

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

УТВЕРЖДАЮ

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

«__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины

**Б1.В.ДВ.03.01 Технология организации деятельности предприятий
питания**

43.03.03 Гостиничное дело

Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов

бакалавр

очная

1. Цель дисциплины

Цель дисциплины: 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 - содержание основных законодательных актов, нормативных документов, стандартов, применяемых для регулирования деятельности предприятий индустрии гостеприимства; - основные правила и нормы обслуживания в общественном питании умеет - проводить контроль организации обслуживания в предприятиях разных типов владеет навыками - современными технологиями для формирования услуги питания, соответствующей запросам потребителей
ПК-2 Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) организации индустрии гостеприимства	ПК-2.1 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства	знает - понятия в области проектирования функциональных процессов предприятий питания; - требования к расположению предприятий питания и их объёмно-планировочному решению, организационной и хозяйственной структуре умеет - описать информационное обеспечение процесса обслуживания, классифицировать предприятия питания по типам и классам; - классифицировать услуги предприятий питания; - описать специфику современных технологий в области продвижения услуг питания владеет навыками - современными технологиями для формирования услуги питания, соответствующей запросам потребителей; - методикой и основами калькуляции продукции и услуг питания; - методами анализа, обработки и систематизации научно-технической информации, полученной из разных источников в практической деятельности на уровне синтеза

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология организации деятельности предприятий питания» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 7 семестре(-ах).

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

Маркетинг и продвижение гостиничного продукта

Организация и планирование деятельности предприятий сервиса

Имиджелогия в социально-культурном сервисе

Спортивно-оздоровительный сервис

Основы гостиничного бизнеса

Техника и технологии сервисной деятельности

Организация и технология работы гостиничных служб

Организация работы АХС в гостинице

Организация деятельности объектов сельского туризма

Организационно-управленческая практика

Учебная организационно-управленческая практика

Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности
Маркетинг и продвижение гостиничного продукта

Маркетинг и продвижение гостиничного продукта

Организация и планирование деятельности предприятий сервиса

Имиджелогия в социально-культурном сервисе

Спортивно-оздоровительный сервис

Основы гостиничного бизнеса

Техника и технологии сервисной деятельности

Организация и технология работы гостиничных служб

Организация работы АХС в гостинице

Организация деятельности объектов сельского туризма

Организационно-управленческая практика

Учебная организационно-управленческая практика

Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности
Организация и планирование деятельности предприятий сервиса

Маркетинг и продвижение гостиничного продукта

Организация и планирование деятельности предприятий сервиса

Имиджелогия в социально-культурном сервисе

Спортивно-оздоровительный сервис

Основы гостиничного бизнеса

Техника и технологии сервисной деятельности

Организация и технология работы гостиничных служб

Организация работы АХС в гостинице

Организация деятельности объектов сельского туризма

Организационно-управленческая практика

Учебная организационно-управленческая практика

Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности
Спортивно-оздоровительный сервис

Маркетинг и продвижение гостиничного продукта
Организация и планирование деятельности предприятий сервиса
Имиджелогия в социально-культурном сервисе
Спортивно-оздоровительный сервис
Основы гостиничного бизнеса
Техника и технологии сервисной деятельности
Организация и технология работы гостиничных служб
Организация работы АХС в гостинице
Организация деятельности объектов сельского туризма
Организационно-управленческая практика
Учебная организационно-управленческая практика
Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности

Основы гостиничного бизнеса

Маркетинг и продвижение гостиничного продукта
Организация и планирование деятельности предприятий сервиса
Имиджелогия в социально-культурном сервисе
Спортивно-оздоровительный сервис
Основы гостиничного бизнеса
Техника и технологии сервисной деятельности
Организация и технология работы гостиничных служб
Организация работы АХС в гостинице
Организация деятельности объектов сельского туризма
Организационно-управленческая практика
Учебная организационно-управленческая практика
Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности

Техника и технологии сервисной

деятельности

Маркетинг и продвижение гостиничного продукта
Организация и планирование деятельности предприятий сервиса
Имиджелогия в социально-культурном сервисе
Спортивно-оздоровительный сервис
Основы гостиничного бизнеса
Техника и технологии сервисной деятельности
Организация и технология работы гостиничных служб
Организация работы АХС в гостинице
Организация деятельности объектов сельского туризма
Организационно-управленческая практика
Учебная организационно-управленческая практика
Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности

Организация и технология работы

гостиничных служб

Маркетинг и продвижение гостиничного продукта
Организация и планирование деятельности предприятий сервиса
Имиджелогия в социально-культурном сервисе
Спортивно-оздоровительный сервис
Основы гостиничного бизнеса
Техника и технологии сервисной деятельности
Организация и технология работы гостиничных служб
Организация работы АХС в гостинице
Организация деятельности объектов сельского туризма
Организационно-управленческая практика
Учебная организационно-управленческая практика
Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности

Организация работы АХС в гостинице

Маркетинг и продвижение гостиничного продукта
Организация и планирование деятельности предприятий сервиса
Имиджелогия в социально-культурном сервисе
Спортивно-оздоровительный сервис
Основы гостиничного бизнеса
Техника и технологии сервисной деятельности
Организация и технология работы гостиничных служб
Организация работы АХС в гостинице
Организация деятельности объектов сельского туризма
Организационно-управленческая практика
Учебная организационно-управленческая практика
Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности
Организация деятельности объектов сельского туризма

Маркетинг и продвижение гостиничного продукта
Организация и планирование деятельности предприятий сервиса
Имиджелогия в социально-культурном сервисе
Спортивно-оздоровительный сервис
Основы гостиничного бизнеса
Техника и технологии сервисной деятельности
Организация и технология работы гостиничных служб
Организация работы АХС в гостинице
Организация деятельности объектов сельского туризма
Организационно-управленческая практика
Учебная организационно-управленческая практика
Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности
Организационно-управленческая практика

Маркетинг и продвижение гостиничного продукта
Организация и планирование деятельности предприятий сервиса
Имиджелогия в социально-культурном сервисе
Спортивно-оздоровительный сервис
Основы гостиничного бизнеса
Техника и технологии сервисной деятельности
Организация и технология работы гостиничных служб
Организация работы АХС в гостинице
Организация деятельности объектов сельского туризма
Организационно-управленческая практика
Учебная организационно-управленческая практика
Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности
Учебная организационно-управленческая практика

Маркетинг и продвижение гостиничного продукта
Организация и планирование деятельности предприятий сервиса
Имиджелогия в социально-культурном сервисе
Спортивно-оздоровительный сервис
Основы гостиничного бизнеса
Техника и технологии сервисной деятельности
Организация и технология работы гостиничных служб
Организация работы АХС в гостинице
Организация деятельности объектов сельского туризма
Организационно-управленческая практика
Учебная организационно-управленческая практика
Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности
Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности

1.	1 раздел. Типы предприятий питания									
1.1.	Концепции предприятия питания	7	6	2	4		6		Устный опрос, Доклад	ПК-2.1
1.2.	Организация основного производства предприятия питания	7	6	2	4		6		Круглый стол, Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	ПК-1.1
1.3.	Методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания	7	6	2	4		6		Устный опрос, Задачи	ПК-1.1
1.4.	Организация услуг питания на предприятиях гостеприимства	7	6	2	4		6	КТ 1	Контрольная работа	ПК-2.1
1.5.	Технологические принципы производства кулинарной продукции	7	6	2	4		6		Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи, Творческое задание	ПК-2.1
1.6.	Технологические особенности организации работы заготовочных и доготовочных цехов	7	6	2	4		6		Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	ПК-2.1
1.7.	Обслуживающий персонал предприятий общественного питания	7	6	2	4		6		Устный опрос, Разноуровневые задачи и задания	ПК-1.1
1.8.	Информационное обеспечение на предприятиях общественного питания	7	6	2	4		6	КТ 2	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	ПК-2.1
1.9.	Тенденции и перспективы развития общественного питания в стране	7	6	2	4		6		Круглый стол	ПК-2.1
	Промежуточная аттестация	За								
	Итого		108	18	36		54			
	Итого		108	18	36		54			

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
Концепции предприятия питания	Концепции предприятия питания	2/1
Организация основного производства предприятия питания	Организация основного производства предприятия питания	2/1

Методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания	Методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания	2/1
Организация услуг питания на предприятиях гостеприимства	Организация услуг питания на предприятиях гостеприимства	2/1
Технологические принципы производства кулинарной продукции	Технологические принципы производства кулинарной продукции	2/-
Технологические особенности организации работы заготовочных и доготовочных цехов	Технологические особенности организации работы заготовочных и доготовочных цехов	2/1
Обслуживающий персонал предприятий общественного питания	Обслуживающий персонал предприятий общественного питания	2/1
Информационное обеспечение на предприятиях общественного питания	Информационное обеспечение на предприятиях общественного питания	2/2
Тенденции и перспективы развития общественного питания в стране	Тенденции и перспективы развития общественного питания в стране	2/1
Итого		18

5.2.1. Семинарские (практические) 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
Концепции предприятия питания	Концепции предприятия питания	Пр	4/1/4
Организация основного производства предприятия питания	Организация основного производства предприятия питания	Пр	4/2/4
Методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания	Методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания	Пр	4/-/4
Организация услуг питания на предприятиях гостеприимства	Организация услуг питания на предприятиях гостеприимства	Пр	4/-/4
Технологические принципы	Технологические принципы производства кулинарной продукции	Пр	4/-/4

производства кулинарной продукции			
Технологические особенности организации работы заготовочных и догоготовочных цехов	Технологические особенности организации работы заготовочных и доготовочных цехов	Пр	4/-/4
Обслуживающий персонал предприятий общественного питания	Обслуживающий персонал предприятий общественного питания	Пр	4/-/4
Информационное обеспечение на предприятиях общественного питания	Информационное обеспечение на предприятиях общественного питания	Пр	4/-/4
Тенденции и перспективы развития общественного питания в стране	Тенденции и перспективы развития общественного питания в стране	Пр	4/-/4
Итого			

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы и/или виды самостоятельной работы	Часы
Концепции предприятия питания	6
Организация основного производства предприятия питания	6
Методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания	6
Организация услуг питания на предприятиях гостеприимства	6

Технологические принципы производства кулинарной продукции	6
Технологические особенности организации работы заготовочных и доготовочных цехов	6
Обслуживающий персонал предприятий общественного питания	6
Информационное обеспечение на предприятиях общественного питания	6
Тенденции и перспективы развития общественного питания в стране	6

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

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Технология организации деятельности предприятий 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 «Технология организации деятельности предприятий питания».

2. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Технология организации деятельности предприятий питания».

3. Методические рекомендации по выполнению письменных работ (контрольная работа) (при наличии).

4. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения (при наличии)

5. Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта) (при наличии).

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	Концепции предприятия питания . Концепции предприятия питания	Л1.3	Л2.4	Л3.5
2	Организация основного производства предприятия питания . Организация основного производства предприятия питания			Л3.1
3	Методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания . Методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания			Л3.2
4	Организация услуг питания на предприятиях гостеприимства. Организация услуг питания на предприятиях гостеприимства			Л3.6
5	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологические принципы производства кулинарной продукции			Л3.2
6	Технологические особенности организации работы заготовочных и доготовочных цехов. Технологические особенности организации работы заготовочных и доготовочных цехов			Л3.7
7	Обслуживающий персонал предприятий общественного питания . Обслуживающий персонал предприятий общественного питания			Л3.4

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	
	Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности в социально-культурном сервисе и туризме								x	
	Маркетинг и продвижение гостиничного продукта				x		x			
	Организация деятельности объектов сельского туризма						x			
	Организация и планирование деятельности предприятий сервиса					x				
	Организация и технология работы гостиничных служб						x			
	Организация обслуживания в сфере общественного питания							x		
	Организация работы АХС в гостинице						x			
	Основы гостиничного бизнеса					x	x			
	Основы проектирования гостинично-ресторанных услуг								x	
	Особенности транспортного обслуживания								x	
	Проектная работа				x	x			x	
	Спортивно-оздоровительный сервис				x					
	Техника и технологии сервисной деятельности				x					
	Туристские формальности								x	
	Учебная 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 «Технология организации деятельности предприятий 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 «Технология организации деятельности предприятий питания» проводится в виде Зачет.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬ-

НО», «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	Контрольная работа		15
КТ 2	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи		15
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	Контрольная работа	15	Критерии оценивания контрольной работы для очной формы обучения: 15 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; 10 баллов – при полном содержательном ответе, отсутствии ошибок в изложении материала и при наличии не более четырех неточностей; 5 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.

КТ 2	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	15	Критерии оценивания контрольной работы для очной формы обучения: 15 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; 10 баллов – при полном содержательном ответе, отсутствии ошибок в изложении материала и при наличии не более четырех неточностей; 5 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 результатов обучения на промежуточной аттестации

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 зачете

По дисциплине «Технология организации деятельности предприятий питания» к зачету допускаются студенты, выполнившие и сдавшие практические работы по дисциплине, имеющие ежемесячную аттестацию и без привязке к набранным баллам. Студентам, набравшим более 65 баллов, зачет выставляется по результатам текущей успеваемости, студенты, не набравшие 65 баллов, сдают зачет по вопросам, предусмотренным РПД. Максимальная сумма баллов по промежуточной аттестации (зачету) устанавливается в 15 баллов

Вопрос билета	Количество баллов
Теоретический вопрос	до 5
Задания на проверку умений	до 5
Задания на проверку навыков	до 5

Теоретический вопрос

5 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.

4 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.

Задания на проверку умений и навыков

5 баллов Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет без замечаний. Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

4 балла Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет с небольшими недочетами.

2 баллов Задания выполнены с задержкой, письменный отчет с недочетами. Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

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

0 баллов Задания выполнены, письменный отчет не представлен или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Технология организации деятельности предприятий 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 обще-ственного 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.

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 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>
- Л1.2 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://znaniium.com/catalog/document?id=358232>

Л1.3 Васюкова А. Т., Ермолаев В. А. Технологическое проектирование предприятий общественного питания. Практикум [Электронный ресурс]:учеб. пособие; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2023. - 150 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=426381>

Л1.4 Агарков А. П., Голов Р. С., Голиков А. М., Иванов А. С. Теория организации. Организация производства [Электронный ресурс]:интегр. учеб. пособие; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2023. - 270 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=432079>

дополнительная

Л2.1 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>

Л2.2 Васюкова А. Т., Варварина Н. М. Кухни народов мира [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2019. - 336 с. – Режим доступа: <http://new.znanium.com/go.php?id=1081697>

Л2.3 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>

Л2.4 Елфимова Ю. М. Организация обслуживания в туристской индустрии:рабочая тетр. по направлению 43.03.02 "Туризм". - Ставрополь: Секвойя, 2019. - 754 КБ

б) Методические материалы, разработанные преподавателями кафедры по дисциплине, в соответствии с профилем ОП.

Л3.1 Можаяева Н. Г., Камшечко М. В. Индустрия гостеприимства. Практикум [Электронный ресурс]:учеб. пособие; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательство "ФОРУМ", 2020. - 120 с. – Режим доступа: <http://new.znanium.com/go.php?id=1079340>

Л3.2 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>

Л3.3 Комаров Методологический инструментарий современного социального управления [Электронный ресурс]:учебно-практическое пособие ; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 314 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=1093470>

Л3.4 Силин А. Н. Социальный менеджмент [Электронный ресурс]:слов.-справ. ; ВО - Бакалавриат, Магистратура. - Москва: Университетская книга, 2020. - 176 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=367562>

Л3.5 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>

Л3.6 Елфимова Ю. М., Иволга А. Г., Трухачев А. В. Организация службы питания:учеб.-метод. пособие 100103.65 "Социально-культурный сервис и туризм". - Ставрополь: Секвойя, 2013. - 44,7 КБ

Л3.7 Сурков И. В., Кантере В. М., Ермолаева Е. О., Позняковский 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", 2023. - 336 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=422765>

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

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1		

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Вот некоторые методические указания для обучающихся по освоению дисциплины:

Ознакомьтесь с рабочей программой дисциплины, основной и дополнительной литературой, имеющейся в библиотеке университета, а также с предлагаемым перечнем заданий.

Активно работайте на практических занятиях, выполняйте все задания преподавателя в установленные сроки.

При пропуске занятия обратитесь к рекомендованной основной литературе по теме, отметьте фрагменты, которые вызывают затруднения для понимания.

Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь за помощью к преподавателю на консультации или ближайшем занятии.

При подготовке к практическим занятиям и в ходе выполнения заданий самостоятельной работы отводите время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания и умения.

Выполняйте все задания для самостоятельной работы в указанный срок.

Подготовка к текущей аттестации требует более тщательного изучения материала по блокам тем, акцентирования внимания на определениях, терминах, содержании понятий.

При подготовке к промежуточной аттестации в дополнение к изучению конспектов лекций, словарей, учебных пособий целесообразно пользоваться учебной литературой, рекомендованной к настоящей программе, и указанными электронными ресурсами.

Внеаудиторная деятельность обучающегося по данной дисциплине предполагает самостоятельный поиск информации для выполнения заданий самостоятельной работы (инвариантной и вариативной частей).

Особое внимание следует уделить главным категориям истории философии, новейшим исследованиям в данной области, современным методам и проблемам.

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

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 занятий всех типов (в т.ч. лекционного, семинарского, практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	404/ИТ Ф	Оснащение: столы – 28 шт., стулья – 28 шт., телевизор Sony -1 шт., компьютер Kraftway – 13 шт., автоматизированный комплекс сферы услуг HoReCa (отель, ресторан, кафе), учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
		404/ИТ Ф	Оснащение: столы – 28 шт., стулья – 28 шт., телевизор Sony -1 шт., компьютер Kraftway – 13 шт., автоматизированный комплекс сферы услуг HoReCa (отель, ресторан, кафе), учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
2	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования		

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, прочесть 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, прочесть 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 «Технология организации деятельности предприятий 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)

Рецензенты

Рабочая программа дисциплины «Технология организации деятельности предприятий питания» рассмотрена на заседании Кафедры международного бизнеса и туризма 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 «Технология организации деятельности предприятий питания» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Института экономики, финансов и управления в АПК протокол № от г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Руководитель ОП _____