

# **Учебно-программная документация**

Учреждение образования «Белорусский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор учреждения  
образования «Белорусский  
государственный экономический  
университет»

\_\_\_\_\_ Е.Ф.Киреева

\_\_\_\_\_ 2022 г.

Регистрационный № УД \_\_\_\_\_/уч.

## РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО

Учебная программа учреждения высшего образования по учебной дисциплине  
для специальности 1-25 01 10 «Коммерческая деятельность»  
специализации 1-25 01 10 18 «Коммерческая деятельность на предприятии  
общественного питания»

2022

Учебная программа составлена на основе ОСВО 1-25 01 10-2021 для специальности 1-25 01 10 «Коммерческая деятельность», учебного плана учреждения высшего образования по специальности 1-25 01 10 «Коммерческая деятельность» (специализации 1-25 01 10 18 «Коммерческая деятельность на предприятии общественного питания» регистр. № 21ДГГ-083 от 06.07.2021)

### **СОСТАВИТЕЛИ:**

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

*Белова С.О.*, доцент кафедры экономики торговли и услуг учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат экономических наук, доцент.

### **РЕЦЕНЗЕНТЫ:**

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

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

### **РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:**

Кафедрой экономики торговли и услуг учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет» (протокол № 7 от 17.02 2022 г.)

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

(протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2022 г.)

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Эффективность функционирования национальной экономики и продовольственная безопасность страны в условиях интеграции и глобализации определяются эффективностью работы как отдельных субъектов хозяйствования, так и отдельных её отраслей и видов экономической деятельности. Одним из важнейших условий построения эффективной социально-ориентированной экономики является подготовка высококвалифицированных специалистов в сфере ресторанного бизнеса. В современных рыночных условиях активная деятельность в сфере услуг питания является залогом успешного функционирования на потребительском рынке. В связи с усилением роли коммерции в обеспечении высокой конкурентоспособности отечественных субъектов хозяйствования резко возросли требования к уровню профессиональной подготовки специалистов для разработки и реализации стратегии и концепции развития ресторанного бизнеса. Высокое качество труда специалистов предопределяется, прежде всего, глубиной экономических знаний, необходимых им для практической деятельности.

«Ресторанное дело» является учебной дисциплиной, формирующей специалиста высшей квалификации по специальности 1-25 01 10 «Коммерческая деятельность» специализации 1-25 01 10 18 «Коммерческая деятельность на предприятии общественного питания». Цель преподавания учебной дисциплины «Ресторанное дело»: приобретение обучающимися знаний и компетенций в сфере ресторанного бизнеса, а также совокупности практических навыков, приёмов и умений, обеспечивающих поиск вариантов наиболее эффективного функционирования организаций питания с учётом внешних и внутренних факторов, оказывающих влияние на развитие потребительского рынка.

Задачи учебной дисциплины:

- сформировать у обучающихся представление об особенностях ведения ресторанного бизнеса, его роли и значении в индустрии гостеприимства и национальной экономике;
- сформировать у обучающихся представление о мировых тенденциях развития ресторанного бизнеса и гастрономии, факторах их определяющих;

- овладение механизмом оценки соответствия методов и инструментов хозяйствования, используемых отечественными субъектами рынка, мировым тенденциям развития ресторанного бизнеса;

- сформировать у обучающихся представление о экономическом и конкурентном потенциале объектов ресторанного бизнеса, методах их оценки и возможностях использования для удержания позиций на рынке;

- овладение механизмом разработки концепции развития объектов ресторанного бизнеса с учетом сложившихся факторов и условий внешней среды.

Учебная дисциплина «Ресторанное дело» входит в перечень учебных дисциплин компонента учреждения высшего образования в модуль специализации «Исследования на внутреннем и внешнем товарных рынках». Учебная дисциплина «Ресторанное дело» связана с изучением таких учебных дисциплин, как «Введение в экономику отрасли», «Экономика отрасли», «Маркетинг в торговле», «Организация и технология общественного питания», «Конкуренция и конкурентоспособность организации» и др.

В результате изучения учебной дисциплины «Ресторанное дело» формируются следующие компетенции (СК-7), позволяющие обучающимся разрабатывать и реализовывать стратегию развития и методы ведения бизнеса на мировых рынках, выявлять и применять конкурентные преимущества для удержания своих позиций с учетом специфики различных рынков.

В результате изучения учебной дисциплины студент должен:

**знать:**

– сущность, особенности ресторанного бизнеса, его значение в национальной экономике и роль в развитии индустрии гостеприимства;

– факторы и условия формирования рыночной силы субъектов ресторанного бизнеса;

– особенности формирования экономического и конкурентного потенциала ресторанного бизнеса;

– мировые тенденции развития гастрономии, ресторанного бизнеса и перспективы их развития;

– особенности культуры питания и ее инструменты, национальную кухню разных стран;

– механизм разработки концепции объектов ресторанного бизнеса;

**уметь:**

– анализировать и прогнозировать развитие ресторанного бизнеса с учетом мировых тенденций;

– оценивать и анализировать экономический и конкурентный потенциал объектов ресторанного бизнеса на основе имеющихся конкурентных преимуществ;

– использовать конкурентный потенциал для удержания позиций на конкурентном рынке;

– разрабатывать концепцию объекта ресторанного бизнеса;

***владеть:***

- навыками проведения исследовательской работы;
- навыками оценки экономического и конкурентного потенциала объектов ресторанного бизнеса с позиции возможности их использования для удержания своих конкурентных позиций на выбранном сегменте рынка;
- навыками обоснования жизнеспособной (на соответствующем рынке в сложившихся условиях) концепции развития объекта ресторанного бизнеса.

Общее количество часов и количество аудиторных часов, отводимое на изучение учебной дисциплины в соответствии с учебным планом учреждения высшего образования по специальности 1-25 01 10 «Коммерческая деятельность» специализации 1-25 01 10 18 «Коммерческая деятельность на предприятии общественного питания» - 202 часов и 96 часов, соответственно.

Распределение аудиторного времени по видам занятий, курсам и семестрам:

- ДФО: 2 курс, 4 семестр: лекции – 20 часов; практические занятия – 20 часов; 3 курс, 5 семестр: лекции – 28 часов; практические занятия – 28 часов
- ЗФО (ССО): 2 курс, 3 сессия: лекции – 4 часа; 2 курс, 4 сессия: лекции – 2 часа; практические занятия – 6 часов.

Формы текущей аттестации:

ДФО: зачет, экзамен; ЗФО (ССО) – тест, экзамен.

Количество зачетных единиц – 6.

## **СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА**

### **Тема 1. Понятие ресторанного дела, его особенности и сфера применения**

Предмет ресторанного дела. Объект ресторанного дела. Методы, используемые в процессе изучения ресторанного дела. Теоретические основы изучения различных аспектов ресторанного дела. Ресторанное дело как сектор сферы услуг, как часть индустрии гостеприимства. Ресторанные услуги как вид услуг потребительского рынка и их взаимосвязь с другими рынками. Функции ресторанного дела как сектора рынка услуг и потребительского рынка. Ресторанное дело как часть вида экономической деятельности: услуги по временному проживанию и питанию.

Особенности ресторанного дела на рынке услуг. Особенности товара как экономической категории на рынке услуг ресторанного бизнеса. Особенности услуг как товара на рынке (неосвязаемость, неспособность к хранению, негибкость предложения, изменчивость качества, процессуальность и др.).

Ресторанное дело как сфера питания и как отрасль. Характерные признаки отрасли. Свойства отрасли как экономической системы (устойчивость, самоорганизация, упорядоченность, цикличность). Функции отрасли. Особенности отраслевых функций ресторанного дела.

Экономические законы, эффекты (эффект Веблена, эффект сноба, эффект мультипликатора и др.), экономические категории, используемые в процессе изучения учебной дисциплины.

### **Тема 2. Роль и значение ресторанного бизнеса в национальной экономике**

Исторический аспект развития ресторанного дела в мире и в Республике Беларусь. Основные периоды развития ресторанного дела.

Прямое и косвенное влияние ресторанного дела на отрасли экономики и экономику страны. Основные направления влияния ресторанного бизнеса на национальную экономику: формирование ВВП, ВДС, прибыли, создание рабочих мест, налоговые поступления, расширение и активизация потребительского рынка, коммерциализация услуг, повышение качества жизни населения, эффективное использование ресурсов, инвестиционная привлекательность, развитие рынка услуг, улучшение платежного баланса страны, привлечение валютных поступлений, увеличение въездного туризма, участие в процессах денежного обращения в стране и др.

Основные индикаторы, характеризующие состояние и развитие ресторанного дела на макро-, мезо- и микроуровнях.

### **Тема 3. Место и роль ресторанного дела в индустрии гостеприимства**

Понятие индустрии гостеприимства. Этапы становления индустрии гостеприимства. Основные секторы индустрии гостеприимства (путешествие, размещение, питание, транспорт, отдых, развлечение, восстановление здоровья и др.). Роль и значение индустрии гостеприимства в мировой экономике и экономике страны. Индикаторы, характеризующие развитие индустрии гостеприимства. Объективные и субъективные факторы, обусловившие формирование рынка индустрии гостеприимства: изменение потребностей, глобализация, изменение структуры денежных доходов и расходов населения, развитие материально-

технической базы, внедрение инноваций, изменение законодательства, увеличение свободного времени и др.

Мировые тенденции и перспективы развития индустрии гостеприимства. Современное состояние и тенденции развития индустрии гостеприимства в Республике Беларусь и регионах.

Гостиничный бизнес как один из основных секторов индустрии гостеприимства. Гостиничная индустрия: сущность, особенности, роль и значение в мировой экономике и экономики страны. Факторы, влияющие на развитие гостиничной индустрии. Показатели, характеризующие развитие гостиничной индустрии. Мировые тенденции гостиничной индустрии. Современное состояние и проблемы гостиничной индустрии в Республике Беларусь. Особенности развития рынка гостиничных услуг в Республике Беларусь и регионах.

Место и роль ресторанного дела в индустрии гостеприимства и в гостиничном бизнесе. Функции ресторанного дела как вида предпринимательской деятельности. Их особенности. Социальная ответственность ресторанного бизнеса. Современные тенденции развития ресторанного бизнеса в Республике Беларусь и регионах. Особенности функционирования объектов ресторанного дела в условиях пандемии Covid-19. Основные проблемы ресторанного дела. Перспективы развития ресторанного дела в Республике Беларусь и регионах.

#### **Тема 4. Факторы и условия формирования рыночной силы ресторанного бизнеса**

Понятие конъюнктурообразующих факторов. Конъюнктурообразующие факторы, обуславливающие развитие ресторанного бизнеса. Классификация факторов: циклические и нециклические; длительного, среднего и краткосрочного действия; внутренние и внешние; факторы рыночного механизма (спрос, предложение, цена); предсказуемые и непредсказуемые; управляемые и неуправляемые; сдерживающие и стимулирующие; простые и сложные; постоянные и временные и др. Динамика изменения основных факторов рыночной силы в Республике Беларусь (демографических, развития международного и внутреннего туризма, изменения денежных доходов населения, спроса, конъюнктуры рынка ресторанных услуг и др.). Особенности спроса и предложения на рынке услуг ресторанного дела. Изучение спроса в объектах ресторанного дела.

Спрос и потребительские предпочтения: различие понятий. Факторы, влияющие на формирование потребительских предпочтений. Изучение потребительских предпочтений в объектах ресторанного бизнеса.

Поведение потребителей. Трансформация поведения потребителей. Учет изменения поведения потребителей и потребительских предпочтений при формировании концепции организации и разработки стратегии ее развития на выбранном сегменте рынка.

Программы лояльности в ресторанном бизнесе. Виды программ лояльности, особенности их разработки. Оценка эффективности программ лояльности.

#### **Тема 5. Экономический и конкурентный потенциал ресторанного бизнеса**

Система количественных и качественных показателей, характеризующих внутреннюю среду ресторанного бизнеса (выручка, товарооборот, доходы, расходы, прибыль, рентабельность, материально-техническая база, показатели по труду и заработной плате, ресурсы, эффективность их использования и др.). Механизм управления показателями

внутренней среды. Управление выручкой, товарооборотом, доходами, прибылью и другими показателями.

Соотношение понятий: выручка от реализации продукции, товаров, услуг, товарооборот общественного питания и продукция общественного питания. Классификация продукции общественного питания: обеденная продукция и прочая продукция. Классификация обеденной продукции. Блюдо, классификация блюд. Понятие товаров, как элемента продаж, включаемого в товарооборот общественного питания. Состав товарооборота общественного питания: виды и формы товарооборота, их характеристика. Понятие физического объема товарооборота и методика его исчисления. Показатели розничного товарооборота, их взаимосвязь с другими экономическими показателями объекта ресторанного дела. Связь розничного товарооборота со спросом населения на продукцию и услуги объектов ресторанного дела.

Система управления товарооборотом в объектах ресторанного дела. Организация, планирование, стимулирование, контроль как составные элементы системы управления товарооборотом.

Анализ товарооборота и производственной программы (плана выпуска блюд). Цель, задачи, последовательность, исходные предпосылки и информационно-нормативная база для проведения анализа товарооборота. Анализ общего объема и структуры товарооборота общественного питания. Выпуск блюд и полуфабрикатов (производственная программа). Анализ выпуска продукции общественного питания. Анализ средней продажной цены одного блюда и структуры расхода сырья. Внешние и внутренние факторы, определяющие объем и состав товарооборота, методика их количественной оценки. Факторы роста объема продаж в объектах ресторанного дела: отечественный и мировой опыт.

Пути увеличения товарооборота в различного типа объектах ресторанного дела в современных условиях.

Планирование производственной программы и товарооборота. Методы расчета производственной программы и выпуска обеденной продукции для различных типов объектов ресторанного дела. Планирование выпуска блюд и товарооборота с использованием экономико-статистических методов, на основе расчета пропускной способности обеденного зала, на основе применения коэффициента эластичности и др. Особенности расчета пропускной способности зала объекта ресторанного дела (ресторан, ресторан быстрого обслуживания). Планирование продаж товаров и оптового товарооборота. Методы планирования и прогнозирования товарооборота для различных типов объектов питания. Выбор варианта оптимального плана-прогноза товарооборота общественного питания. Критические характеристики оценки надежности плана: точка безубыточности и запас финансовой прочности. Модель стратегического регулирования товарооборота общественного питания.

Пути достижения прогнозных показателей и реализации неиспользованных возможностей развития товарооборота. Методы стимулирования развития товарооборота. Контроль за ходом реализации прогнозных и плановых показателей.

План товарного обеспечения объекта ресторанного дела сырьем и товарами, его содержание и показатели. Планирование потребности в сырье, полуфабрикатах и товарах в объектах ресторанного дела. Исходные данные и методика определения потребности в продуктах. Расчет потребности в сырье, полуфабрикатах высокой степени готовности и товарах в планах объектов ресторанного дела.

Запасы сырья и товаров (товарные запасы) – необходимое условие стабильного развития товарооборота. Понятие, сущность, причины образования, состав запасов сырья и товаров. Факторы, определяющие размер и структуру запасов сырья и товаров. Признаки классификации запасов. Показатели оценки состояния и эффективности использования запасов сырья и товаров. Время товарного обращения, его показатели и взаимосвязь с результатами деятельности организации. Факторы, определяющие время товарного обращения. Скорость товарного обращения. Анализ запасов сырья и товаров и

товарооборачиваемости в объектах ресторанного дела. Значение ускорения товарооборачиваемости в целях повышения эффективности деятельности объектов ресторанного дела.

Методика планирования (нормирования) товарных запасов. Методы нормирования и планирования запасов сырья и товаров. Оптимизация запасов. Критерии оптимальности запасов. Оперативный контроль за формированием запасов. Модель управления запасами.

Содержание продуктового баланса и методика его разработки. Планирование поступления сырья, полуфабрикатов.

Товарное обеспечение товарооборота в системе управления хозяйственной деятельностью объектов ресторанного дела. Оценка влияния товарного обеспечения на конечные результаты финансово-хозяйственной деятельности и эффективности функционирования объектов питания. Формы и механизм формирования товарного обеспечения. Факторы, определяющие объем и структуру товарного обеспечения. Оптимизация затрат, связанных с организацией товарного обеспечения. Планирование товарного обеспечения розничного товарооборота. Балансовый метод определения потребности организаций общественного питания в товарных ресурсах.

Особенности оценки и обеспечения кадрового потенциала в объектах ресторанного дела. Особенности основных фондов объектов ресторанного дела. Специфика формирования доходов от производства и реализации продукции общественного питания и товаров объектов ресторанного дела. Особенности состава расходов на производство и реализацию продукции общественного питания и товаров в объектах ресторанного дела.

Эффективность использования ресурсов в объектах ресторанного дела. Специфические особенности расчета показателей эффективности использования ресурсов. Особенности конкурентного потенциала в объектах ресторанного дела. Конкурентные преимущества в ресторанном бизнесе как основа формирования конкурентного потенциала. Особенности формирования конкурентного потенциала ресторанного бизнеса и управления им. Оценка конкурентного потенциала ресторанного бизнеса.

Основные направления повышения эффективности отрасли и объектов ресторанного бизнеса различных типов.

## **Тема 6. Экономические особенности функционирования службы питания в гостинице и внутриотельных ресторанов**

Служба питания и её роль в деятельности гостиницы. Основные требования к современной службе питания отеля. Миссия и цели службы питания. Принципы функционирования объектов питания в гостинице. Основные объекты службы питания: рестораны, бары, кафе, цеха, кухни. Особенности функционирования объектов службы питания в гостинице: лобби-бар, обслуживание в номерах, мини-бар. Особенности внутриотельной службы питания. Вспомогательные службы, связанные с организацией питания и напитками.

Особенности службы питания в отелях различного типа (бизнес-отели, курортные отели, мотели, флотели, отели различного уровня комфорта, отели различной вместимости (малые, средние, большие).

Целевые показатели хозяйственной деятельности гостиницы и роль службы питания и внутриотельных ресторанов в их формировании. Роль службы питания и внутриотельных ресторанов в повышении эффективности функционирования гостиницы.

Выручка от реализации услуг – показатель, характеризующий величину гостиничных услуг (гостиничного продукта) в стоимостном выражении. Роль и значение выручки как экономического показателя. Состав и структура выручки гостиницы. Внешние и внутренние факторы, влияющие на выручку гостиницы. Выручка (товарооборот) службы питания, как элемент выручки от реализации гостиничных услуг, факторы, влияющие на ее величину.

Система управления выручкой отеля и выручкой службы питания. Основная цель управления выручкой. Важнейшие задачи управления выручкой. Содержание и последовательность этапов управления выручкой отеля и выручкой службы питания.

Экономический анализ выручки (товарооборота) службы питания: последовательность, методы анализа, информационная база. Понятие выручки в сопоставимых ценах. Методика расчета влияния ценового фактора на изменение выручки. Определение доли прироста выручки за счет ценового фактора. Особенности анализа продаж по объектам службы питания. Пути увеличения выручки отеля и выручки службы питания.

Методы планирования выручки службы питания. Необходимость расчета точки безубыточности службы питания.

Выручка гостиницы как источник дохода от производства и реализации гостиничных услуг. Источники образования доходов гостиницы. Источники образования доходов службы питания. Факторы, определяющие доходы. Анализ доходов от производства и реализации продукции и товаров службы питания. Пути повышения доходности гостиниц и службы питания с учетом современных тенденций.

Методика прогнозирования и планирования доходов от производства и реализации продукции и товаров службы питания. Увязка прогнозной величины доходов от реализации услуг с планами прибыли, условиями деятельности, тактическими и стратегическими задачами по развитию гостиницы.

Себестоимость гостиничных услуг как составная часть текущих расходов отеля. Классификация себестоимости гостиничных услуг по статьям и другим классификационным признакам. Показатели, характеризующие эффективность текущих расходов. Резервы экономии текущих затрат. Факторы, влияющие на себестоимость услуг. Расходы на производство и реализацию продукции и товаров службы питания, как составная часть текущих расходов гостиницы. Особенности анализа расходов на реализацию продукции и товаров службы питания.

Исходные предпосылки и методы планирования расходов на производство и реализацию продукции и товаров службы питания.

Текущие расходы службы питания, их влияние на эффективность текущих затрат гостиницы.

Характеристика прибыли как объекта экономического управления. Прибыль как результат эффективного использования экономического потенциала. Факторы внутренней и внешней среды, определяющие величину прибыли службы питания. Методы анализа и планирования прибыли от функционирования службы питания. Роль службы питания в формировании прибыли гостиницы. Пути роста прибыли службы питания. Максимизация прибыли. Роль и значение службы питания в обеспечении рентабельности гостиницы.

Роль и значение внутриотельных ресторанов в гостиничном бизнесе.

Услуги, предоставляемые внутриотельными ресторанами. Экономические связи показателей внутриотельных ресторанов с показателями гостиницы. Современные тенденции развития внутриотельных ресторанов в Республике Беларусь. Мировые тенденции развития внутриотельных ресторанов.

## **Тема 7. Культура питания и инструменты её отражения в ресторанном деле**

Роль и значение питания в жизни человека и общества. Питание как главнейшее условие существования человека. Еда как одно из условий материальной жизни общества. Еда как результат значительной части затрат труда, которые затрачивает общество. Понятие ситологии, как науки о еде. Сфера питания и ее секторы. Соотношение между секторами питания в различных странах мира. Традиции домашнего питания. Факторы, влияющие на развитие двух секторов питания. Значение питания в жизни человека и общества. Изменение питания дома и вне дома в процессе исторического развития общества. Факторы

возникновения кулинарного искусства. Подходы к культуре питания в различные периоды исторического развития общества. Культура питания и ее инструменты.

Культура питания и национальные кухни Европы. Общая характеристика и особенности национальной кухни отдельных стран Европы: Австрии, Великобритании, Бельгии, Болгарии, Литвы, Венгрии, Греции, Италии, Франции, Испании, Германии, Польши, Скандинавских стран и др. Понятие спецблюда и спецнапитки (специалитеты) регионов. Движение «Слоу-фуд» и его развитие.

Культура питания и национальные кухни России и Украины. Общая характеристика и особенности национальной кухни России и Украины, как кухни славянских народов. Основные этапы становления русской кухни. Особенности становления и развития украинской кухни. Спецблюда и спецнапитки регионов. Понятие «Советская кухня» и периоды ее развития.

Культура питания и национальная кухня Беларуси. Общая характеристика культуры питания. Пищевые продукты. Особенности национальной кухни по регионам Беларуси. Понятия спецблюда и спецнапитка (специалитеты). Роль и место белорусской кухни в индустрии гостеприимства. Механизм популяризации белорусской кухни.

Культура питания и национальные кухни Азии и Америки. Общая характеристика и особенности национальной кухонь Азии: арабской, вьетнамской, индийской, еврейской, китайской, турецкой, японской и др. Спецблюда и спецнапитки. Общая характеристика и особенности национальной кухонь Северной, Центральной и Южной Америки. Канадская кухня, кухня США, бразильская, кубинская, мексиканская, чилийская, аргентинская, венесуэльская кухни и др.

Культура питания и национальные кухни Африки и Австралии. Общая характеристика и особенности африканской, марокканской, тунисской кухни. Характеристика и особенности национальных кухонь Австралии (австралийской и новозеландской). Спецблюда и спецнапитки.

Особенности уличной еды (стрит-фуд) в различных странах мира. История возникновения уличной еды. Факторы, обусловившие развитие сектора уличной еды в различных странах мира. Национальные традиции и уличная еда. Уличная еда в азиатской кухне: чакин-шибори, тубучорим, мэчжакква, цзяоцзы, клаупин, кханомкрок, пури, овощная пакора, чатни. Уличная еда в Средней Азии: самса, шашлык, чебуреки, гутабы, донер кебаб. Уличная еда на ближнем Востоке: лахмаджун, симит.

Уличная еда в России: фаршированные блинчики, петровский квас. Уличная еда в Украине: киевская перепичка, котлета в тесте. Уличная еда в Польше: заварные пирожки с начинками, бутерброд со смальцем. Уличная еда в скандинавских странах: сэндвичи податски, калекукко. Уличная еда в Германии: карривурст, крендельки, апфельпунш. Уличная еда в Англии: рыба в кляре, овсяные сконы. Уличная еда в Италии: брускетта, фокаччо, пицца. Уличная еда во Франции: крок-месье, крок-мадам, картофельные крокеты. Уличная еда в Испании: тапас, ревуэльто, чуррос. Уличная еда в США: чикенбургер, гамбургер, веджибургер, фишбургер.

## **Тема 8. Обоснование концепции объекта ресторанного бизнеса**

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

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

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.

Основные элементы концепции 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.

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. Нейминг в концепции объекта ресторанного дела. 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). Меню, винная карта, коктейльная карта. 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.

Мировые и отечественные тенденции в разработке концепции объектов 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. Креативные идеи в разработке концепции объекта ресторанного дела. Топ 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.

## **Тема 9. Мировые тенденции и перспективы развития ресторанного дела в Республике Беларусь**

Мировые тенденции развития ресторанного бизнеса и определяющие их факторы. Развитие ресторанного бизнеса в странах Европы, Азии, США, России и в других регионах. Состояние, проблемы и перспективы развития ресторанного бизнеса в Республике Беларусь. Анализ соответствия развития отечественных субъектов ресторанного бизнеса мировым тенденциям. Сравнительный анализ показателей развития ресторанного бизнеса.

Сетевой ресторанный бизнес: понятие. достоинства и преимущества. Факторы, способствующие развитию сетевого ресторанного бизнеса (глобализация, стремление к увеличению доли рынка, формирование ТНК в ресторанном бизнесе и др.). Принципы развития сетевого ресторанного бизнеса. Исторический аспект возникновения и развития сетевых объектов ресторанного бизнеса. Современные направления развития сетевого ресторанного бизнеса в США, Великобритании, Дании, Нидерландах, Германии, Франции, Италии, Испании, Швеции и в др. странах. ТОП-10 сетевых ресторанных бизнесов в мире. Исследование экономических показателей, характеризующих деятельность сетевого ресторанного бизнеса на примере зарубежных и отечественных фирм. Инновации в сетевом ресторанном бизнесе. Развитие белорусского национального сетевого ресторанного бизнеса. Перспективы развития сетевого ресторанного бизнеса в мире и в Республике Беларусь.

Сущность франчайзинга. Факторы, обуславливающие развитие франчайзинга. Преимущества и проблемы франчайзинга. Инструменты франчайзинга. Современное развитие рынка франшиз в мире. Развитие белорусских брендов ресторанного бизнеса, работающих по системе франчайзинга.

Перспективы деятельности отечественных субъектов ресторанного бизнеса по приближению к лучшим мировым примерам развития ресторанного дела.

## УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Ресторанное дело»

(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 УСРС				
						Л	Пз	Лаб		
1	Понятие ресторанного дела, его особенности и сфера применения	2	2	-	-	-	-	-	[2,6, 9]	Опрос, дискуссия, реферат
2	Роль и значение ресторанного бизнеса в национальной экономике	2	2	-	-	-	-	-	[18,20]	Опрос, дискуссия, реферат, ОКР 1
3	Место и роль ресторанного дела в индустрии гостеприимства	4	4	-	-	-	-	-	[2-3, 7, 11-12, 18-19]	Опрос, дискуссия, реферат
4	Факторы и условия формирования рыночной силы ресторанного бизнеса	2	4	-	-	-	-	-	[2,5,20]	Опрос, дискуссия, реферат, ОКР 2
5	Экономический и конкурентный потенциал ресторанного бизнеса	10	8	-	-	-	-	-	[1, 21-23]	Опрос, дискуссия, решение задач и хозяйственных ситуаций, ОКР3
	<b>Итого</b>	20	20	-	-	-	-	-		Зачет
6	Экономические особенности функционирования службы питания в гостинице и внутриотельных ресторанов	8	10	-	-	-	-	-	[1,4,21-23]	Опрос, дискуссия, решение задач и хозяйственных ситуаций, ОКР1
7	Культура питания и инструменты её отражения в ресторанном деле	4	4	-	-	-	-	-	[14-17]	Опрос, дискуссия, реферат
8	Обоснование концепции объекта ресторанного бизнеса	8	8	-	-	-	-	-	[10, 13]	Опрос, дискуссия, реферат, ОКР 2
9	Мировые тенденции и перспективы развития ресторанного дела в Республике Беларусь	8	6	-	-	-	-	-	[8, 18]	Опрос, дискуссия, реферат, ОКР 3
	<b>Итого</b>	28	28	-	-	-	-	-		Экзамен
	<b>Всего часов</b>	<b>48</b>	<b>48</b>	-	-	-	-	-		

## УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Ресторанное дело»

(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				
						Л	Пз	Лаб		
1	Понятие ресторанного дела, его особенности и сфера применения	-	-	-	-	-	-	-	[2,6, 9]	Тест
2	Роль и значение ресторанного бизнеса в национальной экономике	1	-	-	-	-	-	-	[18,20]	Тест
3	Место и роль ресторанного дела в индустрии гостеприимства	1	-	-	-	-	-	-	[2-3, 7, 11-12, 18-19]	Тест
4	Факторы и условия формирования рыночной силы ресторанного бизнеса	1	-	-	-	-	-	-	[2,5,20]	Тест
5	Экономический и конкурентный потенциал ресторанного бизнеса	1	2	-	-	-	-	-	[1, 21-23]	Тест
6	Экономические особенности функционирования службы питания в гостинице и внутриотельных ресторанов	1	2	-	-	-	-	-	[1,4,21-23]	Решение задач и хозяйственных ситуаций
7	Культура питания и инструменты её отражения в ресторанном деле	-	1	-	-	-	-	-	[14-17]	Работа в малых группах, решение кейсов
8	Обоснование концепции объекта ресторанного бизнеса	-	1	-	-	-	-	-	[10, 13]	Работа в малых группах, решение кейсов
9	Мировые тенденции и перспективы развития ресторанного дела в Республике Беларусь	1	-	-	-	-	-	-	[8, 18]	Тест
	<b>Итого</b>	6	6	-	-	-	-	-		Тест, экзамен
	<b>Всего часов</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	-	-	-	-	-		



## **ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**

### ***Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов по учебной дисциплине «Ресторанное дело»***

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.

Основными направлениями самостоятельной работы обучающегося являются:

- первоначально подробное ознакомление с программой учебной дисциплины;
- ознакомление со списком рекомендуемой литературы по дисциплине в целом и ее разделам, наличие ее в библиотеке и других доступных источниках, изучение необходимой литературы по теме, подбор дополнительной литературы;
- изучение и расширение лекционного материала преподавателя за счет специальной литературы, консультаций;
  - подготовка к семинарским (практическим) занятиям по специально разработанным планам с изучением основной и дополнительной литературы;
  - подготовка к выполнению диагностических форм контроля (коллоквиумы, контрольные работы, доклады на семинарских занятиях, тесты, эссе, рефераты и т.п.);
- работа над выполнением индивидуального задания;
- подготовка к зачету, экзамену.

## ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ ЛИТЕРАТУРА

### *Основная:*

1. Экономика общественного питания : практикум / авт.-сост. С.О. Белова, И.М. Микулич. - Минск: БГЭУ, 2021. - 269 с.
2. Николенко, П. Г. Формирование клиентурных отношений в сфере сервиса : учебное пособие / П. Г. Николенко, А. М. Терехов. – Изд. 2-е, перераб. и доп. - Санкт-Петербург : Лань, 2019. - 245, [1] с. : ил. - (Бакалавриат) (Учебники для вузов. Специальная литература).
3. Основы индустрии гостеприимства : учебное пособие [для студентов, обуч. по спец. "Социально-культурный сервис и туризм"] / Д.И. Елканова [и др.]. - Москва : Дашков и К, 2011. - 347, [1] с.
4. Экономика гостиничного предприятия : учебное пособие для студентов высшего образования, обучающихся по специальности "Гостиничное дело" / А. Н. Лазарев [и др.] ; под ред. А. Н. Лазарева ; [ФГБОУВО "Российский гос. ун-т туризма и сервиса"]. - Москва : КНОРУС, 2021. - 304 с. : ил. - (Бакалавриат).
5. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т. Р. Любецкая. - Санкт-Петербург : Лань, 2019. - 305 с. : ил. - (Бакалавриат и магистратура).

### *Дополнительная:*

6. Авруцкая, И. Г. Битва за гостя. Стратегия и тактика ресторанного маркетинга / И. Г. Авруцкая. - Москва : Ресторанные ведомости, 2018. - 174, [1] с.
7. Быстров, С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса / С. А. Быстров. – М. : Форум, 2014. – 464 с.
8. Гвоздовская, В. А. Управление рестораном, который любит прибыль / В. А. Гвоздовская. - Москва : Ресторанные ведомости, 2018. - 253 с. : ил.
9. Горбунов, С. В. Ресторан: от одного до сети. Опыт построения и управления / С. В. Горбунов. - Москва : Ресторанные ведомости, 2017. - 180, [1] с. : ил.
10. Гордиенко, М. В. Основные аспекты ресторанного бизнеса=the basics of restaurant business : учебное пособие / М. В. Гордиенко ; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2018. – 80 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. –  
URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=575414> (дата обращения: 01.03.2022). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7782-3753-7. – Текст : электронный.
11. Григорьева, Т. Кафе, бары, рестораны. Лучшие проекты мира / Т. Григорьева. – М. : Издательство Антона Жигульского, 2014. – 256 с.

12. Десслер, Г. Управление рестораном / Г. Десслер. – М. : Лаборатория знаний, 2013. – 799 с.
13. Елканова, Д.И Основы индустрии гостеприимства : учеб. пособие / Д.И. Елканова, Д.А. Осипов, В.В. Романов, Е.В. Сорокина. – М. : издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2011. – 248 с.
14. Катсигрис, К. Учебник ресторатора. Проектирование. Оборудование. Дизайн / К. Катсигрис, К. Томас. - Москва : Ресторанные ведомости, 2014. - 557 с. : ил.
15. Колябина, Е.И. Кулинарное путешествие по Европе / пер. С фр. Колябина, Е.И. – М. : АТС, Кладезь, 2013. – 176 с.
16. Лаврентьева, Л.С. Календарь русской традиционной еды на каждый день и для каждой семьи / Л.С. Лаврентьева. – СПб. : Азбука, Азбука-Аттикус, 2013. – 440 с.
17. Мейл, П Французский уроки: Путешествие с ножом, вилкой и штопором Календарь русской традиционной еды на каждый день и для каждой семьи / Питер Мейл [пер. с англ.] – СПб. : Азбука, Азбука-Аттикус, 2016. – 320 с.
18. Похлебкин, В. В. Кухня славянских народов / В.В. Похлебкин. – М. : Эксмо, 2011. – 256 с.
19. Современное состояние ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н. С. Родионова, В. М. Сидельников, Е. С. Попов, А. В. Богомоллов ; науч. ред. Т. В. Алексеева ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. – 229 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=561375> (дата обращения: 01.03.2022). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-365-6. – Текст : электронный.
20. Уокер, Джон Р. Управление гостеприимством: вводный курс : учебник / Джон Р. Уокер ; пер. с англ. В. Н. Егоровой. – Москва : Юнити, 2017. – 879 с. : ил., табл. – (Зарубежный учебник). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=615886> (дата обращения: 01.03.2022). – ISBN 5-238-00990-9. – Текст : электронный.
21. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. – 9-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 248 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684288> (дата обращения: 01.03.2022). – Библиогр.: с. 214-216 – ISBN 978-5-394-04308-6. – Текст : электронный.
22. Экономика гостиниц и ресторанов : практикум / О.П. Ефимова-Стадник [и др.] ; под ред. О.П. Ефимовой-Стадник. – Минск: БГЭУ, 2013. – 206 с.
23. Зайцева, Н. А. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном бизнесе : учебное пособие для студ. вузов, обуч. по спец. 100103 "Социально-культурный сервис и туризм", 100201 "Туризм" / Н. А. Зайцева, А. А. Ларионова. - Москва : Альфа-М : Инфра-М, 2011. - 318 с.

## ПЕРЕЧЕНЬ РЕКОМЕНДУЕМЫХ ФОРМ ДИАГНОСТИКИ

### **Устная форма диагностики:**

- 1.Собеседования.
- 2.Доклады на семинарских занятиях.
- 3.Доклады на конференциях.
- 4.Устные зачеты.
- 5.Устные экзамены.
- 6.Оценивание на основе деловой игры.

### **Письменная форма диагностики:**

- 1.Тесты.
- 2.Контрольные опросы.
- 3.Контрольные работы.
- 4.Письменные отчеты по аудиторным (домашним) практическим упражнениям.
- 5.Рефераты.
- 6.Отчеты по научно-исследовательской работе.
- 7.Письменные зачеты.
- 8.Письменные экзамены.
- 9.Оценивание на основе модульно-рейтинговой системы.
- 10.Оценивание на основе деловой игры.

### **Устно-письменная форма диагностики:**

- 1.Отчеты по аудиторным практическим упражнениям с их устной защитой.
2. Отчеты по домашним практическим упражнениям с их устной защитой.
- 3.Зачеты.
- 4.Экзамены.
- 5.Оценивание на основе модульно-рейтинговой системы.
- 6.Оценивание на основе деловой игры.

## 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)
Коммерческая деятельность	Коммерческой деятельности и рынка недвижимости	нет	Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры экономики торговли и услуг (протокол № 7 от 17.02.2022 г.)

**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

\_\_\_\_\_

И.М. Микулич

УТВЕРЖДАЮ  
Декан факультета  
канд. экон. наук, доцент

\_\_\_\_\_

А.И. Ерчак