

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Уральский федеральный университет имени первого Президента России Б.Н. Ельцина»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор по образовательной  
деятельности

\_\_\_\_\_ С.Т. Князев  
«\_\_» \_\_\_\_\_

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МОДУЛЯ

<b>Код модуля</b>	<b>Модуль</b>
1145729	Тенденции развития ресторанного бизнеса

Екатеринбург

<b>Перечень сведений о рабочей программе модуля</b>	<b>Учетные данные</b>
<b>Образовательная программа</b> 1. Управление процессами на предприятиях туризма и гостеприимства	<b>Код ОП</b> 1. 43.03.02/33.01
<b>Направление подготовки</b> 1. Туризм	<b>Код направления и уровня подготовки</b> 1. 43.03.02

Программа модуля составлена авторами:

<b>№ п/п</b>	<b>Фамилия Имя Отчество</b>	<b>Ученая степень, ученое звание</b>	<b>Должность</b>	<b>Подразделение</b>
1	Пьянкова Юлия Евгеньевна	без ученой степени, без ученого звания	Ассистент	общей и социальной психологии

**Согласовано:**

Управление образовательных программ

Р.Х. Токарева

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА МОДУЛЯ Тенденции развития ресторанного бизнеса

## 1.1. Аннотация содержания модуля

В программу модуля входит изучение вопросов классификации, структуры, особенностей организации и функционирования предприятий сферы общественного питания.

## 1.2. Структура и объем модуля

Таблица 1

№ п/п	Перечень дисциплин модуля в последовательности их освоения	Объем дисциплин модуля и всего модуля в зачетных единицах
1	Тенденции развития ресторанного бизнеса	3
ИТОГО по модулю:		3

## 1.3. Последовательность освоения модуля в образовательной программе

Пререквизиты модуля	Не предусмотрены
Постреквизиты и кореквизиты модуля	Не предусмотрены

## 1.4. Распределение компетенций по дисциплинам модуля, планируемые результаты обучения (индикаторы) по модулю

Таблица 2

Перечень дисциплин модуля	Код и наименование компетенции	Планируемые результаты обучения (индикаторы)
1	2	3
Тенденции развития ресторанного бизнеса	ПК-3 - Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение продуктов и услуг организаций избранной сферы профессиональной деятельности	З-3 - Описывает основные подходы и инструменты исследования рынка в выбранной сфере профессиональной деятельности З-6 - Интерпретирует понятия тенденций и трендов, перечисляет основные тенденции развития выбранной сферы профессиональной деятельности З-8 - Описывает основные подходы к разработке востребованных целевыми потребителями продуктов и услуг в сфере профессиональной деятельности

		<p>У-1 - Осуществляет исследования рынка в выбранной сфере профессиональной деятельности</p> <p>У-2 - Осуществляет разработку стратегии маркетинга продуктов и услуг в выбранной сфере профессиональной деятельности</p> <p>У-4 - Отбирает эффективные инструменты продвижения</p> <p>У-7 - Разрабатывает концепцию продукта или услуги</p> <p>П-1 - Владеет опытом проведения исследований рынка в выбранной сфере профессиональной деятельности</p> <p>П-2 - Владеет опытом анализа и оценки конкурентоспособности продуктов и услуг</p> <p>П-3 - Владеет опытом разработки концепций продуктов и услуг</p>
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### 1.5. Форма обучения

Обучение по дисциплинам модуля может осуществляться в очной формах.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Тенденции развития ресторанного бизнеса**

Рабочая программа дисциплины составлена авторами:

<b>№ п/п</b>	<b>Фамилия Имя Отчество</b>	<b>Ученая степень, ученое звание</b>	<b>Должность</b>	<b>Подразделение</b>
1	Пьянкова Юлия Евгеньевна	без ученой степени, без ученого звания	Ассистент	общей и социальной психологии

**Рекомендовано учебно-методическим советом института** Уральский гуманитарный институт

Протокол № 33.00-08/25 от 14.05.2021 г.

# 1. СОДЕРЖАНИЕ И ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

Авторы:

- Пьянкова Юлия Евгеньевна, Ассистент, общей и социальной психологии

## 1.1. Технологии реализации, используемые при изучении дисциплины модуля

- Традиционная (репродуктивная) технология
- Разноуровневое (дифференцированное) обучение
  - Базовый уровень

*\*Базовый I уровень – сохраняет логику самой науки и позволяет получить упрощенное, но верное и полное представление о предмете дисциплины, требует знание системы понятий, умение решать проблемные ситуации. Освоение данного уровня результатов обучения должно обеспечить формирование запланированных компетенций и позволит обучающемуся на минимальном уровне самостоятельности и ответственности выполнять задания;*

*Продвинутый II уровень – углубляет и обогащает базовый уровень как по содержанию, так и по глубине проработки материала дисциплины. Это происходит за счет включения дополнительной информации. Данный уровень требует умения решать проблемы в рамках курса и смежных курсов посредством самостоятельной постановки цели и выбора программы действий. Освоение данного уровня результатов обучения позволит обучающемуся повысить уровень самостоятельности и ответственности до творческого применения знаний и умений.*

## 1.2. Содержание дисциплины

Таблица 1.1

Код раздела, темы	Раздел, тема дисциплины*	Содержание
P1	Предприятия общественного питания. Нормативно-правовая база	Классификация предприятий общественного питания. Общие требования к предприятиям общественного питания. Лицензирования и сертификация предприятия общественного питания Санитарно-гигиенические нормы работы предприятия общественного питания Документооборот на предприятии общественного питания
P2	Структура и принципы организации предприятий общественного питания	Формы предприятий общественного питания. Франчайзинг в РФ: проблемы и перспективы Кухня и меню на предприятий общественного питания. Основные приемы организации пространства (мебель, столовая посуда, белье). Концептуальные и тематические рестораны Техника и безопасность на предприятии
P3	Способы продвижения предприятий общественного	Маркетинговая политика предприятий

	питания в условиях конкуренции	Использование it технологий для повышения качества обслуживания: рынок новинок и степень внедрения  Организация доставки и выездное обслуживание. Дополнительные услуги на предприятии общественного питания.  Методы работы с клиентами: системы бонусов и индивидуальный подход  Способы мотивации сотрудников предприятия
<b>P4</b>	Динамика развития предприятий общественного питания в Екатеринбурге	Анализ рынка общественного питания Екатеринбурга.  Динамика развития предприятий общественного питания в Екатеринбурге.  Тренды развития отрасли общепита  Доступность среды общественного питания в Екатеринбурге для людей с ограниченными возможностями
<b>P5</b>	Автоматизация на рынке общественного питания как способ повышения эффективности предприятий	Современные программные продукты, автоматизирующие деятельность предприятий общественного питания  Принципы работы и структура программных продуктов  Потенциал для работы с показателями эффективности с использованием программных продуктов

### 1.3. Направление, виды воспитательной деятельности и используемые технологии

Таблица 1.2

Направление воспитательной деятельности	Вид воспитательной деятельности	Технология воспитательной деятельности	Компетенция	Результаты обучения
Профессиональное воспитание	целенаправленная работа с информацией для использования в практических целях	Технология формирования уверенности и готовности к самостоятельной профессиональной деятельности	ПК-3 - Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение продуктов и услуг организаций избранной сферы профессиональной деятельности	3-6 - Интерпретирует понятия тенденций и трендов, перечисляет основные тенденции развития выбранной сферы профессиональной деятельности

### 1.4. Программа дисциплины реализуется на государственном языке Российской Федерации .

## **2. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Тенденции развития ресторанного бизнеса**

#### **Электронные ресурсы (издания)**

1. Камышева, Е. Ю.; Как открыть ресторан : учебное пособие.; Новосибирский государственный технический университет, Новосибирск; 2018; <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=575428> (Электронное издание)
2. Крюков, Р. В.; Ресторанное дело : учебное пособие.; А-Приор, Москва; 2009; <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=56369> (Электронное издание)
3. ; Современное состояние ресторанного бизнеса : учебное пособие.; Воронежский государственный университет инженерных технологий, Воронеж; 2018; <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=561375> (Электронное издание)
4. Федцов, В. Г.; Культура ресторанного сервиса : учебное пособие.; Дашков и К°, Москва; 2019; <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573384> (Электронное издание)

#### **Печатные издания**

1. Конран, Т., Башкирова, В., Башкиров, Е.; Первоклассный ресторан. Идея, создание, развитие; Альпина Бизнес Букс, Москва; 2008 (2 экз.)
2. Волкова, И. В.; Ресторанный бизнес в России: с чего начать и как преуспеть; Флинта, Москва; 2002 (2 экз.)
3. Гарви, М., Кулеба, В. В.; Ресторанный бизнес для "чайников"; Диалектика, Москва; 2008 (2 экз.)
4. Эрдош, Д., Степанова, И.; Кейтеринг. Как начать и успешно вести выездной ресторанный бизнес; Альпина Бизнес Букс, Москва; 2006 (1 экз.)

#### **Профессиональные базы данных, информационно-справочные системы**

не используются

#### **Материалы для лиц с ОВЗ**

Весь контент ЭБС представлен в виде файлов специального формата для воспроизведения синтезатором речи, а также в тестовом виде, пригодном для прочтения с использованием экранной лупы и настройкой контрастности.

#### **Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы**

не используются

## **3. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Тенденции развития ресторанного бизнеса**

#### **Сведения об оснащённости дисциплины специализированным и лабораторным оборудованием и программным обеспечением**



№ п/п	Виды занятий	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения
1	Лекции	<p>Мебель аудиторная с количеством рабочих мест в соответствии с количеством студентов</p> <p>Рабочее место преподавателя</p> <p>Доска аудиторная</p> <p>Подключение к сети Интернет</p>	<p>Microsoft Windows 8.1 Pro 64-bit RUS OLP NL Acdmc</p> <p>Office 365 EDUA3 ShrdSvr ALNG SubsVL MVL PerUsr B Faculty EES</p>
2	Практические занятия	<p>Мебель аудиторная с количеством рабочих мест в соответствии с количеством студентов</p> <p>Рабочее место преподавателя</p> <p>Доска аудиторная</p> <p>Подключение к сети Интернет</p>	<p>Microsoft Windows 8.1 Pro 64-bit RUS OLP NL Acdmc</p> <p>Office 365 EDUA3 ShrdSvr ALNG SubsVL MVL PerUsr B Faculty EES</p>
3	Консультации	<p>Мебель аудиторная с количеством рабочих мест в соответствии с количеством студентов</p> <p>Рабочее место преподавателя</p> <p>Подключение к сети Интернет</p>	<p>Microsoft Windows 8.1 Pro 64-bit RUS OLP NL Acdmc</p> <p>Office 365 EDUA3 ShrdSvr ALNG SubsVL MVL PerUsr B Faculty EES</p>
4	Текущий контроль и промежуточная аттестация	<p>Мебель аудиторная с количеством рабочих мест в соответствии с количеством студентов</p> <p>Рабочее место преподавателя</p> <p>Подключение к сети Интернет</p>	<p>Microsoft Windows 8.1 Pro 64-bit RUS OLP NL Acdmc</p> <p>Office 365 EDUA3 ShrdSvr ALNG SubsVL MVL PerUsr B Faculty EES</p>
5	Самостоятельная работа студентов	<p>Мебель аудиторная с количеством рабочих мест в соответствии с количеством студентов</p> <p>Рабочее место преподавателя</p> <p>Подключение к сети Интернет</p>	<p>Microsoft Windows 8.1 Pro 64-bit RUS OLP NL Acdmc</p> <p>Office 365 EDUA3 ShrdSvr ALNG SubsVL MVL PerUsr B Faculty EES</p>