Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Оренбургский государственный университет имени В.А. Бондаренко»

Кафедра технологии пищевых производств

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

«ФДТ.1 Организация обслуживания в ресторанах»

Уровень высшего образования

МАГИСТРАТУРА

Направление подготовки

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
(код и наименование направления подготовки)

Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания
(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Квалификация

Магистр

Форма обучения

Очная

Год набора 2026

Рабочая программа дисциплины «*ФДТ.1 Организация обслуживания в ресторанах*» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

технологии пищевых производств
наименование кафедры

протокол № 7 от « 16 » марта 2026г.

Заведующий кафедрой
технологии пищевых производств _____ П.В. Медведев
наименование кафедры *подпись* *расшифровка подписи*

Исполнители:
Профессор кафедры ТПП _____ П.В. Медведев
должность *подпись* *расшифровка подписи*

_____ _____ _____
должность *подпись* *расшифровка подписи*

СОГЛАСОВАНО:
Председатель методической комиссии по направлению подготовки
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья _____ П.В. Медведев
код наименование *личная подпись* *расшифровка подписи*

Научный руководитель магистерской программы _____ П.В. Медведев
личная подпись *расшифровка подписи*

Заведующий отделом формирования фонда и научной обработки документов
_____ С.А. Биктимирова
личная *расшифровка подписи*

Уполномоченный по качеству факультета
_____ А.В. Берестова
личная подпись *расшифровка подписи*

№ регистрации _____

© Медведев П.В., 2026
© ОГУ, 2026

1 Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины:

Овладеть теоретическими и практическими знаниями по вопросам организации обслуживания в ресторанах.

Задачи:

- изучить прогрессивные методы и формы обслуживания посетителей;
- изучить состав помещений для потребителей, их размещение и оснащение;
- владеть навыками организационной подготовки предприятий к обслуживанию потребителей;
- владеть навыками процессного подхода к организации обслуживания в ресторанах;
- изучить правила подачи отдельных блюд посетителям ресторанов;
- владеть методами продвижения ресторанных услуг на потребительском рынке.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина является факультативной(ым)

Пререквизиты дисциплины: *Б1.Д.Б.6 Маркетинг в отраслях и сферах деятельности*

Постреквизиты дисциплины: *Отсутствуют*

3 Требования к результатам обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих результатов обучения

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1-В-1 Знает процедуры критического анализа, методики анализа результатов исследования и разработки стратегий проведения исследований, организации процесса принятия решения УК-1-В-2 Умеет принимать конкретные решения для повышения эффективности процедур анализа проблем, принятия решений и разработки стратегий УК-1-В-3 Владеет методами установления причинно-следственных связей и определения наиболее значимых среди них; методиками постановки цели и определения способов ее достижения; методиками разработки стратегий действий при проблемных ситуациях	**Знать:** процедуры критического анализа, методики анализа результатов исследования и разработки стратегий проведения исследований, организации процесса принятия решения **Уметь:** принимать конкретные решения для повышения эффективности процедур анализа проблем, принятия решений и разработки стратегий **Владеть:** методами установления причинно-следственных связей и определения наиболее значимых среди них; методиками постановки цели и определения способов ее достижения;

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
		методиками разработки стратегий действий при проблемных ситуациях
УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3-В-1 Знает методики формирования команд; методы эффективного руководства коллективами УК-3-В-2 Умеет разрабатывать командную стратегию; организовывать работу коллективов; управлять коллективом; разрабатывать мероприятия по личностному, образовательному и профессиональному росту УК-3-В-3 Владеет методами организации и управления коллективом, планированием его действий	**Знать:** методики формирования команд; методы эффективного руководства коллективами **Уметь:** разрабатывать командную стратегию; организовывать работу коллективов; управлять коллективом; разрабатывать мероприятия по личностному, образовательному и профессиональному росту **Владеть:** методами организации и управления коллективом, планированием его действий
ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1-В-1 Знать основные стратегии развития предприятия на рынке товаров и услуг ОПК-1-В-2 Уметь планировать деятельность предприятия на основе разработки конкурентоспособных концепций развития ОПК-1-В-3 Владеть навыками разработки эффективных стратегий и формирования инновационной политики предприятия, разработки конкурентоспособных концепций	**Знать:** основные стратегии развития предприятия на рынке товаров и услуг **Уметь:** планировать деятельность предприятия на основе разработки конкурентоспособных концепций развития **Владеть:** навыками разработки эффективных стратегий и формирования инновационной политики предприятия, разработки конкурентоспособных концепций

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 академических часов).

Вид работы	Трудоемкость, академических часов	
	2 семестр	всего
Общая трудоёмкость	**108**	**108**
Контактная работа:	**20,25**	**20,25**
Лекции (Л)	20	20
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	0,25	0,25
Самостоятельная работа: *- выполнение индивидуального творческого задания (ИТЗ);* *- самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий;* *- подготовка к рубежному контролю и т.п.)*	**87,75**	**87,75**
Вид итогового контроля (зачет, экзамен, дифференцированный зачет)	**зачет**	

Разделы дисциплины, изучаемые в 2 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Обслуживание потребителей - цель и функция предприятий общественного питания	18	4	-	-	14
2	Состав помещений для потребителей, их размещение и оснащение	18	4	-	-	14
3	Организационная подготовка предприятий к обслуживанию потребителей	18	4	-	-	14
4	Процессный подход к организации обслуживания в ресторанах	18	4	-	-	14
5	Правила подачи отдельных блюд посетителям ресторанов	18	2	-	-	16
6	Реклама в общественном питании и ее организация	18	2	-	-	16
	Итого:	108	20	-	-	88
	Всего:	108	20	-	-	88

4.2 Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Обслуживание потребителей - цель и функция предприятий общественного питания

Классификация форм и методов обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия. Правила оказания услуг. Показатели культуры обслуживания.

Раздел 2. Состав помещений для потребителей, их размещение и оснащение

Виды помещений торговой группы и их характеристика. Интерьеры залов. Характеристика подсобных помещений торговой группы. Оснащение торговых помещений

Раздел 3. Организационная подготовка предприятий к обслуживанию потребителей
Технологический процесс обслуживания посетителей и его составляющие элементы. Меню: назначение, состав, использование и оформление.

Раздел 4. Процессный подход к организации обслуживания в ресторанах
Основные элементы обслуживания. Общие правила и последовательность подачи блюд. Расчет с посетителями. Продвижение ресторанных услуг Организация банкетов и приемов. Прогрессивные технологии обслуживания. Функции менеджера (метрдотеля) по организации банкета. Виды банкетов (приемов) и особенности их проведения. Прогрессивные технологии обслуживания. Организация обслуживания иностранных туристов. Требования к обслуживанию иностранных туристов в ресторанах. Особенности питания иностранных туристов

Раздел 5. Правила подачи отдельных блюд посетителям ресторанов Подача холодных блюд и закусок. Подача горячих закусок супов. Подача вторых горячих блюд. Подача сладких блюд и фруктов. Подача горячих и холодных напитков

Раздел 6. Реклама в общественном питании и ее организация
Изучение потребительского спроса. Реклама ресторанов. Особенности осуществления коммуникационной политики. Алгоритм разработки и технология проведения рекламных кампаний.

5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Основная литература

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Т.А. Никифорова, Е.В. Волошин; Оренбургский гос. ун-т. – Оренбург: ОГУ, 2019 – 97 с.

2. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: учебное пособие / Т. А. Джум, Г. М. Зайко. — Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2021. — 528 с. - ISBN 978-5-9776-0369-0.

3. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. - 9е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 248 с. - ISBN 978-5-394-04308-6.

4. Быстров С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров. - М.: ИНФРА-М, 2021. - 536 с.

5. Ресторанный сервис. Restaurantservic: учебное пособие / Н. П. Алексеева, В. И. Протуренко. - Москва: ФЛИНТА, 2022. - 328 с. - ISBN 978-5-9765-0972-6.

5.2 Дополнительная литература

1. Хмырова, С.В. Ресторанный маркетинг: учеб. пособие 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»» / С.В. Хмырова. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017.-255 с. - ISBN 978-5-238-01670-2.

5.3 Периодические издания

- Пищевая промышленность: журнал. - М.: Агентство "Роспечать".
- Общепит: бизнес и искусство: журнал. - М.: Из-во "Панорама".
- Современный ресторан: журнал - М.: Из-во "Панорама".

5.4 Интернет-ресурсы

В учебном процессе систематически используются:
http://www.ion.ru/официальный сайт ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии», созданного на базе бывшего ФГБНУ «НИИ питания» при АМН РФ;

http://vniiz.org/ - сайт Всероссийского Научно-Исследовательского Института Зерна и продуктов его переработки (ВНИИЗ);

http://gosniihp.ru/institut/ - сайт Федерального государственного автономного научного учреждения "Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности" (ФГАНУ НИИХП) - ведущий научный центр хлебопекарной и макаронной промышленности РФ и стран Содружества;

http:// marketing.spb.ru/ - «Энциклопедия маркетинга» — это интернет-проект, направленный на сбор и предоставление учебных, академических и методико-практических материалов студентам, аспирантам, обучающимся на курсах повышения квалификации, а также формирование академических и практических навыков у предпринимателей, менеджеров и топ-менеджеров. Материалы повышают образовательный статус в вопросах теоретического и практического маркетинга, консультирования бизнеса, проведения профессиональных исследований рынков;

http://нэб.рф/ - Национальная электронная библиотека (НЭБ) - Федеральная государственная информационная система, обеспечивающая создание единого российского электронного пространства знаний. Национальная электронная библиотека объединяет фонды публичных библиотек России федерального, регионального, муниципального уровней, библиотек научных и образовательных учреждений, а также правообладателей, а также другие произведения, правомерно переведенные в цифровую форму. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ граждан Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, - от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений.

5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. Операционная система РЕД ОС.
2. Пакет офисных приложений «МойОфис Образование».
3. Для работы с ресурсами Интернет – веб-браузер Яндекс https://yandex.ru//
4. ГАРАНТ Платформа F1 [Электронный ресурс]: справочно-правовая система. / Разработчик ООО НПП «ГАРАНТ – Сервис», 119992, Москва, Воробьевы горы, МГУ, [1990–2026]. – Режим доступа в сети ОГУ http://garant.net.osu.ru
5. Консультант Плюс [Электронный ресурс]: электронное периодическое издание справочная правовая система. / Разработчик ЗАО «Консультант Плюс», [1992-2026]. – Режим доступа к системе в сети ОГУ для установки системы: \\fileserver1\!CONSULT\cons.exe
6. Университетская платформа электронного обучения «Электронные курсы ОГУ в системе обучения Moodle», режим доступа: http://moodle.osu.ru/

6 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Аудитории оснащены комплектами ученической мебели, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, подключенной к сети "Интернет", и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ОГУ.