

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
факультета социально-культурного
сервиса и туризма
Иволга Анна Григорьевна

« ____ » _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.В.06 Основы деятельности предприятия питания

43.03.03 Гостиничное дело

Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов

бакалавр

очная

1. Цель дисциплины

Целями освоения дисциплины «Основы деятельности предприятия питания» являются формирование у студентов комплекса основных знаний и умений в области организации и менеджмента процесса предоставления услуг питания на предприятиях различных типов.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии	ПК-1.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства	знает основы контроля и оценки эффективности деятельности служб, отделов предприятий питания умеет учитывать критерии, показатели эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания владеет навыками инструментарием контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания
ПК-1 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии	ПК-1.2 Осуществляет оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства	знает выбор методик оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания умеет проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания владеет навыками оценкой эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Основы деятельности предприятия питания» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 7 семестре(-ах).

Для освоения дисциплины «Основы деятельности предприятия питания» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Организационно-управленческая практика

Организация и технология работы гостиничных служб

Организация работы АХС в гостинице

Спортивно-оздоровительный сервис

Техника и технологии сервисной деятельности

Освоение дисциплины «Основы деятельности предприятия питания» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины «Основы деятельности предприятия питания» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
7	180/5	36	36		72	36	Эк
в т.ч. часов: в интерактивной форме		8	8				
практической подготовки		36	36		72		

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
7	180/5	2					0.25

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

№	Наименование раздела (этапа) практики	Семестр	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций	Код индикаторов достижения компетенций
			всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
					Практические	Лабораторные				
1.	1 раздел. Определение типа предприятия питания									
1.1.	Прогрессивные формы обслуживания	7	4	2	2		4	Тест, Собеседование	ПК-1.1	
1.2.	Концепция предприятия питания	7	4	2	2		4	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи, Тест	ПК-1.1	
1.3.	Организация основного производства предприятия питания	7	4	2	2		4	Тест	ПК-1.1	
1.4.	Организация вспомогательных служб, цехов и обслуживающих хозяйств	7	4	2	2		4	Тест	ПК-1.1, ПК-1.2	
1.5.	Современное определение комплекса услуг предприятий питания	7	4	2	2		4	КТ 1	Реферат, Тест	ПК-1.1

1.6.	Методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания	7	4	2	2		4		Контрольная работа	ПК-1.1, ПК-1.2
1.7.	Прогрессивные формы обслуживания	7	4	2	2		4		Тест, Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	ПК-1.2
1.8.	Основные виды меню	7	4	2	2		4			ПК-1.1
1.9.	Обслуживающий персонал предприятий общественного питания	7	4	2	2		4			ПК-1.1
1.10.	Производственный персонал в предприятиях общественного питания, требования к нему	7	4	2	2		4		Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	ПК-1.1
1.11.	Требования к предприятиям питания	7	4	2	2		4	КТ 2	Тест	ПК-1.1
1.12.	Виды организации питания в гостиничных комплексах	7	4	2	2		4		Тест, Контрольная работа	ПК-1.1
1.13.	Автоматизации предприятий питания	7	4	2	2		4		Тест	ПК-1.1
1.14.	Анимация на предприятиях общественного питания	7	4	2	2		4		Тест	ПК-1.1
1.15.	Информационное обеспечение на предприятиях общественного питания	7	4	2	2		4		Тест	ПК-1.1
1.16.	Мерчандайзинг в общественном питании	7	4	2	2		4		Тест, Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	ПК-1.1
1.17.	Организация снабжения предприятий общественного питания	7	4	2	2		4		Тест	ПК-1.1
1.18.	Тенденции и перспективы развития общественного питания в стране	7	4	2	2		4	КТ 3	Тест, Контрольная работа	ПК-1.1
1.19.	Контроль	7								ПК-1.1, ПК-1.2
	Промежуточная аттестация	Эк								
	Итого		180	36	36		72			
	Итого		180	36	36		72			

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/ (практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
Прогрессивные формы обслуживания	Определение типа предприятия питания	2/1

Концепция предприятия питания	Концепция предприятия питания	2/1
Организация основного производства предприятия питания	Организация основного производства предприятия питания	2/1
Организация вспомогательных служб, цехов и обслуживающих хозяйств	Организация вспомогательных служб, цехов и обслуживающих хозяйств	2/1
Современное определение комплекса услуг предприятий питания	Современное определение комплекса услуг предприятий питания	2/1
Методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания	Методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания	2/1
Прогрессивные формы обслуживания	Прогрессивные формы обслуживания	2/1
Основные виды меню	Основные виды меню	2/-
Обслуживающий персонал предприятий общественного питания	Обслуживающий персонал предприятий общественного питания	2/-
Производственный персонал в предприятиях общественного питания, требования к нему	Производственный персонал в предприятиях общественного питания, требования к нему	2/-
Требования к предприятиям питания	Требования к предприятиям питания	2/-
Виды организации питания в гостиничных комплексах	Виды организации питания в гостиничных комплексах	2/1
Автоматизации предприятий питания	Автоматизации предприятий питания	2/-
Анимация на предприятиях общественного питания	Анимация на предприятиях общественного питания	2/-
Информационное обеспечение на предприятиях общественного питания	Информационное обеспечение на предприятиях общественного питания	2/-
Мерчандайзинг в общественном питании	Мерчандайзинг в общественном питании	2/-
Организация снабжения предприятий общественного питания	Организация снабжения предприятий общественного питания	2/-
Тенденции и перспективы развития общественного питания в стране	Тенденции и перспективы развития общественного питания в стране	2/-
Итого		36

5.2. Семинарские (практические, лабораторные) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		вид	часы
Прогрессивные формы обслуживания	Определение типа предприятия питания	Пр	2/1/2
Концепция предприятия питания	Концепция предприятия питания	Пр	2/1/2
Организация основного производства предприятия питания	Организация основного производства предприятия питания	Пр	2/1/2
Организация вспомогательных служб, цехов и обслуживающих хозяйств	Организация вспомогательных служб, цехов и обслуживающих хозяйств	Пр	2/1/2
Современное определение комплекса услуг предприятий питания	Современное определение комплекса услуг предприятий питания	Пр	2/1/2
Методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания	Методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания	Пр	2/1/2
Прогрессивные формы обслуживания	Прогрессивные формы обслуживания	Пр	2/1/2
Основные виды меню	Основные виды меню	Пр	2/-/2
Обслуживающий персонал предприятий общественного питания	Обслуживающий персонал предприятий общественного питания	Пр	2/-/2
Производственный персонал в предприятиях общественного питания, требования к нему	Производственный персонал в предприятиях общественного питания, требования к нему	Пр	2/-/2
Требования к предприятиям питания	Требования к предприятиям питания	Пр	2/-/2

Виды организации питания в гостиничных комплексах	Виды организации питания в гостиничных комплексах	Пр	2/1/2
Автоматизации предприятий питания	Автоматизации предприятий питания	Пр	2/-/2
Анимация на предприятиях общественного питания	Анимация на предприятиях общественного питания	Пр	2/-/2
Информационное обеспечение на предприятиях общественного питания	Информационное обеспечение на предприятиях общественного питания	Пр	2/-/2
Мерчандайзинг в общественном питании	Мерчандайзинг в общественном питании	Пр	2/-/2
Организация снабжения предприятий общественного питания	Организация снабжения предприятий общественного питания	Пр	2/-/2
Тенденции и перспективы развития общественного питания в стране	Тенденции и перспективы развития общественного питания в стране	Пр	2/-/2

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы самостоятельной работы	к текущему контролю
Определение типа предприятия питания	4
Концепция предприятия питания	4
Организация основного производства предприятия питания	4

Организация вспомогательных служб, цехов и обслуживающих хозяйств	4
Современное определение комплекса услуг предприятий питания	4
Методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания	4
Прогрессивные формы обслуживания	4
Основные виды меню	4
Обслуживающий персонал предприятий общественного питания	4
Производственный персонал в предприятиях общественного питания, требования к нему	4
Требования к предприятиям питания	4
Виды организации питания в гостиничных комплексах	4
Автоматизации предприятий питания	4

Анимация на предприятиях общественного питания	4
Информационное обеспечение на предприятиях общественного питания	4
Мерчандайзинг в общественном питании	4
Организация снабжения предприятий общественного питания	4
Тенденции и перспективы развития общественного питания в стране	4

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Основы деятельности предприятия питания» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Основы деятельности предприятия питания».
2. Методические рекомендации по освоению дисциплины «Основы деятельности предприятия питания».
3. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Основы деятельности предприятия питания».
4. Методические рекомендации по выполнению письменных работ (реферат, контрольная работа).
5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	Прогрессивные формы обслуживания	Л1.18	Л2.8	
2	Концепция предприятия питания	Л1.6	Л2.6	
3	Организация основного производства предприятия питания	Л1.2	Л2.25	
4	Организация вспомогательных служб, цехов и обслуживающих хозяйств	Л1.25	Л2.14	
5	Современное определение комплекса услуг предприятий питания	Л1.24	Л2.8	
6	Методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания	Л1.33	Л2.26	
7	Прогрессивные формы обслуживания	Л1.21	Л2.20	
8	Основные виды меню	Л1.16, Л1.21	Л2.15	
9	Обслуживающий персонал предприятий общественного питания	Л1.33	Л2.20	
10	Производственный персонал в предприятиях общественного питания, требования к нему	Л1.4	Л2.4	
11	Требования к предприятиям питания	Л1.33	Л2.14	
12	Виды организации питания в гостиничных комплексах	Л1.5	Л2.14	
13	Автоматизации предприятий питания	Л1.2	Л2.4	
14	Анимация на предприятиях общественного питания	Л1.4	Л2.21	
15	Информационное обеспечение на предприятиях общественного	Л1.18	Л2.21	

	питания			
16	Мерчандайзинг в общественном питании	Л1.18	Л2.16	
17	Организация снабжения предприятий общественного питания	Л1.30	Л2.27	
18	Тенденции и перспективы развития общественного питания в стране	Л1.29	Л2.14	

7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Основы деятельности предприятия питания»

7.1. Перечень индикаторов компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1		2		3		4		
		1	2	3	4	5	6	7	8	
ПК-1.1: Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)								x	
	Качество гостинично-ресторанных услуг								x	
	Контроллинг на предприятиях сферы услуг								x	
	Организационно-управленческая практика						x			
	Организация и технология работы гостиничных служб						x			
	Организация обслуживания в сфере общественного питания								x	
	Организация работы АХС в гостинице							x		
	Основы санаторно-курортного дела								x	
	Спортивно-оздоровительный сервис				x					
	Техника и технологии сервисной деятельности				x					
	Технология организации деятельности предприятий питания								x	
ПК-1.2: Осуществляет оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)								x	
	Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности в социально-культурном сервисе и туризме								x	
	Организационно-управленческая практика						x			
	Финансово-экономический анализ деятельности предприятий в социально-культурном сервисе и туризме								x	

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Основы деятельности предприятия питания»

проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Основы деятельности предприятия питания» проводится в виде Экзамен, Курсовая работа.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов очной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций		Максимальное количество баллов
7 семестр			
КТ 1	Тест		0
КТ 1	Реферат		0
КТ 2	Тест		5
КТ 3	Тест		5
КТ 3	Контрольная работа		20
Сумма баллов по итогам текущего контроля			30
Посещение лекционных занятий			20
Посещение практических/лабораторных занятий			20
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях			30
Итого			100
№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижений компетенций	Максимальное количество баллов	Критерии оценки знаний студентов
7 семестр			
КТ 1	Тест	0	
КТ 1	Реферат	0	

КТ 2	Тест	5	<p>5 баллов – за выполнение теста (маж – 5 баллов).</p> <p>Баллы за выполнение теста складываются следующим образом:</p> <p>5 баллов – выставляется при условии правильного ответа студента не менее, чем на 85% тестовых заданий;</p> <p>3 балла – выставляется при условии правильного ответа студента не менее, чем на 65% тестовых заданий;</p> <p>1,5 балла – выставляется при условии правильного ответа студента не менее, чем на 50 % тестовых заданий</p> <p>0 баллов – выставляется при условии правильного ответа студента менее, чем на 50 % тестовых заданий.</p>
КТ 3	Тест	5	<p>5 баллов – за выполнение теста (маж – 5 баллов).</p> <p>Баллы за выполнение теста складываются следующим образом:</p> <p>5 баллов – выставляется при условии правильного ответа студента не менее, чем на 85% тестовых заданий;</p> <p>3 балла – выставляется при условии правильного ответа студента не менее, чем на 65% тестовых заданий;</p> <p>1,5 балла – выставляется при условии правильного ответа студента не менее, чем на 50 % тестовых заданий</p> <p>0 баллов – выставляется при условии правильного ответа студента менее, чем на 50 % тестовых заданий.</p>

КТ 3	Контрольная работа	20	Критерии оценивания контрольной работы для очной формы обучения: 20 баллов – при полном знании и понимании содержания раздела, отсутствии ошибок, неточностей, демонстрации студентом системных знаний и глубокого понимания закономерностей; при проявлении студентом умения самостоятельно и творчески мыслить; 15 баллов – при полном содержательном ответе, отсутствии ошибок в изложении материала и при наличии не более четырех неточностей; 10 баллов – показано понимание, но неполное знание вопроса, недостаточное умение формулировать свои знания по данному разделу; 0 баллов – при полном отсутствии текста (ответа), имеющего отношение к вопросу.
------	--------------------	----	---

Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций

При проведении итоговой аттестации «зачет» («дифференцированный зачет», «экзамен») преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (дифференцированный зачет, экзамен) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет, дифференцированный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

Критерии и шкалы оценивания ответа на экзамене

Сдача экзамена может добавить к текущей балльно-рейтинговой оценке студентов не более 20 баллов:

Содержание билета	Количество баллов
Теоретический вопрос №1	до 7
Теоретический вопрос №2	до 7
Задача (оценка умений и	до 6
Итого	20

Критерии оценки ответа на экзамене

Теоретические вопросы (вопрос 1, вопрос 2)

7 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

5 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы экзаменационного задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с

обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

3 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

2 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

1 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Оценивание задачи

6 баллов Задачи решены в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

5 баллов

4 балла Задачи решены с небольшими недочетами.

3 балла

2 балла Задачи решены не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

1 баллов Задачи решены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задачи не решены или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

Перевод рейтинговых баллов в пятибалльную систему оценки знаний обучающихся:

для экзамена:

- «отлично» – от 89 до 100 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному;

- «хорошо» – от 77 до 88 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками;

- «удовлетворительно» – от 65 до 76 баллов – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки;

- «неудовлетворительно» – от 0 до 64 баллов - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к существенному повышению качества выполнения учебных заданий

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Основы деятельности предприятия»

питания»

1. Характеристика типов предприятий общественного питания.
 2. Классификация предприятий общественного питания.
 3. Факторы при определении типа предприятия общественного питания
 4. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.
 5. Основные элементы концепции предприятия общественного питания.
 6. Организация снабжения предприятий питания.
 7. Организация производства на предприятиях питания.
 8. Задачи организации технического обслуживания производства.
 9. Тенденции организации технического обслуживания производства.
 10. Организация инструментального хозяйства предприятия.
 11. Услуги предприятий питания как составная часть туристской индустрии.
 12. Гостиничный тариф.
 13. Услуги предприятий питания как составная часть
 14. Состояние и перспективы развития рынка услуг предприятий питания.
 15. Определение комплекса услуг предприятий питания.
 16. Методы обслуживания на предприятиях общественного питания: самообслуживание, наличие официанта, комбинированное обслуживание.
 17. Формы обслуживания в общепите: самообслуживание в ресторане, характер труда официантов, комбинированные методы.
 18. Специальные методы и формы обслуживания.
 19. Внедрение новых видов услуг и прогрессивных форм обслуживания.
 20. Типы меню.
 21. Виды меню.
 22. Понятие, и структура персонала предприятия.
 23. Структура персонала организации.
 24. Обслуживающий, производственный и административный персонал предприятий общественного питания.
 25. Требования в соответствии с ГОСТ.
 26. Управление производственным персоналом.
 27. Требования к устройству предприятий общественного питания.
 28. Санитарные правила для предприятий питания.
 29. Организации обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания.
- Предприятия общественного питания гостиничного комплекса.
30. Учет в общепите: основные положения.

Производственные помещения предприятий общественного питания, их оборудование.

Характеристика заготовочных, доготовочных и специализированных цехов.

Характеристика технологического процесса на предприятиях общественного питания.

Организация работы вспомогательных производственных помещений.

Виды кухонной посуды и организация процесса санитарной обработки цехов.

Правила отпуска и хранения готовых блюд.

Контрольная работа №1.

1. Современное состояние и перспективы деятельности общественного питания
2. Требования к персоналу предприятия общественного питания
3. Основные нормативно-правовые документы, регламентирующие деятельность предприятия общественного питания
4. Классификация предприятий общественного питания согласно ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
5. Стандарт ХАССП, серия стандартов ISO 22000
6. Санитарно-эпидемиологические нормы для общественного питания

Задание № 1:

1. Согласно ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
Распределить персонала службы питания по группам
административный,
обслуживающий
производственный
вспомогательный
гардеробщик, директор предприятия, инженер (техник) - технолог (менеджер по производству), заведующий складом (старший кладовщик), шеф-повар, швейцар, кладовщик, калькулятор, хостес, кондитер, пекарь, метрдотель (администратор зала, менеджер зала, менеджер бара), официант, бармен, сомелье, су-шеф.

Контрольная работа №2.

1. Организация обслуживания на предприятиях питания.
2. Этапы организационной деятельности в ресторанном бизнесе.
3. Автоматизация деятельности в ресторанном бизнесе.
4. Подготовка зала к обслуживанию.
5. Массовые мероприятия в ресторанном бизнесе.
6. Основы сервировки и декорирования стола
7. Виды сервировки стола
8. Должностные инструкции директора службы питания; заведующего производством; официанта, метрдотеля, бармена, швейцара, гардеробщика; сомелье, фумелье; бариста.

Задание № 1:

Классификация и характеристика методов и форм обслуживания. Требования к обслуживающему персоналу в соответствии с ГОСТом Р (национальным стандартом РФ)

Практико-ориентированные задачи:

Типовое задание репродуктивного уровня (оценка умений).

Схематично изобразить сервировку стола на банкете (8 человек) за столом с полным обслуживанием официантами (обед), в расчете на одного посетителя, если по меню предусмотрена подача следующих блюд и закусок:

1. Икра зернистая
2. Ассорти рыбное
3. Овощи натуральные
4. Грибы, запеченные в сметанном соусе
5. Бульон с расстегаем
6. Лангет с картофелем жареным из вареного
7. Кофе черный с лимоном

Подобрать ассортимент напитков и вино-водочных изделий к блюдам, а также посуду для них. Рассчитать необходимое количество посуды, приборов, белья для подачи и еды.

Типовое задание реконструктивного уровня (оценка умений).

Определить численный и квалификационный состав бригады официантов для обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами.

Принять число участников банкета 50 человек. Предложить вариант меню и напитков, схему расстановки столов и рассадки гостей, способы подачи и порядок обслуживания официантами. Рассчитать необходимое количество посуды, приборов, белья

Практико-ориентированные или ситуационные задачи

1. Компания планирует открыть сеть ресторанов быстрого питания. Какие блюда вы непременно включили бы в меню этих ресторанов, чтобы выделить их из общей массы конкурентов и завоевать симпатии потенциальных клиентов? Примечание: причины, по которым вы собираетесь включить в меню то или иное блюдо, должны быть обоснованы.

В процессе освоения дисциплины «Организация обслуживания в сфере общественного пи-

тания» студентами, обучающимися по заочной форме, в качестве самостоятельной подготовки, предусмотрено выполнение контрольной работы.

Целью контрольной работы является оценка самостоятельного освоения материала студентами-заочниками. Контрольная работа включает: теоретические вопросы в виде тестирования и два практико-ориентированных вопроса.

Типовая контрольная работа для студентов заочной формы обучения

Теоретические вопросы (оценка знаний):

Понятие предприятия общественного питания;

Классификация предприятий общественного питания.

Практико-ориентированные задания:

Типовое задание репродуктивного уровня (оценка умений):

Дать сравнительную характеристику предприятиям питания.

Типовое задание реконструктивного уровня (оценка умений, навыков):

Компания планирует открыть сеть ресторанов быстрого питания. Какие блюда вы непременно включили бы в меню этих ресторанов, чтобы выделить их из общей массы конкурентов и завоевать симпатии потенциальных клиентов? Примечание: причины, по которым вы собираетесь включить в меню то или иное блюдо, должны быть обоснованы.

Типовое задание творческого уровня (оценка навыков):

Металлическая посуда: назначение, емкость, размеры. Составить заявку на оснащение кафе общего типа на 50 мест металлической посудой.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

основная

Л1.1 Меняев М. Ф., Кузьминов А. С., Планкин Д. Ю. Информационные системы управления предприятием [Электронный ресурс]: учебное пособие ; ВО - Бакалавриат. - Москва: МГТУ им. Н.Э. Баумана, 2013. - 67 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=52441

Л1.33 Васюкова А. Т., Любецкая Т. Р. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник; ВО - Бакалавриат. - Москва: Дашков и К, 2022. - 416 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/277415>

Л1.32 Быстров С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Электронный ресурс]: учебник ; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Аспирантура. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 536 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=398685>

Л1.31 Джум Т. А., Ольшанская С. А. Организация сервисного обслуживания в туризме [Электронный ресурс]: учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательство "Магистр", 2019. - 368 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=368181>

Л1.29 Корнеева Т. А., Седова Е. Э. Основы рационального питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Новосибирск: НГТУ, 2017. - 72 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/118437>

Л1.28 Никифорова Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Оренбург: ОГУ, 2019. - 97 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/159933>

Л1.27 Куприянов Д. В. Информационное обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО. - Москва: Юрайт, 2022. - 255 с – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/490839>

Л1.26 Тимохина Т. Л. Гостиничная индустрия [Электронный ресурс]: учебник для СПО. - Москва: Юрайт, 2022. - 300 с – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/490205>

- Л1.25 Любецкая Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат, СПО. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 308 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/206936>
- Л1.24 Омаров Р. С., Сычева О. В., Шлыков С. Н. Основы рационального питания [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Магистратура. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 76 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/203015>
- Л1.23 Ратушный А. С., Баранов Б. А. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат, Магистратура. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 241 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=393847>
- Л1.22 Быстров С. А. Организация гостиничного дела [Электронный ресурс]:учеб. пособие для СПО. - Москва: Издательство "ФОРУМ", 2022. - 432 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=391652>
- Л1.21 Изосимова И. В., Сергачева О. М. Искусство обслуживания в ресторанных заведениях [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Красноярск: СФУ, 2021. - 172 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/181586>
- Л1.20 Быстров С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Электронный ресурс]:учебник для СПО. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 536 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=389772>
- Л1.19 Гайворонский К. Я., Щеглов Н. Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс]:учебник для СПО. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 469 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=388041>
- Л1.18 Зайко Г. М., Джум Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательство "Магистр", 2021. - 560 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=387355>
- Л1.30 Куткина М. Н., Линич Е. П., Барсукова Н. В., Смоленцева А. А. Организация питания детей и подростков [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 320 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/213158>
- Л1.16 Ратушный А. С. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2019. - 336 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=358158>
- Л1.17 Тамова М. Ю., Корнева О. А., Дунец Е. Г., Бугаец Н. А. Современные технологии продукции общественного питания. Особенности проектирования предприятий общественного питания различных типов [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Краснодар: КубГТУ, 2019. - 136 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/167035>
- Л1.2 Ершов В. Д., Корчагина Е. И. Технология и организация производства продуктов питания [Электронный ресурс]:словарь основных терминов и понятий. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2016. - 80 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91633>
- Л1.3 Панина З. И., Виноградова М. В. Организация и планирование деятельности предприятия сферы сервиса [Электронный ресурс]:практикум ; ВО - Бакалавриат, Специалитет. - Москва: Дашков и К, 2017. - 244 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93421>
- Л1.5 Давыдкина И. Б. Проектирование и организация торгового пространства предприятий розничной торговли и общественного питания [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017. - 266 с. – Режим доступа: <http://new.znanium.com/go.php?id=899751>
- Л1.6 Гайворонский К. Я., Щеглов Н. Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат , СПО. - Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2013. - 480 с. – Режим доступа: <http://new.znanium.com/go.php?id=402625>
- Л1.7 Венецианский А. С., Мишина О. Ю. Технология производства функциональных продуктов питания [Электронный ресурс]:учебно-метод. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Волгоград: ФГБОУ ВПО Волгоградский государственный аграрный университет, 2014. - 80 с. – Режим доступа: <http://new.znanium.com/go.php?id=615070>

- Л1.8 Зайко Г. М., Джум Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательство "Магистр", 2013. - 560 с. – Режим доступа: <http://new.znaniium.com/go.php?id=389895>
- Л1.4 Рождественская Л. Н., Главчева С. И. Гостеприимство и сервис в индустрии питания [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 183 с. – Режим доступа: <http://new.znaniium.com/go.php?id=1058887>
- Л1.10 Ермолаева Е. О., Кантере В. М. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат, Магистратура. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018. - 336 с. – Режим доступа: <http://new.znaniium.com/go.php?id=925846>
- Л1.11 Камоза Т. Л., Сафронова Т. Н. Высокотехнологичные производства в общественном питании [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Магистратура. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2018. - 96 с. – Режим доступа: <http://new.znaniium.com/go.php?id=1032202>
- Л1.12 Сотникова С. И., Маслов Е. В. Управление персоналом организации: современные технологии [Электронный ресурс]:учебник; ВО - Бакалавриат, Магистратура. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 513 с. – Режим доступа: <http://new.znaniium.com/go.php?id=1055537>
- Л1.13 Акперов И. Г. оглы, Сметанин Информационные технологии в менеджменте [Электронный ресурс]:учебник; ВО - Бакалавриат. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019. - 400 с. – Режим доступа: <http://new.znaniium.com/go.php?id=1010110>
- Л1.14 Джабоева А. С., Тамова М. Ю. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Специалитет. - Москва: Издательство "Магистр", 2021. - 256 с. – Режим доступа: <http://znaniium.com/catalog/document?id=363431>
- Л1.9 Евтихов О. В. Управление персоналом организации [Электронный ресурс]:Учебное пособие; ВО - Бакалавриат. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2014. - 297 с. – Режим доступа: <http://new.znaniium.com/go.php?id=446364>
- Л1.15 Воденко К. В., Самыгин С. И. Управление персоналом [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат, Магистратура. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2019. - 374 с. – Режим доступа: <http://znaniium.com/catalog/document?id=371166>
- дополнительная**
- Л2.16 Ключевская И. С. Маркетинг гостиничного предприятия [Электронный ресурс]:учеб. пособие для СПО. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 236 с. – Режим доступа: <http://znaniium.com/catalog/document?id=391527>
- Л2.17 Кибанов А. Я. Управление персоналом организации [Электронный ресурс]:практикум ; учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Аспирантура. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 365 с. – Режим доступа: <http://znaniium.com/catalog/document?id=393925>
- Л2.18 Свириденко Ю. П., Хмелев В. В. Сервисная деятельность в обслуживании населения [Электронный ресурс]:учеб. пособие для СПО. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 192 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/195460>
- Л2.19 Торопова Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания [Электронный ресурс]:учеб. пособие для СПО. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 348 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/206630>
- Л2.22 Озерова Т. С. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]:учебно-метод. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Тольятти: ТГУ, 2017. - 33 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/140112>
- Л2.21 Озерова Т. С. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]:учебно-метод. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Тольятти: ТГУ, 2018. - 51 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/140026>
- Л2.23 Джум Т. А., Денисова Н. И. Организация гостиничного хозяйства [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательство "Магистр", 2022. - 400 с. – Режим доступа: <http://znaniium.com/catalog/document?id=399593>
- Л2.24 Баранов А. С., Бисько И. А. Информационно-экскурсионная деятельность на предприятиях туризма [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 383 с. – Режим доступа: <http://znaniium.com/catalog/document?id=399504>

- Л2.15 Мрыхина Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]:учебник для СПО. - Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2022. - 417 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=389717>
- Л2.25 Рождественская Л. Н., Главчева С. И. Гостеприимство и сервис в индустрии питания [Электронный ресурс]:учеб. пособие для СПО. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 179 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=396026>
- Л2.20 Любецкая Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания [Электронный ресурс]:учебник; ВО - Бакалавриат, СПО. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 308 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/206936>
- Л2.14 Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]:учеб. пособие для СПО. - Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2021. - 176 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=378407>
- Л2.6 Никулина Е. О., Иванова Г. В. Теория, методология, практика проектирования предприятий питания [Электронный ресурс]:моногр. ; ВО - Магистратура. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2018. - 174 с. – Режим доступа: <http://new.znanium.com/go.php?id=1031845>
- Л2.12 Федцов В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2019. - 248 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=1091875>
- Л2.11 Васюкова А. Т., Любецкая Т. Р. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 416 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=358232>
- Л2.10 Дейнека А. В. Управление персоналом организации [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 288 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=358235>
- Л2.9 Гайворонский К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс]:практикум ; учеб. пособие для СПО. - Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2021. - 104 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=362110>
- Л2.8 Фридман А. М. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 462 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=1093158>
- Л2.7 Ратушный А. С., Баранов Б. А. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 241 с. – Режим доступа: <http://new.znanium.com/go.php?id=1031132>
- Л2.5 Гончарова Л. П. Гостиничный сервис [Электронный ресурс]:учеб. пособие для СПО. - Москва: Издательство "ФОРУМ", 2018. - 174 с. – Режим доступа: <http://new.znanium.com/go.php?id=987236>
- Л2.4 Васюкова А. Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]:практикум ; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2018. - 144 с. – Режим доступа: <http://new.znanium.com/go.php?id=430289>
- Л2.3 Венецианский А. С., Косян С.Б. Технологии ресторанного сервиса [Электронный ресурс]:лаборатор. практикум ; ВО - Бакалавриат. - Волгоград: ФГБОУ ВПО Волгоградский государственный аграрный университет, 2016. - 104 с. – Режим доступа: <http://new.znanium.com/go.php?id=624329>
- Л2.2 Шоул Дж., Евстигнеева И. Первокласный сервис как конкурентное преимущество [Электронный ресурс]:. - Москва: ООО "Альпина Паблишер", 2016. - 342 с. – Режим доступа: <http://new.znanium.com/go.php?id=610283>
- Л2.1 Данилина Е. И., Горелов Д. В., Маликова Я. И. Инновационный менеджмент в управлении персоналом [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат. - Москва: Дашков и К, 2016. - 208 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=70525
- Л2.26 Джум Т. А., Зайко Г. М. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательство "Магистр", 2021. - 528 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=398594>

Л2.13 Васюкова А. Т., Славянский А. А. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - бакалавриат. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 496 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=358198>

Л2.27 Куткина М. Н., Барсукова Н. В., Елисева С. А., Смоленцева А. А. Организация питания детей и подростков [Электронный ресурс]:учеб. пособие; ВО - Бакалавриат. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 332 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/284105>

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1		
2		

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Методические указания по лекционным занятиям

Лекционные занятия являются одним из видов контактной работы по освоению дисциплины. На лекционных занятиях обучающиеся знакомятся со структурой дисциплины, ключевыми материалами программы курса, современными подходами и проблемами в области изучаемой дисциплины. Важной задачей лекционных занятий является развитие у обучающихся навыков самостоятельной работы с научной и учебно-методической литературой. Освоение дисциплины обучающимся следует начинать с изучения проработки рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса. На лекционных занятиях конспектирование материала лекций обучающимися необходимо осуществлять тезисно, обращая внимание, на логику изложения материала, аргументацию и приводимые примеры. Для закрепления теоретических знаний по основным изучаемым разделам дисциплины лекционный материал рекомендуется своевременно просматривать, отмечая сложные для понимания места. Успешному освоению курса способствует самостоятельное изучение и проработка основной и дополнительной литературы, представленной в рабочей программе дисциплины. Если обучающемуся самостоятельно не удастся разобраться в изучаемом материале, необходимо сформулировать вопросы и обратиться за консультацией к ведущему преподавателю. При изучении основных разделов дисциплины следует принимать во внимание особенности содержания каждой темы раздела и специфические понятия. Качественное освоение материала дисциплины предполагает изучения этих особенностей и понятий. Если при подготовке к занятиям какое-либо понятие вызывает затруднения в понимании его сущности и содержания, рекомендуется обратиться к словарю и выписать в конспект его значение. При подготовке материала необходимо обращать внимание на точность определений, последовательность изучения материала, аргументацию, собственные примеры, анализ конкретных ситуаций. Каждую неделю рекомендуется отводить время для повторения пройденного материала в целях самоконтроля полученных знаний, умений и навыков.

Методические указания по практическим занятиям

Изучение дисциплины предполагает посещение обучающимися не только лекций, но и практических занятий, в ходе которых осуществляется познавательная деятельность, направленная на закрепление теоретического и практического материала, получение навыков использования методик расчета показателей, развитие мышления и интуиции, необходимых для решения профессиональных задач. На практических занятиях осуществляется проверка качества освоения обучающимися учебного материала, полученного в ходе лекционных занятий и самостоятельной работы. Основная цель практических занятий: - закрепить теоретические основы дисциплины применительно к решению практических задач; - проверить уровень усвоения и понимания обучающимися вопросов, рассмотренных на лекциях и самостоятельно по учебной литературе; - обучить навыкам освоения расчетных методик и работы с нормативно-справочной и законодательной литературой; - восполнить пробелы в пройденной теоретической части курса и оказать помощь в его усвоении. Методические материалы составлены с учетом того, что студенты прослушали теоретический курс по рассматриваемой теме и должны знать содержание материала. Для успешного освоения курса необходима самостоятельная работа студентов с литературой. Обязательным условием является изучение нормативной, законодательной, научной и учебной литературы. 5 Для контроля знаний, полученных в процессе освоения дисциплины на практических занятиях обучающиеся выполняют типовые задачи, комплексные практические задания, задания репродуктивного, реконструктивного и практико-ориентированного уровней.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Kaspersky Total Security - Антивирус
2. Microsoft Windows Server STDCORE AllLngLicense/Software AssurancePack Academic OLV 16Licenses LevelE AdditionalProduct CoreLic 1Year - Серверная операционная система

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

1. Kaspersky Total Security - Антивирус

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Номер аудитории	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения лекционных занятий		
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа	407/ИТ Ф	Оснащение: столы – 21шт., стулья – 47 шт., компьютер Kraftway Credo – 1шт, экран настенный -1 шт., проектор Epson EB-X18-1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
3	Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов и индивидуальных и групповых консультаций:		
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации		

13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на промежуточной аттестации зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Основы деятельности предприятия питания» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515).

Автор (ы)

_____ доцент , к.э.н. Павленко И.Г.

Рецензенты

_____ доцент , к.э.н. Иволга А.Г.

_____ доцент , к.э.н. Сериков С.С.

Рабочая программа дисциплины «Основы деятельности предприятия питания» рассмотрена на заседании Кафедра туризма и сервиса протокол № от г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Заведующий кафедрой _____ Иволга Анна Григорьевна

Рабочая программа дисциплины «Основы деятельности предприятия питания» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Факультет социально-культурного сервиса и туризма протокол № от г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Руководитель ОП _____