимом ресторане
3. Факторы, определяющие уровень издержек производства и обращения, обоснование издержек сетевого /независимого ресторана
4. Организация управления финансами предприятия (финансовое планирование, разделы финансового плана) сетевого /независимого ресторана
5. Обоснование рентабельности и срока возврата инвестиций сетевого /независимого ресторана

6. Стандарт обслуживания сетевого /независимого ресторана
7. Стандарт производства сетевого /независимого ресторана
8. Стандарт продвижения сетевого /независимого ресторана

Использованные источники

Приложения

При оценке учитывается соответствие выполнения РГР приведенным выше рекомендациям, качество выполненных расчетных заданий, качество аргументации расчетных данных по разделам, соблюдение сроков сдачи.

2. Критерии оценки

- Работа считается **не выполненной**, если выполнены не все части РГЗ(Р), – работа слабая, уровень выполнения не отвечает большинству требований, теоретическое содержание курса освоено частично, некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному оценка составляет 0-15 баллов.
- Работа считается выполненной **на пороговом** уровне, если части РГЗ(Р) выполнены формально, работа слабая, уровень выполнения не отвечает большинству требований, теоретическое содержание курса освоено частично, некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному, оценка составляет 15-20 баллов.
- Работа считается выполненной **на базовом** уровне, если уровень выполнения работы отвечает всем основным требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки, оценка составляет 21-25 баллов.
- Работа считается выполненной **на продвинутом** уровне, если – работа высокого качества, уровень выполнения отвечает всем требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному, оценка составляет 26-30 баллов.

2. Шкала оценки

В общей оценке по дисциплине баллы за РГЗ(Р) учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей

программе дисциплины.

Оцениваемые виды деятельности обучающихся	Мин. балл	Максимальный балл
Семестр: 8		
<i>Лекция:</i>	0	
<i>Практические занятия №2:</i>	35	70
<i>РГЗ №3:</i>	15	30
<i>Зачет №4:</i>	0	20

3. Примерный перечень тем РГЗ(Р)

1. Обоснование концепции, ценообразования и разработка стандартов обслуживания, производства и продвижения ресторана (кафе) с французской кухней
2. Обоснование концепции, ценообразования и разработка стандартов обслуживания, производства и продвижения ресторана (кафе) с немецкой кухней
3. Обоснование концепции, ценообразования и разработка стандартов обслуживания, производства и продвижения ресторана (кафе) с испанской кухней
4. Обоснование концепции, ценообразования и разработка стандартов обслуживания, производства и продвижения ресторана (кафе) с итальянской кухней
5. Обоснование концепции, ценообразования и разработка стандартов обслуживания, производства и продвижения ресторана (кафе) с испанской кухней
6. Обоснование концепции, ценообразования и разработка стандартов обслуживания, производства и продвижения ресторана (кафе) с японской кухней
7. Обоснование концепции, ценообразования и разработка стандартов обслуживания, производства и продвижения ресторана (кафе) с китайской кухней
8. Обоснование концепции, ценообразования и разработка стандартов обслуживания, производства и продвижения ресторана класса высший с русской кухней
9. Обоснование концепции, ценообразования и разработка стандартов обслуживания, производства и продвижения ресторана, специализирующегося на выездном кейтеринге
10. Обоснование концепции, ценообразования и разработка стандартов обслуживания, производства и продвижения ресторана (кафе) - гриль
11. Обоснование концепции, ценообразования и разработка стандартов обслуживания, производства и продвижения семейного ресторана (кафе)
12. Обоснование концепции, ценообразования и разработка стандартов

- обслуживания, производства и продвижения таверны
- 13.Обоснование концепции, ценообразования и разработка стандартов обслуживания, производства и продвижения чайхоны
 - 14.Обоснование концепции, ценообразования и разработка стандартов обслуживания, производства и продвижения пицерии
 - 15.Обоснование концепции, ценообразования и разработка стандартов обслуживания, производства и продвижения бургерной
 - 16.Обоснование концепции, ценообразования и разработка стандартов обслуживания, производства и продвижения чебуречной
 - 17.Обоснование концепции, ценообразования и разработка стандартов обслуживания, производства и продвижения пирожковой
 - 18.Обоснование концепции, ценообразования и разработка стандартов обслуживания, производства и продвижения тематического ресторана
 - 19.Обоснование концепции, ценообразования и разработка стандартов обслуживания, производства и продвижения выездного ресторана европейской кухни
 - 20.Обоснование концепции, ценообразования и разработка стандартов обслуживания, производства и продвижения сети кофеен
 - 21.Обоснование концепции, ценообразования и разработка стандартов обслуживания, производства и продвижения сети пиццерий
 - 22.Обоснование концепции, ценообразования и разработка стандартов обслуживания, производства и продвижения сетевого предприятия быстрого питания
 - 23.Обоснование концепции, ценообразования и разработка стандартов обслуживания, производства и продвижения сети суши- баров
 - 24.Обоснование концепции, ценообразования и разработка стандартов обслуживания, производства и продвижения сети кондитерских
 - 25.Обоснование концепции, ценообразования и разработка стандартов обслуживания, производства и продвижения ночного клуба с рестораном и коктейль - баром