

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института экономики, финансов и
управления в АПК
Гуныко Юлия Александровна

« ____ » _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)

Б1.В.05 Основы деятельности предприятия питания

43.03.03 Гостиничное дело

Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов

бакалавр

очная

1. 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	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
<p>ПК-1 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии</p>	<p>ПК-1.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства</p>	<p>знает</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные методы координации работы департаментов (служб, отделов) предприятий питания - принципы организации текущего контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания - критерии и показатели оценки качества работы департаментов (служб, отделов) предприятий питания - основы взаимодействия служб питания со смежными департаментами (служба приема и размещения, хозяйственная служба, отдел продаж) - регламенты и стандарты, регулирующие деятельность департаментов (служб, отделов) предприятий питания - методы оперативного управления и корректировки деятельности подразделений предприятий гостеприимства <p>умеет</p> <ul style="list-style-type: none"> - координировать деятельность различных департаментов (служб, отделов) предприятий питания для обеспечения бесперебойного обслуживания гостей - осуществлять оперативный контроль соблюдения технологических процессов и стандартов обслуживания в департаментах (службах, отделах) предприятий гостеприимства - применять инструменты контроля качества продукции и услуг в деятельности служб питания - анализировать выполнение плановых заданий и соблюдение регламентов департаментами (службами, отделами) предприятий питания - выявлять отклонения в работе подразделений и принимать меры по их устранению <p>владеет навыками</p> <p>навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - координации текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания - проведения контрольных мероприятий (проверок) деятельности служб питания гостиничного комплекса - оперативного взаимодействия с руководителями департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства - контроля соблюдения стандартов обслуживания и санитарно-гигиенических требований в деятельности предприятий питания

знает

- методы оценки экономической эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания
- систему ключевых показателей эффективности (KPI) для служб питания в индустрии гостеприимства
- методики анализа финансовых результатов (доходность, рентабельность, себестоимость) департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства
- способы оценки эффективности использования материальных и трудовых ресурсов в департаментах (службах, отделах) предприятий питания
- критерии оценки качества обслуживания и удовлетворенности гостей как показателя эффективности
- методы сравнительного анализа эффективности деятельности аналогичных департаментов (служб, отделов) на предприятиях гостеприимства

умеет

- рассчитывать и интерпретировать показатели эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания
- оценивать экономическую результативность работы служб питания (кухни, ресторана, банкетной службы, рум-сервиса)
- проводить анализ эффективности использования ресурсов (продуктовых, материальных, трудовых) в департаментах предприятий гостеприимства
- выявлять резервы повышения эффективности деятельности подразделений предприятий питания
- оценивать вклад департаментов (служб, отделов) питания в общие показатели деятельности гостиничного комплекса

владеет навыками

навыками:

- оценки эффективности текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания
- расчета ключевых показателей эффективности (KPI) для служб питания гостиничного комплекса
- проведения анализа финансово-хозяйственной деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства
- подготовки аналитических отчетов и рекомендаций по повышению эффективности работы служб питания
- оценки эффективности использования материальных и трудовых ресурсов в департаментах (службах, отделах) предприятий питания

2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Организационно-правовые и структурные основы предприятий питания			
1.1.	Классификация и типология предприятий питания	7	ПК-1.1, ПК-1.2	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи, Тест
1.2.	Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий питания	7	ПК-1.1, ПК-1.2	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи, Устный опрос, Реферат
1.3.	Организационная структура управления предприятием питания	7	ПК-1.1, ПК-1.2	Кейс-задача
2.	2 раздел. Производственно-технологические процессы и организация обслуживания			
2.1.	Управление снабжением и складским хозяйством	7	ПК-1.1, ПК-1.2	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи, Тест, Устный опрос
2.2.	Производственный контроль и технологические процессы на кухне	7	ПК-1.1, ПК-1.2	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи, Устный опрос, Тест
2.3.	Организация обслуживания и контроль качества сервиса	7	ПК-1.1, ПК-1.2	Разноуровневые задачи и задания
3.	3 раздел. Оценка эффективности и управление доходностью в ресторанном сервисе			
3.1.	Ключевые показатели эффективности и ценообразование	7	ПК-1.1, ПК-1.2	Кейс-задача, Устный опрос
3.2.	Анализ финансовых результатов и управление прибылью	7	ПК-1.1, ПК-1.2	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи, Устный опрос, Тест
3.3.	Маркетинг, управление персоналом и отчетность	7	ПК-1.1, ПК-1.2	Кейс-задача
4.	4 раздел. Контроль			
4.1.	Экзамен	7	ПК-1.1, ПК-1.2	Устный опрос
	Промежуточная аттестация			Эк

3. Оценочные средства (оценочные материалы)

Примерный перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде (Оценочные материалы)

Текущий контроль

Для оценки знаний

1	Устный опрос	Средство контроля знаний студентов, способствующее установлению непосредственного контакта между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.	Перечень вопросов для устного опроса
---	--------------	--	--------------------------------------

Для оценки умений

2	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	Задачи направленные на использование приобретенных знаний и умений в практической деятельности и повседневной жизни	Комплект практико-ориентированных и ситуационных задач
---	---	---	--

3	Разноуровневые задачи и задания	б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения.	Комплект разноуровневых задач и заданий
---	---------------------------------	--	---

Для оценки навыков

4	Кейс-задача	Проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.	Задания для решения кейс-задачи
---	-------------	---	---------------------------------

Промежуточная аттестация

5	Курсовые работы (проектов)	Вид самостоятельной письменной работы, направленный на творческое освоение общепрофессиональных и профильных профессиональных дисциплин (модулей) и выработку соответствующих профессиональных компетенций. При написании курсовой работы студент должен полностью раскрыть выбранную тему, соблюсти логику изложения материала, показать умение делать обобщения и выводы.	Перечень тем курсовых работ (проектов)
6	Экзамен	Средство контроля усвоения учебного материала и формирования компетенций, организованное в виде беседы по билетам с целью проверки степени и качества усвоения изучаемого материала, определить необходимость введения изменений в содержание и методы обучения.	Комплект экзаменационных билетов

4. Примерный фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) "Основы деятельности предприятия питания"

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

Вопросы для устного опроса (текущий контроль)

Дайте определение понятию «предприятие общественного питания».

Перечислите основные типы предприятий питания согласно ГОСТ 30389-2013.

Чем отличается ресторан от кафе? Назовите не менее трех критериев.

Какие классы обслуживания выделяют для ресторанов? Охарактеризуйте класс «люкс».

Назовите специфику бара как типа предприятия питания. Какие виды баров вы знаете?

Какие типы предприятий питания относятся к категории «быстрое обслуживание»?

Какое место занимает служба питания в организационной структуре гостиничного предприятия?

Перечислите основные типы предприятий питания, которые могут функционировать в структуре гостиницы.

Что такое кейтеринг, и какие формы кейтеринга применяются в гостиничном сервисе?

В чем разница между рестораном при отеле и отдельно стоящим рестораном (с точки зрения целевой аудитории и режима работы)?

Перечислите основные законодательные и нормативные акты, регулирующие деятельность предприятий питания в РФ.

Какие требования к предприятиям питания содержатся в СанПиН?

Что такое сертификация услуг питания и обязательно ли ее проходить в настоящее время?

Какие виды деятельности в сфере питания подлежат лицензированию? (Акцент: розничная продажа алкоголя).

Назовите основные разделы «Правил оказания услуг общественного питания» (Постановление Правительства РФ).

Какая информация должна быть доведена до потребителя до момента заказа?

Каковы различия между ГОСТом и техническим регламентом?

Что такое ХАССП (НАССР) и как этот стандарт связан с безопасностью продукции?

Какова ответственность предприятия питания за отсутствие книги отзывов и предложений?

Какие международные стандарты (ISO) применимы к деятельности предприятий питания?

Примеры тестовых заданий

1. Какой документ является основным первичным документом для оприходования товаров на склад?

А) Счет-фактура

Б) Товарно-транспортная накладная (ТТН)

В) Договор поставки

Г) Закупочный акт

(Правильный ответ: Б)

2. Какое правило товарного соседства является обязательным при хранении продуктов?

А) Хранение муки и крупы рядом с моющими средствами

Б) Хранение сырых продуктов (мяса) и готовых к употреблению продуктов (салатов) раздельно

В) Хранение всех продуктов в одной камере для экономии места

Г) Хранение овощей и фруктов совместно с рыбой

(Правильный ответ: Б)

3. Периодическая проверка наличия и состояния товарно-материальных ценностей на складе или в мини-барах называется _____.

(Правильный ответ: инвентаризация)

4. Что означает маркировка разделочной доски «СМ»?

А) Сырое мясо

Б) Сухой магазин (склад)

В) Свежие морепродукты

Г) Стерильная мойка

(Правильный ответ: А)

5. Какой этап производственного процесса является критической контрольной точкой (ККТ) в системе ХАССП для блюд, отпускаемых в горячем виде?

А) Зачистка мяса

Б) Термическая обработка (достижение определенной температуры внутри продукта)

В) Порционирование

Г) Оформление заказа

(Правильный ответ: Б)

3. Установите правильную последовательность обработки овощей в овощном цехе:

Очистка

Сортировка и калибровка

Мойка

Нарезка

Дочистка

(Правильный ответ: 2, 3, 1, 5, 4)

Задания для контрольной точки

Задание 1. Используя текст СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (или актуальную редакцию), составьте чек

-лист для проверки санитарного состояния горячего цеха (кондитерского цеха / холодного цеха – по выбору). Чек-лист должен содержать не менее 10 пунктов с формулировкой «Соответствует/Не соответствует».

Задание 2. Гость отеля заказал в ресторане стейк с кровью. После подачи блюда гость отказался его оплачивать, заявив, что мясо показалось ему некачественным, и написал жалобу в книгу отзывов. Администратор не предложил замену блюда, а вызвал охрану.

Вопросы к ситуации:

Какие нарушения Правил оказания услуг были допущены администратором?

Какова процедура работы с жалобой в книге отзывов?

Как следовало поступить администратору для урегулирования конфликта с наименьшими потерями?

Кейс - задачи

Задание 1. «Анализ структуры Food Cost в предприятиях разных форматов»

Выберите два предприятия питания разных форматов (например, ресторан высокой кухни и столовая). Используя открытые источники (меню с ценами, средние цены на продукты в регионе, экспертные оценки), смоделируйте примерную структуру себестоимости (Food Cost) для 3-х характерных блюд из меню каждого предприятия. Сравните полученные результаты и письменно ответьте на вопросы:

1. Как различается доля Food Cost в цене блюда в разных форматах?
2. Какие статьи расходов (кроме сырья) могут сильнее влиять на конечную цену в каждом из форматов?
3. За счёт чего предприятиям удаётся удерживать целевой уровень Food Cost?

Задание 2. «Разработка системы контроля норм и потерь для виртуального цеха»

Представьте, что вы являетесь шеф-поваром нового ресторана при отеле. Вам необходимо организовать систему контроля соблюдения норм и анализа потерь в мясном и овощном цехах.

Разработайте форму журнала учёта отходов и потерь для этих цехов.

Предложите график проверок соблюдения технологических карт и норм закладки.

Опишите процедуру действий повара и технолога при выявлении систематического превышения норм отходов по конкретному виду сырья.

Подготовьте краткую инструкцию для персонала о том, как правильно фиксировать потери и почему это важно.

Разноуровневые задачи

Задание 1. "Анализ среднего чека в заведениях разных форматов"

Разработка анкеты для оценки удовлетворенности гостей. Выберите три заведения общественного питания в вашем городе, относящихся к разным форматам (например, кофейня, семейный ресторан, ресторан высокой кухни).

Изучите их меню и цены (можно использовать онлайн-источники или посетить лично).

Сформируйте усредненный чек для одного гостя (включив основное блюдо, напиток и, возможно, десерт) в каждом заведении.

Сравните полученные значения и проанализируйте, за счет каких факторов формируется разница в среднем чеке (атмосфера, уровень сервиса, уникальность блюд, расположение). Напишите краткое эссе с выводами и предположениями о том, как эти заведения могут повысить свой средний чек.

Задание 2. «Разработка анкеты для оценки удовлетворенности гостей»

Разработайте инструмент для измерения удовлетворенности гостей ресторана при отеле. Ваша задача — создать анкету обратной связи, которая будет:

1. Краткой (не более 10 вопросов).
2. Охватывать ключевые аспекты обслуживания в зале (встреча, скорость, внимательность персонала, качество блюд, атмосфера).
3. Содержать вопросы для оценки по шкале (например, от 1 до 5) и открытые вопросы для сбора предложений.
4. Включать вопрос, позволяющий рассчитать индекс лояльности NPS (Net Promoter

Score).

5. Поясните, как результаты этого опроса могут быть использованы менеджментом для повышения эффективности службы обслуживания.

Задание 3. «Разработка финансовой модели для открытия кафе»

Представьте, что вы планируете открыть небольшое кафе (20 посадочных мест) при отеле. Вам необходимо разработать предварительную финансовую модель, включающую расчёт точки безубыточности.

Используя рыночные данные, оцените:

- Размер первоначальных инвестиций (аренда, оборудование, ремонт).
- Ежемесячные постоянные затраты (аренда, коммунальные услуги, зарплата административного персонала, реклама).
- Переменные затраты на одно блюдо (продукты) и средний чек.

Рассчитайте точку безубыточности в количестве гостей в день и в месячной выручке.

Оцените, через какой срок (примерно) окупятся первоначальные инвестиции при достижении плановых показателей.

Подготовьте краткую презентацию или аналитическую записку с обоснованием целесообразности открытия кафе и основными финансовыми рисками.

Задание 4 «Сравнительный анализ показателей использования ресурсов на предприятиях питания разных форматов»

Разработка системы КРІ по использованию ресурсов для служб питания отеля

Выберите два предприятия питания разных форматов (например, ресторан быстрого обслуживания и ресторан полного обслуживания). Используя открытые источники (отчетность, отраслевые обзоры, экспертные оценки), соберите информацию или сделайте обоснованные предположения о следующих показателях:

1. Фондоотдача.
2. Оборачиваемость запасов (в днях).
3. Производительность труда (выручка на одного работника).
4. Текучесть кадров.

Сравните полученные данные и проанализируйте, чем обусловлены различия. Какие факторы (технология, ассортимент, ценовой сегмент, уровень автоматизации) в наибольшей степени влияют на эти показатели? Подготовьте отчет в виде аналитической записки.

**Примерные оценочные материалы
для проведения промежуточной аттестации (зачет, экзамен)
по итогам освоения дисциплины (модуля)**

Экзаменационные вопросы по дисциплине «Основы деятельности предприятия питания»

1. Опишите структуру служб питания в гостиничном комплексе. Каковы функции кухни, ресторана, банкетной службы, рум-сервиса и баров?
2. Какое место занимает система контроля в общем управлении предприятием питания? Почему она важна?
3. Назовите современные тренды в HoReCa и как они влияют на оценку эффективности работы служб питания.
4. Дайте определения понятиям: эффективность, результативность, качество, производительность. В чем их различие и взаимосвязь?
5. Что такое система ключевых показателей эффективности (КРІ)? Какие классификации показателей существуют (экономические, производственные, социальные, качественные)? Приведите примеры.
6. Как осуществляется взаимосвязь стратегических целей предприятия и операционных КРІ? Приведите пример.
7. Охарактеризуйте систему контроля на предприятии питания: цели, задачи, функции.
8. Назовите виды контроля по времени осуществления (предварительный, текущий, заключительный). Приведите примеры каждого вида для предприятия питания.
9. В чем отличие внутреннего и внешнего аудита? Как они применяются в деятельности служб питания?

10. Какие показатели используются для оценки эффективности производственных служб (кухни, цехов)? Раскройте содержание производительности труда, норм выработки, себестоимости единицы продукции (food cost).
11. Что такое food cost? Как он рассчитывается и какие факторы на него влияют?
12. Какие показатели характеризуют эффективность служб обслуживания (зала, банкетной службы)? Раскройте понятия: выручка, пропускная способность зала, средний чек, коэффициент сменяемости мест, скорость обслуживания.
13. Как оценить качество сервиса и удовлетворенность гостей? Какие методы используются?
14. Какие экономические и финансовые показатели используются для анализа деятельности служб питания? Как анализируются доходы, расходы, прибыль, рентабельность?
15. Что такое маржинальный анализ (CVP-анализ)? Как он применяется для принятия управленческих решений?
16. Как рассчитывается точка безубыточности для различных служб и направлений деятельности предприятия питания? Приведите пример.
17. Какие показатели характеризуют эффективность использования основных средств? Дайте определения фондоотдачи и фондоемкости.
18. Как оценить эффективность использования оборотных средств? Что такое оборачиваемость запасов и дебиторской задолженности?
19. Какие показатели используются для анализа эффективности использования трудовых ресурсов? Раскройте понятия производительности труда, трудоемкости, текучести кадров.
20. Как организована система контроля качества и безопасности на предприятии питания? Что такое органолептическая оценка и система бракеража?
21. Как проводится анализ рекламаций и отзывов гостей? Какие методы используются?
22. Какие требования предъявляются к соблюдению санитарных норм и правил (СанПиН)? Что такое система ХАССП?
23. Назовите основные методы сбора и обработки первичной информации. Какие источники данных используются (внутренняя документация, статистика, отчеты, автоматизированные системы)?
24. Что такое RMS и CRM? Как они применяются для управления предприятием питания?
25. Опишите методы наблюдения, хронометража и документального контроля. Для каких целей они используются?
26. Как проводится анкетирование гостей и сотрудников? Как разработать эффективную анкету?
27. Что такое технология «тайный гость»? Как она применяется для оценки качества обслуживания?
28. Какие виды сравнительного анализа существуют? Охарактеризуйте анализ выполнения плана, горизонтальный анализ, вертикальный анализ, бенчмаркинг.
29. Как проводится анализ выполнения плана? Что такое абсолютные и относительные отклонения?
30. В чем сущность вертикального анализа? Приведите пример анализа структуры затрат или выручки.
31. Что такое бенчмаркинг? Какие виды бенчмаркинга существуют и как он применяется в управлении предприятием питания?
32. Каковы цели и задачи факторного анализа? Назовите основные методы факторного анализа (метод цепных подстановок, метод абсолютных разниц).
33. Как с помощью факторного анализа можно оценить влияние факторов на изменение прибыли, выручки, производительности? Приведите пример.
34. Что такое комплексный и интегральный анализ? Как строятся интегральные показатели эффективности и для чего используются весовые коэффициенты?
35. Как проводится анализ эффективности использования оборудования? Что такое коэффициенты экстенсивной и интенсивной загрузки, интегральный коэффициент использования?
36. Какие виды отчетной документации используются для оформления результатов контроля (акты проверок, отчеты о КРІ, аналитические записки, отчеты по бракеражу)?
37. Какие программные продукты применяются для автоматизации сбора и анализа данных на предприятии питания (1С: Общепит, R-Keeper)? Их основные функции.

38. Как правильно интерпретировать результаты анализа и разрабатывать управленческие решения? Как выявлять «узкие места» и обосновывать рекомендации?

39. Как оценить эффективность маркетинговых мероприятий служб питания? Что такое ROMI и как он рассчитывается?

40. Какие особенности контроля и оценки в различных типах предприятий питания (рестораны при отелях, фаст-фуд, кейтеринг, столовые)? Как формат обслуживания влияет на выбор показателей?

41. Какие современные тенденции цифровизации влияют на контроль и оценку в предприятиях питания? Как используются CRM-системы, Big Data, предиктивная аналитика, искусственный интеллект?

42. Как искусственный интеллект может применяться для прогнозирования спроса и оптимизации меню?

43. Какие компетенции необходимы современному управленцу в сфере питания в условиях цифровизации?

Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

Темы рефератов

1. Роль и взаимодействие служб питания в обеспечении конкурентоспособности современного отеля.

Аннотация: Анализ функций кухни, ресторана, банкетной службы, рум-сервиса и баров как единой системы, создающей ценность для гостя. Исследование синергии между службами и ее влияния на лояльность клиентов.

2. Система контроля качества как ключевой элемент управления предприятием питания при отеле.

Аннотация: Место и значение внутреннего аудита, стандартизации и мониторинга в обеспечении стабильности сервиса. Анализ связи между эффективностью контроля и финансовыми результатами ресторана.

3. Банкетная служба отеля: стратегический центр прибыли и инструмент формирования имиджа.

Аннотация: Исследование специфики организации банкетного обслуживания, его роли в увеличении доходности и создании репутации отеля как площадки для событий. Анализ ключевых показателей эффективности (KPI) банкетной службы.

4. Рум-сервис как фактор лояльности гостей: от стандартов к персонализации.

Аннотация: Роль обслуживания в номерах в формировании общего впечатления от проживания. Анализ современных трендов (использование технологий, персонализация меню, скорость доставки) и их влияния на удовлетворенность гостей.

5. Бары в структуре гостиничного ресторана: особенности управления ассортиментом и продвижением.

Аннотация: Специфика барной службы как самостоятельной единицы, генерирующей прибыль. Анализ методов управления барной картой, коктейльными меню и программ лояльности для увеличения среднего чека.

6. Влияние современных трендов HoReCa на трансформацию системы контроля эффективности служб питания.

Аннотация: Исследование того, как тренды (здоровое питание, устойчивое развитие, цифровизация, персонализация) меняют подходы к оценке работы кухни, зала и вспомогательных служб. Анализ новых KPI и методов их мониторинга.

7. Цифровизация как драйвер эффективности: внедрение RMS и CRM в управление гостиничным рестораном.

Аннотация: Анализ опыта внедрения автоматизированных систем управления (на примере R-Keerer, Tillypad, 1C) для контроля продаж, себестоимости и лояльности гостей. Оценка экономического эффекта от цифровизации.

8. Концепция устойчивого развития в деятельности служб питания отеля: от закупок до утилизации отходов.

Аннотация: Исследование практик внедрения ESG-принципов (работа с локальными поставщиками, снижение «углеродного следа», ответственное потребление) и их влияния на репутацию и операционную эффективность.

9. Организация питания для бизнес-гостей и туристов: сравнительный анализ потребностей и

сервисных стратегий.

Аннотация: Сравнение ожиданий и поведения двух ключевых сегментов гостей отеля. Анализ того, как службы питания адаптируют меню, форматы обслуживания и скорость работы под потребности бизнес-путешественников и туристов.

10. Шеф-повар как управленец: роль гастрономической концепции в формировании имиджа отеля.

Аннотация: Исследование роли шеф-повара в разработке стратегии ресторана, контроле качества, управлении командой и создании уникального ценностного предложения, способного привлекать гостей не только из числа проживающих в отеле.

ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ОСНОВЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ»

1. Организация системы внутреннего контроля на производстве (кухне) ресторана: методика и практика.

2. Координация работы службы обслуживания (зала) и производства как фактор повышения эффективности ресторана.

3. Управление логистикой и контроль деятельности отдела снабжения на предприятии общественного питания.

4. Оценка эффективности работы службы маркетинга и продаж в сетевом кафе.

5. Контроль качества и анализ эффективности работы отдела качества (технолога) на предприятии питания.

6. Координация деятельности вспомогательных служб (уборка, инженерная служба) и её влияние на операционную эффективность ресторана.

7. Система контроля товарных запасов и её роль в управлении эффективностью отдела складского хозяйства.

8. Управление эффективностью работы бара как отдельного подразделения в структуре ресторана.

9. Методы оценки эффективности службы приема и обработки заказов (в т.ч. через онлайн-агрегаторы).

10. Контроль финансовых потоков и оценка эффективности работы бухгалтерии (финансового отдела) предприятия питания.

11. Разработка и внедрение системы KPI для различных департаментов современного ресторана.

12. Сравнительный анализ методик оценки эффективности деятельности подразделений предприятия питания (зарубежный и отечественный опыт).

13. Бенчмаркинг как инструмент оценки эффективности служб предприятия питания на примере конкурентов.

14. Использование метода ABC-анализа для оценки эффективности ассортиментной политики и работы отдела закупок.

15. Оценка экономической эффективности внедрения энергосберегающего оборудования в деятельность технических служб.

16. Методика оценки эффективности инвестиций в модернизацию конкретного подразделения (на примере кухни или отдела).

17. Разработка сбалансированной системы показателей (BSC) для управления эффективностью сети кафе.

18. Оценка эффективности использования трудовых ресурсов в различных службах предприятия питания.

19. Особенности координации и контроля деятельности служб в предприятиях питания при отелях (room service, ресторан отеля, мини-бар).

20. Анализ эффективности работы подразделений в формате кухня доставки.

21. Управление эффективностью франчайзингового предприятия питания: контроль стандартов и показателей.

22. Специфика оценки эффективности служб на предприятии общественного питания социальной направленности (столовая, буфет).

23. Координация деятельности подразделений в условиях сезонного кафе или летней веранды.

24. Анализ эффективности работы служб в контексте внедрения концепции "food court".
25. Внедрение ERP-системы для повышения координации и контроля деятельности всех служб предприятия питания.
26. Использование CRM-системы для оценки эффективности работы отдела продаж и маркетинга.
27. Технологии анализа больших данных (Big Data) для оценки эффективности меню и работы производственного отдела.
28. Автоматизация системы контроля расхода сырья и её влияние на эффективность работы производства.
29. Роль систем видеонаблюдения и аналитики в контроле эффективности работы зала и персонала.
30. Оценка эффективности внедрения системы управления безопасностью пищевой продукции (НАССР) на уровне отдельных служб.