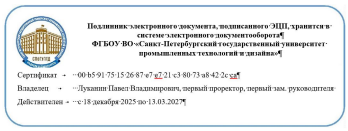
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный университет промышленных технологий и дизайна»
(СПбГУПТД)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ВШТЭ



Рабочая программа дисциплины

Б1.В.01 Организация ресторанной деятельности

Учебный план: ФГОС3++b430303-1_26-14.plx

Кафедра: 35 Рекламы и современных коммуникаций

Направление подготовки: (специальность) 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: (специализация) Гостиничный и ресторанный бизнес

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная

План учебного процесса

Семестр (курс для ЗАО)		Контактная работа обучающихся		Сам. работа	Контроль, час.	Трудоёмкость, ЗЕТ	Форма промежуточной аттестации
		Лекции	Практ. занятия				
4	УП	34	34	40	36	4	Экзамен
	РПД	34	34	40	36	4	
Итого	УП	34	34	40	36	4	
	РПД	34	34	40	36	4	

Санкт-Петербург
2026

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515

Составитель (и):

Кандидат экономических наук, заведующий кафедрой	Лосева Ольга Сергеевна
От кафедры составителя: Заведующий кафедрой рекламы и современных коммуникаций	Лосева О.С.
От выпускающей кафедры: Заведующий кафедрой	Лосева О.С.
Методический отдел:	Фахретдинова А. Р.

1 ВВЕДЕНИЕ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Цель дисциплины: Формирование у обучающихся системы знаний и практических навыков по эффективному управлению предприятиями питания в структуре гостиничного комплекса, обеспечивающих высокое качество обслуживания гостей и рентабельность ресторанного бизнеса.

1.2 Задачи дисциплины:

1. Сформировать понимание структуры и типов предприятий питания, их места в индустрии гостеприимства.
2. Научить организовывать производственный процесс на всех этапах: от закупки сырья до подачи блюд и уборки залов.
3. Обучить правилам составления меню разных видов и расчёта цен на готовую продукцию.
4. Дать навыки управления персоналом служб питания и контроля качества обслуживания гостей.
5. Обучить основам санитарных требований, охраны труда и правил пожарной безопасности в ресторане.
6. Сформировать умение вести учётно-отчётную документацию и контролировать соблюдение стандартов работы.
7. Научить планировать основные экономические показатели деятельности заведения и управлять его доходами и расходами.
8. Обучить применять правила этики и профессионального общения с гостями и коллегами в зале и на кухне.
9. Сформировать способность оценивать эффективность работы предприятия питания и предлагать пути её улучшения.
10. Развить практические навыки организации банкетов, приёмов и иных форм коллективного питания.

1.3 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

Предварительная подготовка предполагает создание основы для формирования компетенций, указанных в п. 2, при изучении дисциплин:

2 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

ПК-2: Способен разрабатывать бизнес-процессы, регламенты и стандарты средств размещения и предприятий общественного питания на основе нормативных документов
Знать: нормативно-правовую базу для регламентации бизнес-процессов в ресторане; структуру и типовые бизнес-процессы; требования к разработке внутренних стандартов для персонала кухни и зала.
Уметь: разрабатывать и оптимизировать технологические и управленческие бизнес-процессы ресторана с применени-ем инструментов бережливого производства; создавать регламенты приготовления блюд, обслуживания гостей, приема товара и инвентаризации с учетом отрасле-вых нормативов.
Владеть: навыками проектирования и документационного оформ-ления операционных и вспомогательных процессов ресто-рана; методами внедрения стандартов обслуживания и контроля соблюдения регламентов на предприятии общественного питания.
ПК-3: Способен проектировать и реализовывать услуги (продукты) организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Знать: классификацию, форматные признаки и технологические особенности различных типов ресторанных услуг (продуктов); методологию проектирования ресторанной концепции; нормативно-техническую документацию для разработки и внедрения ресторанных продуктов; принципы калькуляции, ценообразования и расчета себе-стоимости блюд и услуг ресторана; этапы жизненного цикла ресторанного продукта и методы его адаптации под изменения рынка.
Уметь: разрабатывать концепцию ресторанного продукта под заданный сегмент потребителей; проектировать технологические и сервисные карты услуг; рассчитывать экономические показатели нового продукта; внедрять стандарты обслуживания и методы контроля качества для реализуемых ресторанных услуг; адаптировать ресторанный продукт с учетом сезонности, трендов и обратной связи гостей.
Владеть: навыками построения технологической и логистической схемы оказания ресторанной услуги; инструментами A/B-тестирования новых позиций меню и форматов обслуживания; методами прогнозирования спроса и учета ресурсных ограничений при реализации услуги; навыками составления брифов для технологического и управленческого персонала при запуске нового ресторанного продукта; приемами управления качеством услуги на всех этапах контакта с гостем.

3 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование и содержание разделов, тем и учебных занятий	Семестр (курс для ЗАО)	Контактная работа		СР (часы)	Форма текущего контроля
		Лек. (часы)	Пр. (часы)		
Раздел 1. Основы устройства и классификации ресторанного хозяйства	4				С
Тема 1. Роль предприятий питания в гостиничном комплексе		4	4	4	
Тема 2. Виды ресторанных предприятий и их признаки		4	4	4	
Тема 3. Нормативная основа работы ресторана		4	4	4	
Раздел 2. Организация производственных и обслуживающих процессов					О
Тема 4. Структура производства на ресторанном предприятии		4	4	4	
Тема 5. Снабжение и складское хозяйство		4	4	4	
Тема 6. Обслуживание гостей в зале		4	4	4	
Раздел 3. Управление, персонал и экономика ресторанной деятельности					С,О
Тема 7. Штатное расписание и обязанности работников		4	4	4	
Тема 8. Меню как управленческий инструмент		4	4	4	
Тема 9. Экономические показатели и контроль качества		2	2	8	
Итого в семестре (на курсе для ЗАО)		34	34	40	
Консультации и промежуточная аттестация		2,5		33,5	
Всего контактная работа и СР по дисциплине		70,5		73,5	

4 КУРСОВОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ

Курсовое проектирование учебным планом не предусмотрено

5 БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ

Использование балльно-рейтинговой системы не предусмотрено.

6. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ, КРИТЕРИЕВ, СИСТЕМЫ И СРЕДСТВ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

6.1 Показатели оценивания

Код компетенции	Показатели оценивания результатов обучения
ПК-2	Способность управлять производственным процессом в ресторане для достижения плановых показателей.
ПК-3	Способность составлять и корректировать производственное меню ресторана с учётом спроса и себестоимости блюд.

6.2 Система и критерии оценивания

Шкала оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	
	Устное собеседование	Письменная работа
5 (отлично)	Дан полный развёрнутый ответ на все вопросы. Студент свободно описывает структуру управления рестораном, процессы обслуживания, правила составления меню и расчётов. Приводит собственные примеры производственных ситуаций. Решает практические задачи без ошибок, аргументирует управленческие решения.	
4 (хорошо)	Дан правильный ответ на основные вопросы, но имеются мелкие неточности. Студент описывает технологические процессы и документооборот, но затрудняется в нестандартных ситуациях. Практическая задача решена верно, но с одной помаркой в расчётах или выборе метода.	
3 (удовлетворительно)	Дан краткий ответ на половину вопросов. Студент перечисляет основные этапы работы ресторана, но не раскрывает взаимосвязи между службами. Допускает ошибки в нормативных требованиях и в расчёте загрузки зала. Практическую задачу решает с помощью наводящих вопросов.	
2 (неудовлетворительно)	Ответ отсутствует или не относится к делу. Студент не называет виды меню, правила приёма заказов и формы расчёта с гостями. Не может составить сменный план производства. Практическая задача не решена или решена неверно.	

6.3 Типовые контрольные задания и/или иные материалы, используемые для оценки результатов обучения

6.3.1 Типовые контрольные вопросы

№ п/п	Формулировки вопросов
Семестр 4	
1	Понятие и виды предприятий питания.

2	Классификация ресторанов по уровню обслуживания.
3	Классификация ресторанов по ассортименту блюд.
4	Нормативные документы, регулирующие работу ресторана.
5	Требования к размещению и устройству ресторана.
6	Санитарные требования к содержанию помещений ресторана.
7	Правила мытья посуды и приборов на предприятии.
8	Организационная структура управления рестораном.
9	Должностные обязанности управляющего рестораном.
10	Функции метрдотеля и администратора зала.
11	Права и обязанности официанта.
12	Организация работы бармена.
13	Штатное расписание и принципы расчета персонала.
14	Требования к внешнему виду и форме одежды сотрудников.
15	Виды меню и их характеристика.
16	Принципы составления дневного и банкетного меню.
17	Структура меню и порядок расположения блюд.
18	Карта вин и правила ее оформления.
19	Сезонные меню и специальные предложения.
20	Правила приема и хранения продуктов на складе.
21	Документальное оформление поступления товаров.
22	Организация работы горячего цеха.
23	Организация работы холодного цеха.
24	Организация работы мясного и рыбного цехов.
25	Требования к раздаче готовых блюд.
26	Способы резервирования столов в ресторане.
27	Правила встречи и размещения гостей.
28	Порядок приема заказа у посетителя.
29	Правила сервировки стола для завтрака.
30	Правила сервировки стола для обеда и ужина.
31	Особенности сервировки банкетного стола.
32	Правила подачи холодных закусок.
33	Правила подачи первых и вторых горячих блюд.
34	Правила подачи десертов и горячих напитков.
35	Порядок расчета с посетителем.
36	Правила использования посуды из разных материалов.
37	Стеклянная посуда и ее назначение.
38	Столовое белье и его использование.

39	Виды банкетов и их особенности.
40	Организация банкета с частичным обслуживанием.
41	Организация банкета с полным обслуживанием.
42	Организация банкета-фуршета.
43	Особенности обслуживания торжественных мероприятий.
44	Порядок проведения инвентаризации продуктов.
45	Правила ведения кассовых операций в зале.
46	Работа с жалобами и претензиями гостей.
47	Стандарты качества обслуживания в ресторане.
48	Методы контроля за работой персонала.
49	Охрана труда и техника безопасности в ресторане.
50	Меры противопожарной безопасности на предприятии питания.

6.3.2 Типовые тестовые задания

не предусмотрены

6.3.3 Типовые практико-ориентированные задания (задачи, кейсы)

Задание 1. Расчёт загрузки зала

Разработайте план рассадки гостей в ресторане гостиницы на 80 мест на три временных слоя: завтрак, обед, ужин. Учитывая разную продолжительность приёма пищи, рассчитайте пропускную способность зала за день и определите, сколько посетителей сможет обслужить ресторан при полной загрузке. Предложите меры для увеличения оборачиваемости мест в часы пик.

Задание 2. Составление меню по себестоимости

Получив перечень продуктов и их закупочные цены, составьте калькуляцию на три фирменных блюда. Рассчитайте продажную цену каждого блюда с учётом наценки предприятия. Затем сформируйте итоговую стоимость комплексного обеда из этих блюд и сравните её с рыночными ценами конкурентов в вашем районе.

Задание 3. Управление персоналом в смене

Смоделируйте ситуацию: в ресторане на 120 мест одновременно проходят банкет и обслуживание гостей в основной зале. Распределите обязанности между поварами, официантами и помощниками, исходя из штатного расписания на смену. Составьте почасовой график работы каждой должности и пропишите зоны ответственности, чтобы избежать простоев и перегрузок.

Задание 4. Оптимизация складских запасов

Проанализируйте остатки продуктов на складе за последнюю неделю и данные о продажах готовых блюд. Определите, какие продукты используются медленно и создают излишек. Разработайте акционное предложение или новое блюдо для утилизации этих запасов. Рассчитайте, сколько дней работы ресторана обеспечат текущие поставки, и предложите новый график заказа продуктов.

Задание 5. Разработка стандартов сервиса

Опишите три этапа обслуживания гостя: встреча и посадка, приём заказа и расчёт. Для каждого этапа создайте по три правила поведения персонала, одно из которых касается действий в нештатной ситуации, например, при возврате блюда или задержке приготовления. Оформите полученные правила в виде памятки для нового сотрудника.

6.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов обучения

6.4.1 Условия допуска обучающегося к промежуточной аттестации и порядок ликвидации академической задолженности

Проведение промежуточной аттестации регламентировано локальным нормативным актом СПбГУПТД «Положение о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся»

6.4.2 Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплине

Устная	+	Письменная		Компьютерное тестирование		Иная	

6.4.3 Особенности проведения промежуточной аттестации по дисциплине

ЭКЗАМЕН

1. Организационная структура

Экзамен проводится в малых группах (до 5 человек) по билетам. Время на подготовку строго регламентировано (обычно от 30 минут).

Экзамены проводятся в период сессии по утвержденному расписанию, исключающему «окна» и пересечения с другими формами контроля.

Предоставляются чистые листы для ответа, черновиков.

2. Содержательные требования

Билет включает ключевые темы, изученные за семестр. Структура билета: 2 теоретических вопроса + 1 практическая задача (ситуация/пример).

Вопросы должны однозначно трактоваться студентом (исключить двусмысленность).

3. Процедура проведения

Идентификация: Обязательная проверка личности студента по документу.

Выбор варианта: Студент выбирает билет случайным образом в присутствии экзаменатора.

Подготовка: В процессе подготовки студент имеет право делать записи в выданном листе ответа. Черновики не проверяются и не влияют на оценку.

Ответ: Устная защита письменных ответов (свободное собеседование) или полный письменный ответ с последующим устным уточнением.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1 Учебная литература

Автор	Заглавие	Издательство	Год издания	Ссылка
7.1.1 Основная учебная литература				
Родионова, Н. С., Сидельников, В. М., Попов, Е. С., Богомолов, А. В.	Современное состояние ресторанного бизнеса	Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий	2018	https://www.iprbookshop.ru/86289.html
Роберт, Кристи	Управление рестораном	Москва: ЮНИТИ-ДАНА	2017	http://www.iprbookshop.ru/81705.html
Маюрникова, Л. А., Давыденко, Н. И., Крапива, Т. В.	Маркетинг в ресторанном бизнесе. Часть 1	Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности	2014	https://www.iprbookshop.ru/61266.html
Родионова, Н. С., Домбровская, Я. П., Дерканосова, А. А., Белокурова, Е. В.	Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий	2021	https://www.iprbookshop.ru/119656.html
Дерканосова, А. А., Домбровская, Я. П., Белокурова, Е. В.	Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса (Технология мучных кулинарных изделий)	Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий	2021	https://www.iprbookshop.ru/119655.html
7.1.2 Дополнительная учебная литература				
Родионова, Н. С., Субботина, Е. В., Агаева, Н. Ю.	Современное состояние ресторанного бизнеса	Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий	2013	http://www.iprbookshop.ru/47453.html

Кацерикова, Н. В.	Ресторанное дело	Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности	2010	https://www.iprbookshop.ru/14389.html

7.2 Перечень профессиональных баз данных и информационно-справочных систем

КонсультантПлюс http://www.consultant.ru/
eLIBRARY.RU https://www.elibrary.ru/
КиберЛенинка https://cyberleninka.ru/
Университетская библиотека онлайн https://biblioclub.ru/ ,
ИВИС https://eivis.ru/
Росстат https://rosstat.gov.ru/ .

7.3 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

MicrosoftWindows 8

MicrosoftOfficeProfessional 2013

7.4 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Аудитория	Оснащение
Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование, специализированная мебель, доска
Лекционная аудитория	Мультимедийное оборудование, специализированная мебель, доска