

Учреждение образования «Белорусский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ

Ректор учреждения образования
«Белорусский государственный
экономический университет»

_____ В.Н. Шимов

« » _____ 2019 г.

Регистрационный № УД _____-19/уч.

СОВРЕМЕННЫЕ ФОРМАТЫ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Учебная программа учреждения высшего образования по учебной дисциплине
для специальности 1–25 80 09 «Коммерция», профилизация «Коммерция на
рынке ресторанного бизнеса»

СОСТАВИТЕЛИ:

Бондаренко Г.А., доцент кафедры коммерческой деятельности и рынка недвижимости учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат экономических наук, доцент

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

Буткевич О.С., управляющий группой гостиниц «Аква- Минск» коммунального культурно-спортивного унитарного предприятия «Аква-Минск»;

Голик В.С., доцент кафедры маркетинга учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат экономических наук, доцент.

РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:

Кафедрой коммерческой деятельности и рынка недвижимости учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет» (протокол № 10 от 10.05.2019 г.);

Научно-методическим советом учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет» (протокол № 6 от 25.06.2019 г.).

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебная дисциплина «Современные форматы ресторанного бизнеса» входит в профессиональный цикл дисциплин учебного плана второй ступени высшего образования для подготовки студентов специальности 1–25 80 09 «Коммерция», профилизации «Коммерция на рынке ресторанного бизнеса» и относится к модулю «Форматы бизнеса».

Функционирование и успешное конкурентное позиционирование объектов ресторанного бизнеса в настоящее время невозможно без изучения и внедрения передовых зарубежных и отечественных технологий, прежде всего заключающегося в выборе популярного и эффективного формата организации и последующего обоснования ее концепции.

В условиях конкуренции успеха можно добиться, лишь предложив потребителям уникальный продукт. В связи с этим изучение наиболее эффективных форматов объектов ресторанного бизнеса, практически реализованных как в зарубежной, так и в отечественной практике, подтверждающихся высоким уровнем рентабельности продаж, представляется в современных условиях крайне актуальным.

Учебная программа учебной дисциплины «Современные форматы ресторанного бизнеса» разработана для обучающихся по специальности 1–25 80 09 «Коммерция», профилизации «Коммерция на рынке ресторанного бизнеса» в соответствии с образовательными стандартами специальностей.

Цель преподавания учебной дисциплины – формирование системы профессиональных знаний в области управления объектами ресторанного бизнеса, приобретение практических навыков и умений формирования и реализации эффективного формата организации ресторанного бизнеса.

Задачи учебной дисциплины:

- сформировать представление о роли форматов ресторанного бизнеса, их видах и основных характеристиках;
- ознакомить с особенностями практической реализации объектов ресторанного бизнеса различных форматов;
- выработать умения в области управления объектами ресторанного бизнеса различных форматов.

Содержание учебной дисциплины «Современные форматы ресторанного бизнеса» обеспечивает взаимосвязь с такими учебными дисциплинами, как «Организация и технология общественного питания», «Управление продажами», «Менеджмент общественного питания».

В результате изучения учебной дисциплины студенты должны:

знать:

- понятийный аппарат в области формирования форматов бизнеса;
- классификацию и характеристики форматов;
- процесс и технологии формирования форматов;
- стратегии управления объектами ресторанного бизнеса различных форматов;

уметь:

- определять форматы объектов ресторанного бизнеса;
- оценивать привлекательность и известность форматов ресторанного бизнеса;
- осуществлять позиционирование объектов ресторанного бизнеса различных форматов.

владеть:

- методами анализа форматов ресторанного бизнеса;
- инструментарием изучения восприятия потребителями услуг объектов ресторанного бизнеса различных форматов;
- методами оценки привлекательности и известности форматов ресторанного бизнеса.

Подготовка специалистов в рамках изучения данной учебной дисциплины должна обеспечить формирование следующей компетенции:

СК-5 – Уметь разрабатывать и применять инновационные форматы бизнеса.

В числе эффективных педагогических **методик и технологий** преподавания учебной дисциплины, способствующих вовлечению студентов в поиск и управление знаниями, приобретению опыта самостоятельного решения разнообразных задач, рекомендуются технологии учебно-исследовательской деятельности.

Аудиторная работа со студентами предусматривает чтение лекций, проведение практических и семинарских занятий. Контроль знаний студентов осуществляется путем опросов, тестов, защиты рефератов, сдачи экзамена.

В соответствии с учебным планом второй ступени дневной формы получения высшего образования по специальности 1–25 80 09 «Коммерция» учебная программа рассчитана на 102 часа, из них аудиторных занятий – 44 часа. Распределение по видам занятий: лекции – 20 часов; семинарские занятия – 12 часов, практические занятия – 12 часов.

Для заочной формы обучения по специальности 1–25 80 09 «Коммерция» учебным планом предусмотрено 10 часов аудиторных занятий, из них: лекции – 4 часа; практические занятия – 4 часа, семинарские занятия – 2 часа.

Форма текущей аттестации – экзамен.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Тема 1. Основы формирования форматов ресторанного бизнеса

Понятие «формат» объекта ресторанного бизнеса. Взаимосвязь понятий «концепт», «концепция» и «формат» объектов ресторанного бизнеса. Фрейм-ситуация. Типология и классификация объектов ресторанного бизнеса. Требования к различным типам объектов ресторанного бизнеса. Развитие рынка ресторанных услуг и современные закономерности его функционирования. Новые тенденции в сфере общественного питания.

Тема 2. Форматы «FF, fast food» (быстрое обслуживание), «FC, fast casual» (быстрый и демократичный), «Quick Restaurant»

Основные признаки и характеристика форматов «FF, fast food», «FC, fast casual». Эволюция форматов «FF, fast food», «FC, fast casual». Варианты форматов «FF, fast food», «FC, fast casual». Особенности производства объектов ресторанного бизнеса форматов «FF, fast food», «FC, fast casual». Примеры практической реализации проектов формата «FF, fast food», «FC, fast casual». Особенности формата ресторана «Quick Restaurant».

Тема 3. Форматы «free flow» (свободный поток), «food n fun», «front cooking»

Основные признаки и характеристика формата free flow. Эволюция формата free flow. Варианты формата free flow. Особенности производства объектов ресторанного бизнеса формата free flow. Примеры практической реализации проектов формата free flow. Отличительные особенности форматов «food n fun», «front cooking».

Тема 4. Форматы «food-court» (фуд-корт), «Food-to-go» или «Take away» (еда с собой, на вынос (в офис, в дорогу, на пикник и т.д.)» «Street-food» «уличный фаст-фуд»

Основные признаки и характеристика формата «food-court». Эволюция формата «food-court». Варианты формата «food-court». Особенности производства объектов ресторанного бизнеса формата «food-court». Примеры практической реализации проектов формата «food-court». Особенности форматов «Food-to-go» или «Take away» и «Street-food»

Тема 5. Формат «CC, casual dining» (комфортное питание)

Основные признаки и характеристика формата «CC, casual dining». Эволюция формата «CC, casual dining». Варианты формата «CC, casual dining». Особенности производства и обслуживания в объектах ресторанного бизнеса формата «CC, casual dining». Примеры практической реализации проектов формата «free flow «CC, casual dining».

Тема 6. Формат «caterers and purchases» (объекты корпоративного кейтеринга)

Основные признаки и характеристика формата «caterers and purchases». Эволюция формата «caterers and purchases». Варианты формата «caterers and purchases». Особенности производства объектов ресторанного бизнеса формата «caterers and purchases». Примеры практической реализации проектов формата «caterers and purchases».

Тема 7. Формат «fine dining and luxury» (рестораны премиального и привилегированного сегмента)

Основные признаки и характеристика формата «fine dining and luxury». Эволюция формата «fine dining and luxury». Варианты формата «fine dining and luxury». Особенности производства объектов ресторанного бизнеса формата «fine dining and luxury». Примеры практической реализации проектов формата «fine dining and luxury».

Тема 8. Формат «Hotel restaurants and» (объекты питания в отелях)

Особенности функционирования и производства объектов ресторанного бизнеса формата «Hotel restaurants and». Эволюция формата «Hotel restaurants and». Варианты формата «Hotel restaurants and». Примеры практической реализации проектов формата «Hotel restaurants and».

Тема 9. Формат «Medical catering» (Объекты питания в санаторно-курортных учреждениях: пансионаты, дома отдыха, санатории, спа-комплексы)

Основные признаки и характеристика формата «Medical catering». Эволюция формата «Medical catering». Варианты формата «Medical catering» free flow. Особенности производства и обслуживания в объектах ресторанного бизнеса формата «Medical catering». Примеры практической реализации проектов формата «Medical catering».

Тема 10. Форматы «кофейня», «кондитерская-пекарня-кафе»

Основные признаки и характеристика форматов «кофейня», «кондитерская-пекарня-кафе». Эволюция форматов «кофейня», «кондитерская-пекарня-кафе». Варианты форматов «кофейня», «кондитерская-пекарня-кафе». Особенности производства и обслуживания в объектах ресторанного бизнеса формата «кофейня», «кондитерская-пекарня-кафе». Примеры практической реализации проектов формата «кофейня», «фрэш-бар».

Тема 11. Форматы баров как объектов ресторанного бизнеса

Основные признаки и характеристика форматов баров как объектов ресторанного бизнеса. Эволюция барных форматов. Особенности производства и обслуживания в барах разных форматов. Примеры практической реализации проектов форматов баров.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

для дневной формы получения высшего образования

специальности 1–25 80 09 «Коммерция»

Номер темы	Название темы	Количество аудиторных часов						Иное	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические Занятия	Семинарские занятия	Лабораторные Занятия	Количество часов УСР			
						Лек-ции	СЗ		
1	Основы организации форматов ресторанного бизнеса	2	2	2				[1, 5, 7, 10, 12]	Опрос, защита реферата
2	Форматы «FF, fast food» (быстрое обслуживание), «FC, fast casual» (быстрый и демократичный), «Quick Restaurant»		2	2		2		[1, 5-7, 12]	Опрос
3	Форматы «free flow» (свободный поток), «food n fun», «front cooking»	2					2	[1, 2, 5, 7]	Защита реферата
4	Форматы «food-court» (фуд-корт), «Food-to-go» или «Take away» (еда с собой, на вынос (в офис, в дорогу, на пикник и т.д.)) «Street-food» «уличный фаст-фуд»	2		2				[1, 6-9]	Тест
5	Формат «caterers and purchases» (объекты корпоративного кейтеринга) Формат «CC, casual dining» (комфортное питание)	2		2				[1, 7, 10-12]	Тест, защита реферата
6	Формат «caterers and purchases» (объекты корпоративного кейтеринга)			2		2		[2]	Защита реферата
7	Формат «fine dining and luxury» (рестораны премиального и привилегированного сегмента)	2						[2, 3, 9, 10]	
8	Формат «Hotel restaurants and» (объекты питания в отелях)	2					2	[2, 3, 4]	Опрос, защита реферата
9	Формат «Medical catering» (Объекты питания в санаторно-курортных учреждениях: пансионаты, дома отдыха, санатории, спа-комплексы)	2					2	[3, 4]	Защита реферата
10	Форматы «кофейня», «кондитерская-пекарня-кафе»			2		2		[7, 10, 12]	Защита реферата
11	Форматы баров как объектов ресторанного бизнеса		2					[7, 10, 12]	Опрос
	Итого	14	6	12		6	6		Экзамен

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

для заочной формы получения высшего образования

специальности 1–25 80 09 «Коммерция»

Номер темы	Название темы	Количество аудиторных часов						Иное	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические Занятия	Семинарские занятия	Лабораторные Занятия	Количество часов УСП			
						Лек-ции	СЗ		
1	Основы организации форматов ресторанного бизнеса	2	2					[1, 5, 7, 10, 12]	Опрос, защита реферата
2	Форматы «FF, fast food» (быстрое обслуживание), «FC, fast casual» (быстрый и демократичный), «Quick Restaurant»								
3	Форматы «free flow» (свободный поток), «food n fun», «front cooking»								
4	Форматы «food-court» (фуд-корт), «Food-to-go» или «Take away» (еда с собой, на вынос (в офис, в дорогу, на пикник и т.д.)) «Street-food» «уличный фаст-фуд»	2						[1, 6-9]	
5	Формат «caterers and purchases» (объекты корпоративного кейтеринга) Формат «CC, casual dining» (комфортное питание)			2				[1, 7, 10-12]	Опрос, защита рефератов
6	Формат «caterers and purchases» (объекты корпоративного кейтеринга)								
7	Формат «fine dining and luxury» (рестораны премиального и привилегированного сегмента)								
8	Формат «Hotel restaurants and» (объекты питания в отелях)		2					[2, 3, 4]	Защита реферата
9	Формат «Medical catering» (Объекты питания в санаторно-курортных учреждениях: пансионаты, дома отдыха, санатории, спа-комплексы)								
10	Форматы «кофейня», «кондитерская-пекарня-кафе»								
11	Форматы баров как объектов ресторанного бизнеса								
	Итого	4	4	2					Экзамен

ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов по учебной дисциплине «Современные форматы ресторанного бизнеса»

В овладении знаниями учебной дисциплины важным этапом является самостоятельная работа студентов. Рекомендуется бюджет времени для самостоятельной работы в среднем 2–2,5 часа на 2-х часовое аудиторное занятие.

Самостоятельная работа студентов предусматривает следующее:

- ознакомление с учебной программой учебной дисциплины;
- ознакомление со списком рекомендуемой литературы по учебной дисциплине, изучение и подбор необходимой основной и дополнительной литературы;
- проработку обзорного лекционного материала и рекомендованной преподавателем специальной литературы;
- выполнение заданий в рамках управляемой самостоятельной работы студентов и подготовку к практическим и семинарским занятиям с изучением основной и дополнительной литературы;
- подготовку к выполнению диагностических форм контроля (защита рефератов в рамках УСР, тесты, опросы);
- подготовку к экзамену.

Литература

Основная:

1. Бутейкис, Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания / Н.Г. Бутейкис, – М.: Высшая школа, 2015. – 510 с.
2. Милл, Р.К. Управление рестораном / Р.К. Милл. – М.: Юнити, 2016. – 400 с.
3. Оробейко, Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары. Уч. Пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шредер – М: Инфра-М, 2016. – 541 с.

Дополнительная:

4. Васюкова, А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании / А.Т. Васюкова, К.В. Пивоваров, – М.: Дашков и К, 2018. – 293 с.
5. Винокуров, В.А. Организация стратегического управления на предприятии / В.А. Винокуров, – М.: Финпресс, 2014. – 192 с.
6. Назаров, О.Д. Продвижение ресторана за 3 копейки/ О.Д. Назаров. – М: Ресторанные ведомости, 2017. – 242 с.
7. Кучер, Л.С. Организация обслуживания общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова - М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2017. – 544с.
8. Медынский, В.Г. Инновационный менеджмент: Учебник / В.Г. Медынский. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. – 295 с.
9. Пак, Я. С. Книга о вкусном и полезном ресторанном маркетинге / Яков Пак. – М.: ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости», 2013. – 120 с.
10. Пикалев, А. Как увеличить доход ресторана, бара, кафе. – 4-е изд., доп. / А. Пикалев, А. Маевская. – СПб.: Бизнес-пресса, 2014. – 168 с.
11. Погодин, К. Кейтеринг: 20 лет в России. Истории успеха / К. Погодин - М.: Альпина Паблшер, 2014. – 153 с.
12. Поташев, М. О. Век клиента / М.О. Поташев, М. Левандовский. – М.: АСТ, 2016. – 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)
<p>Ресторанный бизнес в индустрии гостеприимства</p> <p>Обоснование концепции развития ресторанного бизнеса</p>	<p>Экономики торговли и услуг</p> <p>Экономики торговли и услуг</p>		<p>Учебную программу по учебной дисциплине «Современные форматы ресторанного бизнеса» рекомендовать к утверждению (протокол № __ от _____ 2019 г.)</p>

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЕ УВО

на ____/____ учебный год

№ п/п	Дополнения и изменения	Основание

Учебная программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры коммерческой деятельности и рынка недвижимости (протокол № __ от _____ 20__ г.)

Заведующий кафедрой
канд. экон. наук, доцент

Л.С. Климченя

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
канд. экон. наук, доцент

А.И. Ерчак