

Учебно-программная документация

Учреждение образования «Белорусский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ

Ректор учреждения образования
«Белорусский государственный
экономический университет»

_____ В.Ю. Шутилин

«_____» _____ 2019 г.

Регистрационный № УД _____/уч.

Обоснование концепции развития ресторанного бизнеса

Учебная программа учреждения высшего образования
по учебной дисциплине для специальности
1-25 80 09 «Коммерция»

2019

СОСТАВИТЕЛЬ:

Ефимова-Стадник О.П., доцент кафедры экономики торговли и услуг учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат экономических наук, доцент.

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

Гайдукевич Л.М., заведующий кафедрой международного туризма учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», доктор исторических наук, профессор.

Климченя Л.С., заведующий кафедрой коммерческой деятельности и рынка недвижимости учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат экономических наук, доцент.

РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:

Кафедрой экономики торговли и услуг учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»
(протокол № ____ от ____ . _____ 2019 г.);

Научно-методическим советом учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»

(протокол № _____ от ____ . _____ 2019 г.)

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Одним из самых динамично развивающихся секторов экономики является ресторанный бизнес. Наличие конкурентной среды, развитие рыночных отношений требуют от специалистов, занятых на рынке ресторанных услуг, специальных знаний, в том числе об инновационном инструментарии разработки концепции развития объекта ресторанного бизнеса.

Цель преподавания учебной дисциплины — приобретение обучающимися знаний об основных элементах концепции ресторанного бизнеса, механизме их разработки и внедрения.

В результате изучения учебной дисциплины студенты должны:

знать:

- цели, роль и задачи концепции развития объектов ресторанного бизнеса;
- основные элементы концепции ресторанного бизнеса;
- механизм разработки и реализации концепции ресторанного бизнеса;
- мировые и отечественные тенденции в разработке концепции ресторанного бизнеса.

уметь:

- выявлять современные тенденции развития ресторанного бизнеса;
- осваивать новые сегменты рынка услуг ресторанного бизнеса;
- уметь применять инновационный инструментарий в разработке концепций развития объектов ресторанного бизнеса.

иметь навыки:

- проведения исследовательской работы;
- сбора и обработки информации;
- разработки концепции развития объектов ресторанного бизнеса.

Подготовка специалистов в рамках изучения учебной дисциплины должна обеспечить формирование следующих компетенций: СК - 9 – владеть инновационным инструментарием разработки концепции развития бизнеса.

Учебная дисциплина «Обоснование концепции развития ресторанного бизнеса» базируется на знаниях студентами учебных дисциплин: «Конкурентоспособность организации», «Маркетинг», «Организация и технология общественного питания» и др.

Всего часов по учебной дисциплине – 90, из них для дневной формы:

всего часов аудиторных – 42, в том числе 16 часов – лекции, 16 часов – практические занятия, 10 часов – семинарские занятия; для заочной формы всего часов аудиторных 10, в том числе 4 часа – лекции, 2 часа - практические занятия, 4 часа - семинарские занятия. Форма текущей аттестации – зачёт.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Тема 1. Цели, задачи и роль концепции ресторанного бизнеса.

Сущность понятия «концепция развития объектов ресторанного бизнеса». Цели, задачи и роль концепции ресторанного бизнеса.

Основные цели, являющиеся определяющими при разработке концепции ресторанного бизнеса: прибыльность или престижность.

Понятия и особенности ресторанных услуг, их виды. Особенности ресторанных услуг как товара (взаимодействие потребителей и производителей услуг, процессуальность услуг, изменчивость качества, неспособность к хранению и др.).

Концепция развития объекта ресторанного бизнеса как основа для создания бизнес-плана проекта, как основа обеспечения роста выручки, доходов, прибыли, как основа окупаемости проекта, обеспечения рентабельности проекта, повышения эффективности и конкурентоспособности ресторанного бизнеса.

Тема 2. Основные элементы концепции ресторанного бизнеса.

Основные элементы концепции развития объекта ресторанного бизнеса и их характеристика. Идея ресторанного бизнеса. Понятие тематического и нетематического объекта ресторанного бизнеса. Тематические рестораны на основе литературных, кинематографических сюжетов, исторических событий, на основе жизни и деятельности исторических личностей, на основе мистификаций, на основе этнографических сюжетов и др.

Внешнее и внутреннее оформление объекта ресторанного бизнеса. Подбор персонала. Ресторанный сервис. Меню, как элемент концепции объекта. Ценовая политика (средний чек). Каналы продвижения ресторана.

Культура питания и тип кухни объекта ресторанного бизнеса, как один из важнейших элементов концепции развития ресторанного бизнеса. Характеристика и особенности национальной кухни стран Европы (Франции, Германии, Скандинавских стран и др.). Общая характеристика и особенности национальной кухни славянских народов (России, Украины, Польши и др.). Общая характеристика и национальная кухня Беларуси, её региональные особенности. Понятие специалитетов белорусской кухни. Роль и значение белорусской кухни в развитии индустрии гостеприимства в Республике Беларусь. Механизм популяризации белорусской кухни.

Особенности национальной кухни Азии, Америки, Африки, Австралии.

Тема 3. Механизм разработки и реализации концепции ресторанного бизнеса.

Основные разделы «Концепции развития объекта ресторанного бизнеса». Первый раздел — маркетинговые исследования рынка ресторанных услуг. Цель, задачи, информационное обеспечение, инструментарий, методы исследования состояния рынка ресторанных услуг. Факторы, воздействующие на состояние рынка ресторанных услуг. Второй раздел — позиционирование объекта ресторанного бизнеса (месторасположение, определение целевой аудитории, ассортимент услуг, виды ресторанных услуг, оценка рисков и др.). Третий раздел — основные характеристики объекта ресторанного бизнеса (количество мест, дизайн, стилевые решения, зонирование помещений, политика ценообразования, типы кухни, каналы продвижения и др.).

Последовательность разработки отдельных элементов концепции ресторана. Разработка названия ресторана. Связь названия ресторана с идеей и темой. Разработка торговой марки. Логотип и требования к его разработке.

Разработка внешнего оформления ресторана, разработка интерьера ресторана: дизайн помещения, дизайн мебели, дизайн столовых приборов и столовой посуды. Требования к дизайну: цветовая гамма, удобство, безопасность, освещение и др.

Основные требования к персоналу. Атмосфера команды и мотивационная программа. Технологии управления персоналом. Ресторанное обслуживание (ресторанный сервис).

Разработка меню, винной карты, коктейльной карты. Правила составления меню. Детское меню.

Ценовая политика ресторана и факторы, её определяющие (уровень дохода клиента, тип кухни ресторана, себестоимость блюд и напитков, цены конкурентов и др.). Подходы к оформлению цен в меню.

Каналы продвижения ресторанного бизнеса. Реклама. PR в ресторанном бизнесе.

Особенности разработки концепции развития объектов во внутриотельных ресторанах.

Тема 4. Мировые и отечественные тенденции в разработке концепции ресторанного бизнеса.

Мировые тренды XXI века в ресторанном бизнесе. Развитие вегетарианской и веганской кухни. Смещение типов объектов. Рестораны одного блюда. Молекулярная кухня. Основные европейские тренды в разработке концепции объекта ресторанного бизнеса. Топ-компаний креативных объектов ресторанного бизнеса. Участие объектов ресторанного бизнеса в европейской ассоциации «The Leaders Club International». Креативные идеи рестораторов.

Современные концепции развития объектов ресторанного бизнеса в Республике Беларусь.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Обоснование концепции развития ресторанного бизнеса»

для специальности 1-25 80 09 «Коммерция»

(дневная форма получения высшего образования)

Номер раздела, темы	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов						Иное	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	Количество часов УСР			
						Лекции	ПЗ (СЗ)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Цели, задачи и роль концепции ресторанного бизнеса	2	2	2				[3,5,6,9, 11,13]	Обсуждение вопросов по теме, опрос, дискуссия
2	Основные элементы концепции ресторанного бизнеса	6	6	2				[1,7,5,6, 12]	Обсуждение вопрос по теме, опрос, дискуссия
3	Механизм разработки и реализации концепции ресторанного бизнеса	4	4	4				[2,3,4, 8,10]	Реферат, обсуждение вопросов по теме, дискуссия, выполнение индивидуальных заданий

1	2	3	4	5	6	7	8	9
4	Мировые и отечественные тенденции в разработке концепции ресторанного бизнеса	4	4	2			[3,4,8,12]	Реферат, обсуждение вопросов по теме, дискуссия
	ИТОГО:	16	16	10				Зачёт

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Обоснование концепции развития ресторанного бизнеса»

для специальности 1-25 80 09 «Коммерция»

(заочная форма получения высшего образования)

Номер раздела, темы	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов						Иное	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	Количество часов УСР			
						Лекции	ПЗ (СЗ)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Цели, задачи и роль концепции ресторанного бизнеса	1	0,5	1				[3,5,6,9, 11,13]	Обсуждение вопросов по теме, опрос, дискуссия
2	Основные элементы концепции ресторанного бизнеса	1	0,5	1				[1,7,5,6, 12]	Обсуждение вопросов по теме, выполнение индивидуальных заданий

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3	Механизм разработки и реализации концепции ресторанного бизнеса	1	0,5	1				[2,3,4,8,10]	Обсуждение вопросов по теме, рефераты
4	Мировые и отечественные тенденции в разработке концепции ресторанного бизнеса	1	0,5	1				[3,4,5,7,8,12]	ЭССЕ, обсуждение вопрос по теме, выполнение индивидуальных заданий
	ИТОГО:	4	2	4					Зачёт

ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов по учебной дисциплине «Обоснование концепции развития ресторанного бизнеса».

В овладении знаниями учебной дисциплины важным этапом является самостоятельная работа студентов. Самостоятельная работа студентов при изучении учебной дисциплины «Обоснование концепции развития ресторанного бизнеса» направлена на развитие интеллектуальной инициативы, активизацию познавательной активности студентов на лекционных, практических и семинарских занятиях. Это должно способствовать проявлению в разнообразных формах самостоятельности мышления, формированию собственного мнения по обозначенному кругу проблемных вопросов и задач.

Организация СРС при изучении учебной дисциплины осуществляется в форме аудиторской и внеаудиторной самостоятельной работы, в том числе научно-исследовательской.

Основными направлениями самостоятельной работы, в том числе научно-исследовательской.

Основными направлениями самостоятельной работы студентов являются:

- первоначально подробное ознакомление с программой учебной дисциплины;

- ознакомление со списком рекомендуемой литературы по дисциплине в целом и её разделам, наличие её в библиотеке и других доступных источниках, изучение необходимой литературы по теме, подбор дополнительной литературы;

- изучение и расширение лекционного материала преподавателя за счёт специальной литературы, консультаций;

- подготовка к семинарским, практическим занятиям по специально разработанным планам с изучением основной и дополнительной литературы;

- подготовка к выполнению диагностических форм контроля (тесты, коллоквиумы, контрольные работы и т.п.);

- подготовка и написание рефератов, докладов, эссе, очерков, критических обзоров и других письменных работ на заданные темы;

- выполнение разнообразных домашних заданий: решение задач, хозяйственных ситуаций, разработка различных структурно-логических схем и т.д.;

- выполнение индивидуальных заданий, исследовательских проектов и работ;

- подготовка к участию в научно-теоретических конференциях, круглых столах, публикаций и т.д.;

- подготовка к зачёту.

Перечень рекомендуемых форм диагностики:

1.Рефераты;

2. Индивидуальное собеседование по ключевым вопросам;
3. Опрос во время аудиторных занятий и др.;
4. Выступления на семинарских и практических занятиях с докладами, сообщениями, презентациями;
5. Контрольные работы;
6. Тесты.
7. Зачёт.

Рекомендуемый бюджет времени для самостоятельной работы в среднем составляет 2-2,5 часа на 2-х часовое аудиторное занятие.

ЛИТЕРАТУРА

Основная:

- 1 Горбунов, С. Ресторан : от одного до сети: опыт построения и управления / С. Горбунов. — М. : Ресторанные ведомости, 2015. — 183 с.
- 2 Григорьева, Т. Кафе, бары, рестораны. Лучшие проекты мира / Т. Григорьева. / М. : Издательство Антона Жигульского , 2014. — 256 с.
- 3 Десслер, Г. Управление рестораном / Г. Десслер. — М. : Лаборатория знаний, 2013 г. — 799 с.
- 4 Курочкина, О. Ресторан : работа над ошибками / О. Курочкина. — М. : Ресторанные ведомости, 2015. — 336 с.
- 5 Мтвралашвили, Г.И. Прибыльный ресторан. Советы владельцам и управляющим / Г.И. Мтвралашвили. — СПб. : Питер, 2010. — 256 с.

Дополнительная:

- 6 Архипов, В.В. Организация ресторанного хозяйства. Учеб. Пособие / В.В. Архипов. — Киев : Центр учебной литературы : Инкос, 2012. — 280 с.
- 7 Денисов, В. Фаст-фуд. Рестораны быстрого обслуживания / В. Денисов. — М. : Ресторанные ведомости, 2013. — 203 с.
- 8 Затуливетров, А. Новый ресторан : 365 дней после открытия : практические советы по управлению / А. Затуливетров. М. : Ресторанные ведомости, 2013. — 177 с.
- 9 Кристоф, Э.Т. Ресторанный бизнес. Как открыть и успешно управлять рестораном / Э.Т. Кристоф. — Пер. с англ. — М. : РосКонсульт, 2009. — 272 с.
- 10 Саак, А.Э. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны : Учеб пособие / А.Э. Саак, М.В. Якименко. — СПб. : Питер, 2008. — 432 с.
- 11 Скобкин С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма : учеб. Пособие / С.С. Скобкин. — М. : Магистр, 2011. — 493 с.

12 Управление рестораном : практическое пособие / Джон Джеймс, Дэн Болдуни ; пер. с англ. — М. : ТК Велби, Изд-во Проспект, 2008. — 440 с.

13 Яроцкая, О.В. Как стать успешным ресторатором. Откровения 15 лидеров рынка / О.В. Яроцкая. — М. : Эксмо, 2008. — 320 с.

ПРОТОКОЛ СОГЛАСОВАНИЯ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ УВО

Название учебной дисциплины, с которой требуется согласование	Название кафедры	Предложения об изменениях в содержании учебной программы учреждения высшего образования по учебной дисциплине	Решение, принятое кафедрой, разработавшей учебную программу (с указанием даты и номера протокола)
Современные форматы ресторанного бизнеса	Кафедра коммерческой деятельности и рынка недвижимости	нет	Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры экономики торговли и услуг (протокол №10 от 16.05.2019 г.)ё

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЕ УВО

на ____ / ____ учебный год

№ п/п	Дополнения и изменения	Основание

Учебная программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры

Экономики торговли и услуг (протокол № ____ от _____ 20__ г.)

Заведующий кафедрой

канд. экон. наук, доцент

(ученая степень, ученое звание)

(подпись)

И.М. Микулич

(И.О.Фамилия)

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета

канд. экон. наук, доцент

А.И. Ерчак