

*Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования «Российский университет дружбы народов»*

*Институт гостиничного бизнеса и туризма*

Рекомендовано МССН

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

Наименование дисциплины **Мировые тренды в ресторанном бизнесе**

Рекомендуется для направления подготовки

**43.03.03 «Гостиничное дело»**

*(указываются код и наименование направления подготовки/специальности)*

Направленность программы (профиль) **Международный ресторанный бизнес**  
*(наименование образовательной программы в соответствии с направленностью (профилем))*

Москва  
2021

### 1. Цели и задачи дисциплины:

Цель дисциплины – формирование теоретических знаний и практических навыков в области организационной деятельности в ресторанном бизнесе.

Основные задачи, решаемые в ходе преподавания дисциплины:

- изучение мировых трендов, современных методов, форм и технологий в ресторанном бизнесе;
- формирование навыков и умений определять перспективные направления развития ресторанного бизнеса в современных условиях и организовать стратегию предприятия индустрии питания.

### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Мировые тренды в ресторанном бизнесе» относится к вариативной компоненте базовой части Б1.

В таблице № 1 приведены предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций дисциплины в соответствии с матрицей компетенций ОП ВО.

Таблица № 1

#### Предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций

№ п/п	Шифр и наименование компетенции	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины (группы дисциплин)
1	Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания - ОПК-4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Маркетинг организаций профессиональной сферы;</li><li>• Курсовая работа «Проектирование и стартап предприятий сферы гостеприимства»;</li><li>• Технологии продвижения и продаж продукции и услуг предприятий ресторанного бизнеса.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Преддипломная практика;</li><li>• Подготовка и защита выпускной квалификационной работы.</li></ul>
2	Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности - ПКО-6	<ul style="list-style-type: none"><li>• Курсовая работа «Проектирование и стартап предприятий сферы гостеприимства»;</li><li>• Маркетинг организаций профессиональной сферы;</li><li>• Прикладные методы</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Преддипломная практика;</li><li>• Подготовка и защита выпускной квалификационной работы.</li></ul>

		исследовательской деятельности.	
3	Способен применять международный опыт при управлении ресурсами и качеством услуг организаций сферы гостеприимства - ПКУВ-1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Международная барная индустрия, сервис вина и напитков;</li> <li>• Международные стандарты и управление качеством услуг;</li> <li>• Международные кулинарные концепции.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Преддипломная практика;</li> <li>• Подготовка и защита выпускной квалификационной работы.</li> </ul>

### 3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания - ОПК-4;

- способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности - ПКО-6

- способен применять международный опыт при управлении ресурсами и качеством услуг организаций сферы гостеприимства - ПКУВ-1.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**ЗНАТЬ:**

- мировые тренды в ресторанном бизнесе;
- современные методы, формы и технологии в ресторанном бизнесе;
- процесс анализа и прогнозирования развития ресторанного бизнеса на основе интегрированного управления стратегическими изменениями в индустрии питания.

**УМЕТЬ:**

- определить перспективные направления развития ресторанного бизнеса в современных условиях и организовать стратегию предприятия индустрии питания;
- провести оценку рисков в ресторанном бизнесе;
- применить на практике знания в области менеджмента ресторанного сервиса, маркетинговой и имиджевой политики развития ресторанного бизнеса.

**ВЛАДЕТЬ:**

- теоретическими знаниями и практическими навыками определять перспективные направления развития ресторанного бизнеса в современных условиях и организовать стратегию предприятия индустрии питания.

#### 4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы.

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр	
		Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения
		7 модуль D	7
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	36/34	36	34
В том числе:		-	-
Лекции (Л)	18/17	18	17
Практические занятия (ПЗ)	18/17	18	17
В том числе в интерактивной форме	18/17	18	17
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	45/38	45	38
<b>Контроль (экзамен)</b>	27/36	27	36
Общая трудоемкость	час	108	108
	зач. ед.	3	3

#### 5. Содержание дисциплины

##### 5.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1.	Современная ситуация рынка услуг питания в РФ	Структура и объем рынка индустрии питания в РФ. Объем российского рынка индустрии питания и темпы роста на примере г. Москвы. Государственные приоритеты в развитии услуг общественного питания в РФ.
2.	Мировые тренды в ресторанном бизнесе	Здоровое питание (Farm-to-table): безглютеновые и безлактозные блюда, вегетарианские и веганские блюда, крафтовые напитки и блюда. Новые технологии и инновации в кулинарии: молекулярная кухня, фудпейринг, фьюжн кулинария, технология Sous Vide («в вакууме»), цифровая кулинария. Автоматизация заведений и коммуникация с гостями в онлайн-формате: мультимедийность; комбинация онлайн и офлайн продаж; доставка и «dark kitchen».
3.	Международные тенденции развития ресторанного бизнеса	Развитие сетевых торговых марок (McDonalds, KFC, Subway, Starbucks, и др.); предприятий питания новых форматов (fast-food, street-food, fast-casual, casual-dining, fine-dining, food-court, free-flow); кулинарных специализаций; франчайзинг и кейтеринг. Общая ситуация и перспективы развития рынка сетей общественного питания в РФ. Транснациональные, федеральные, региональные и локальные сети на

		территории РФ. Географическая структура рынка. Структура сетей общественного питания по формату заведений (street-food, fast-casual, QSR, casual-dining, fine-dining, free-flow). Ресторанные холдинги.
4	Инновационные подходы к организации ресторанного бизнеса с учетом мировых трендов	Задачи инновационного развития ресторанного бизнеса. Типы инноваций в производстве ресторанных услуг: технические, организационно-технологические, управленческие, комплексные инновации. Методы оценки инновационного развития рынка.

## 5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин			
		1	2	3	4
1.	Преддипломная практика	+	+	+	+
2.	Подготовка и защита выпускной квалификационной работы	+	+	+	+

## 5.3. Разделы дисциплин и виды занятий

### Для очной формы обучения:

№ п/п	Наименование разделов и тем	Л	ПЗ	СРС	Всего
1	Современная ситуация рынка услуг питания в РФ	2	4	8	14
2	Мировые тренды в ресторанном бизнесе	7	-	12	19
3	Международные тенденции развития ресторанного бизнеса	7	10	17	34
4	Инновационные подходы к организации ресторанного бизнеса с учетом мировых трендов	2	4	8	14
5	Контроль (экзамен)	-	-	-	27
6	Всего	18	18	45	108

### Для очно-заочной формы обучения:

№ п/п	Наименование разделов и тем	Л	ПЗ	СРС	Всего
1	Современная ситуация рынка услуг питания в РФ	2	4	8	14
2	Мировые тренды в ресторанном бизнесе	7	-	12	19
3	Международные тенденции развития ресторанного бизнеса	6	9	10	25

4	Инновационные подходы к организации ресторанного бизнеса с учетом мировых трендов	2	4	8	14
5	Контроль (экзамен)	-	-	-	36
6	Всего	17	17	38	108

## 6. Лабораторный практикум

Лабораторный практикум не предусмотрен.

## 7. Практические занятия

Для очной формы обучения:

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудо-емкость (час.)
1	1	Состояние и тенденции развития индустрии питания в России	4
2	3	Ресторанные сети как перспективная модель развития ресторанного бизнеса	4
3	3	Современное состояние и перспективы развития кейтеринга в ресторанном бизнесе	3
4	3	Франчайзинг – современная форма бизнес-партнерства в индустрии питания	3
5	4	Ресторанный рынок Москвы: сегментация и тренды	4

*Все практические занятия проходят в интерактивной форме*

Для очно-заочной формы обучения:

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудо-емкость (час.)
1	1	Состояние и тенденции развития индустрии питания в России	4
2	3	Ресторанные сети как перспективная модель развития ресторанного бизнеса	3
3	3	Современное состояние и перспективы развития кейтеринга в ресторанном бизнесе	3
4	3	Франчайзинг – современная форма бизнес-партнерства в индустрии питания	3
5	4	Ресторанный рынок Москвы: сегментация и тренды	4

*Все практические занятия проходят в интерактивной форме*

## 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

Учебный кабинет с посадочными местами по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя и технические средства обучения: мультимедиапроектор; экран; средства звуковоспроизведения; компьютер с возможностью выхода в сеть Интернет.

## **9. Информационное обеспечение дисциплины**

- а) Windows, Microsoft Office, Интернет;
- б) <http://esystem.pfur.ru/> Телекоммуникационная учебно-информационная система РУДН;
- в) <http://lib.rudn.ru/> Электронная библиотечная система РУДН;
- г) ресурсы сети Интернет:
  - <http://restoranoff.ru> - Информационно-поисковый портал индустрии питания и гостеприимства Restoranoff.ru;
  - <http://restoranoved.ru/> - Портал о ресторанном бизнесе;
  - <https://restoved.ru/> - Журнал по ресторанному бизнесу «Ресторанные ведомости»;
  - <http://www.consultant.ru> – Консультант плюс: законодательство РФ, кодексы и законы в последней редакции;
  - <http://rekonline.ru/hotel-technologies/online/>- Сайт современных технологий гостиничного бизнеса;
  - <http://www.frontdesk.ru/> - Портал профессионалов гостиничного бизнеса «Frontdesk.ru».

## **10. Учебно-методическое обеспечение дисциплины:**

### **Нормативно-правовые акты:**

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
6. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания
7. ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу
8. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

9. Закон РФ от 07.02.1992г. № 2300-1 (ред. от 18.07.2019) «О защите прав потребителей».

10. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

11. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 01.03.2020) «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Принят Государственной Думой 1 декабря 1999 года.

12. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 26.07.2019) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», принят Государственной Думой 12 марта 1999 года.

### **Основная литература:**

1. Родионова Н.С. Современное состояние ресторанного бизнеса: учебное пособие / Н.С. Родионова, В.М. Сидельников, Е.С. Попов, А.В. Богомолов; науч. ред. Т.В. Алексеева; Министерство образования и науки РФ, ФГБОУ ВО «ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ». - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. - 229 с.: ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-00032-365-6; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=561375> (28.06.2019).

2. Милл Р.К. Управление рестораном: учебник / Р.К. Милл; ред. Г.А. Клебче. - 3-е изд. - Москва: Юнити-Дана, 2015. - 536 с.: табл., граф., ил., схемы - (Зарубежный учебник). - ISBN 978-5-238-01589-7; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=117538> (17.09.2018).

### **Дополнительная литература:**

1. Васина С.М. Технологии услуг питания: конспект лекций / С.М. Васина, К.В. Смотрина; Поволжский государственный технологический университет. - Йошкар-Ола: ПГТУ, 2017. - 74 с.: ил. - Библиогр.: с. 58-59. - ISBN 978-5-8158-1786-9; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=477323> (17.09.2018).

2. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва; Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2018. - 416 с.: ил. - (Серия «Учебные издания для бакалавров»). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-02181-7; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496172> (17.12.2018).

3. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие / В.Г. Федцов. - 5-е изд. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2017. - 248 с.: ил. – Библиогр.: с. 214-215. - ISBN 978-5-394-02782-6; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=450740> (17.09.2018).

## **11. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).**

В данной рабочей программе фонд оценочных средств приводится в сокращении. Полный текст фонда оценочных средств содержится в Приложении.

Целью создания фонда оценочных средств (ФОС) является оценка персональных достижений обучающихся на соответствие их знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности поэтапным требованиям образовательной программы.

Задачи ФОС:

– контроль и управление процессом приобретения обучающимися необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенций, определенных в ОС ВО РУДН и ФГОС;

– оценка достижений обучающихся в процессе изучения дисциплины с выделением положительных (или отрицательных) результатов;

– обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс.

**Планируемые уровни оценки компетенции:**

– **пороговый** уровень (как обязательный для всех обучающихся по завершении освоения образовательной программы), предполагает 51-68 баллов, что соответствует качественной оценке индивидуальных образовательных достижений «удовлетворительно»;

– **продвинутый** уровень (превышение минимальных характеристик сформированности компетенции для выпускника), предполагает 69-85 баллов, что соответствует качественной оценке индивидуальных образовательных достижений «хорошо»;

– **высокий** уровень (максимально возможная выраженность компетенции, ориентир для самосовершенствования), предполагает 86-100 баллов, что соответствует качественной оценке индивидуальных образовательных достижений «отлично».

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся, входящий в состав рабочей программы дисциплины, включает в себя:

1. перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

2. описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

3. методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций;

4. типовые контрольные задания и материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

Материалы для оценки уровня освоения учебного материала дисциплины (оценочные материалы), включающие в себя перечень компетенций с указанием этапов их формирования, описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания, типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, разработаны в полном объеме и доступны для обучающихся на странице дисциплины в ТУИС РУДН.

Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО РУДН.

### **Разработчики:**

Профессор

должность, название кафедры



О.В. Пасько

инициалы, фамилия

Руководитель программы

Зам. директора, к.пед.н.

должность, название кафедры



Л. В. Куклина

инициалы, фамилия