

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ

И.о. декана факультета социально-
культурного сервиса и туризма

к.э.н., доцент Иволга А.Г. _____

« 20 » _____ мая 2022 г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.В.12 Основы деятельности предприятия питания

Шифр и наименование дисциплины

43.03.03 Гостиничное дело

Код и наименование направления подготовки

**Сервис гостинично - ресторанных, спортивных и
развлекательных комплексов**

Профиль подготовки

Бакалавр

Квалификация выпускника

Очная, заочная

Форма обучения

2022

год набора

Ставрополь, 2022

1. Цель дисциплины

Целями дисциплины «Б1.В.12 Основы деятельности предприятия питания» являются формирование у студентов знаний и получение навыков оказания услуг на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов. Сформировать умения по обслуживанию посетителей предприятий общественного питания и практических навыков по их применению, подготовка к приему гостей в ресторанном бизнесе.

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

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

Код и наименование компетенции	Код(ы) и наименование (-ия) индикатора(ов) достижения компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Способен организовывать, рассчитывать и анализировать эффективность деятельности предприятия туристской индустрии, туристского продукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста, обосновывая эффективные управленческие решения	ПК-1.1 Определяет цель, задачи и структуры предприятий туристской индустрии	Знания: виды управленческих решений и методы их разработки; основы организации и планирования деятельности предприятий индустрии туризма
		Умения: применять методы разработки управленческих решений; использовать в практической деятельности современные принципы распределения функций и организации работы исполнителей в организациях и на предприятиях туристской индустрии; обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями предприятий туристской индустрии
		Навыки: навыками разработки и реализации управленческих решений, производственных программ и стратегий в туризме
	ПК-1.2 Проводит расчет показателей эффективности деятельности предприятий	Знания: основы экономического анализа и статистики в деятельности туристской фирмы; основы планирования и бюджетирования деятельности туристской фирмы; основные категории теории управления и теории принятия управленческих решений
		Умения: планировать и калькулировать себестоимость услуг, предоставляемых туристской фирмой; анализировать основные организационно-технологические и финансово-экономические показатели деятельности предприятия индустрии туризма; обосновать управленческое решение, на основе анализа финансово-экономических показателей
		Навыки: навыками расчета и анализа затрат деятельности предприятия

		туристской индустрии, методом калькуляции цены туристского продукта
--	--	---

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.12 «Основы деятельности предприятия питания» является дисциплиной вариативной части образовательной программы.

Изучение дисциплины осуществляется:

- для студентов очной формы обучения в 8 семестре;
- для студентов заочной формы обучения на 4 курсе;

Для освоения дисциплины Б1.В.12 «Основы деятельности предприятия питания» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин 5,6 семестров:

- Техника и технология сервисной деятельности;
- Основы гостиничного бизнеса.

Освоение дисциплины Б1.В.12 «Основы деятельности предприятия питания» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

- Преддипломная практика.

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

Общая трудоемкость дисциплины Б1.В.13 «Основы деятельности предприятия питания» в соответствии с рабочим учебным планом составляет 108 час. (3 з.е.). Распределение по видам работ представлено в таблицах.

Очная форма обучения

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			
8	180/5	36	36	-	72	36	Экзамен
<i>в т.ч. часов в интерактивной форме</i>		6	6	-	-	-	-
<i>практической подготовки</i>		36	36	-	72	-	-

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации и перед экзаменом	Экзамен
8	180/5	-	-	-	-	2	0,25

Заочная форма обучения

Курс	Трудоемкость час/з.е	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
4	180/5	8	8	-	155	9	Экзамен
<i>В т.ч. часов в интерактивной форме</i>		2	2	4	-	-	-
<i>практической подготовки</i>		20	8	8	-	155	-

Курс	Трудоемкость	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая	Курсовой	Зачет	Дифференци	Консультации	Экзамен

	час/з.е.	работа	проект		рованный зачет	и перед экзаменом	
4	180/5	-	-	-	-	2	0,25

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

Очная форма обучения

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций**	Коды формируемых компетенций
		Всего	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа			
1	Введение в дисциплину «Основы деятельности предприятия питания».	22	6	4	-	12	Собеседование	Перечень вопросов для собеседования	ПК-1.1 ПК-1.2
2	Основные нормативно-правовые документы, регулирующие деятельность предприятия общественного питания.	20	4	6	-	10	Собеседование, тестирование	Перечень вопросов для собеседования, комплект тестовых заданий	ПК-1.1 ПК-1.2
3	Санитарно-эпидемиологические требования к объектам и персоналу туристской индустрии (предприятия питания), в т.ч. безопасность пищевой продукции	18	6	4	-	8	Собеседование, контрольная работа	Перечень вопросов для собеседования, перечень вопросов и заданий для проведения контрольной работы	ПК-1.1 ПК-1.2
4	Служба питания и ее роль в гостиничном предприятии.	18	4	4	-	10	Собеседование, контрольная работа	Перечень вопросов для собеседования, перечень вопросов и заданий для проведения контрольной работы	ПК-1.1 ПК-1.2

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций**	Коды формируемых компетенций
		Всего	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа			
5	Организация службы питания в гостиничном предприятии.	24	6	6	-	12	Собеседование	Перечень вопросов для собеседования	ПК-1.1 ПК-1.2
6	Виды меню и современные тенденции при их составлении. Методы указания цен в меню.	20	6	6	-	8	Собеседование, деловая игра	Перечень вопросов для собеседования, комплект деловых игр	ПК-1.1 ПК-1.2
7	Физиологические основы составления пищевых рационов при организации деятельности предприятия питания	22	4	6	-	12	Практико-ориентированные задачи, контрольная работа	Комплект практико-ориентированных задач, перечень вопросов и заданий для проведения контрольной работы	ПК-1.1 ПК-1.2
	Практическая подготовка	144	36	36	-	72			
	Промежуточная аттестация	36	-	-	-	36	Экзамен		ПК-1.1 ПК-1.2
	Итого	180	36	36	-	72			

Заочная форма обучения

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций**	Коды формируемых компетенций
		Всего	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа			
1	Введение в дисциплину «Основы деятельности предприятия питания».	28	2	2	-	24	Собеседование	Перечень вопросов для собеседования	ПК-1.1 ПК-1.2

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций**	Коды формируемых компетенций
		Всего	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа			
2	Основные нормативно-правовые документы, регулирующие деятельность предприятия общественного питания.	26	2	2	-	22	Собеседование, тестирование	Перечень вопросов для собеседования, комплект тестовых заданий	ПК-1.1 ПК-1.2
3	Санитарно-эпидемиологические требования к объектам и персоналу туристской индустрии (предприятия питания), в т.ч. безопасность пищевой продукции	18	-	-	-	18	Собеседование, контрольная работа	Перечень вопросов для собеседования, перечень вопросов и заданий для проведения контрольной работы	ПК-1.1 ПК-1.2
4	Служба питания и ее роль в гостиничном предприятии.	32	2	2	-	28	Собеседование, контрольная работа	Перечень вопросов для собеседования, перечень вопросов и заданий для проведения контрольной работы	ПК-1.1 ПК-1.2
5	Организация службы питания в гостиничном предприятии.	18	-	-	-	18	Собеседование	Перечень вопросов для собеседования	ПК-1.1 ПК-1.2
6	Виды меню и современные тенденции при их составлении. Методы указания цен в меню.	29	2	2		25	Собеседование, деловая игра	Перечень вопросов для собеседования, комплект деловых игр	ПК-1.1 ПК-1.2

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций**	Коды формируемых компетенций
		Всего	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа			
7	Физиологические основы составления пищевых рационов при организации деятельности предприятия питания	-	-	-	-	20	Практико-ориентированные задачи, контрольная работа	Комплект практико-ориентированных задач, перечень вопросов и заданий для проведения контрольной работы	ПК-1.1 ПК-1.2
	Практическая подготовка	88	8	8	-	155			
	Промежуточная аттестация	9	-	-	-	9	Экзамен		ПК-1.1 ПК-1.2
	Итого	180	8	8	-	155			

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий*

Тема лекции (и/или наименование раздела) (вид интерактивной формы проведения занятий*)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интер. занятий/практическая подготовка	
		очная форма	заочная форма
Введение в дисциплину «Основы деятельности предприятия питания». <i>(Лекция-визуализация)</i>	Современное состояние и перспективы развития общественного питания. Коммерческие и социальные задачи общественного питания в условиях рынка. Основные направления совершенствования организации общественного питания. Отечественный и зарубежный опыт деятельности предприятий общественного питания.	6/2/6	2/2/2
Основные нормативно-правовые документы, регулирующие деятельность предприятия общественного	Основные нормативно-правовые документы, регламентирующие деятельность предприятия общественного питания. Понятие ГОСТ, ХАССП. Классификация предприятий общественного питания.	4/-/4	-

Тема лекции (и/или наименование раздела) (вид интерактивной формы проведения занятий*)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интер. занятий/практическая подготовка	
		очная форма	заочная форма
питания.			
Санитарно-эпидемиологические требования к объектам и персоналу туристской индустрии (предприятия питания), в т.ч. безопасность пищевой продукции	Основные санитарно-эпидемиологические требования к персоналу предприятия общественного питания и к качеству и безопасности пищевых продуктов.	6/-/6	2/-/2
Служба питания и ее роль в гостиничном предприятии. <i>(Лекция-визуализация)</i>	Характеристика ресторанного сервиса. Задачи и функции деятельности службы питания. Услуги питания и требования к ним. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий питания. Характеристика ресторанов, баров, кафе, буфетов, столовых, закусочных.	4/-/4	2/-/2
Организация службы питания в гостиничном предприятии.	Должностные инструкции директора службы питания; заведующего производством; официанта, метрдотеля, бармена, швейцара, гардеробщика; сомелье, фумелье; бариста. Принципы создания высокоэффективной команды ресторана. Организация системы постоянного обучения персонала ресторана. Проведение собраний и настрой на достижение поставленных целей всем персоналом службы питания.	6/-/6	-
Виды меню и современные тенденции при их составлении. Методы указания цен в меню.	Виды меню, прейскурантов и ценников и современные тенденции при их составлении	6/2/6	2/-/2
Физиологические основы составления пищевых рационов при организации деятельности	Качественный и количественный состав пищевых рационов. Энергетический эквивалент пищи. Правила составления пищевых рационов.	4/2/4	-

Тема лекции (и/или наименование раздела) <i>(вид интерактивной формы проведения занятий*)</i>	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интер. занятий/практическая подготовка	
		очная форма	заочная форма
предприятия питания			
Итого		36/6/36	8/2/8

5.2. Практические (семинарские) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме*

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий <i>(вид интерактивной формы проведения занятий*)</i>	Всего, часов / часов в интерактивных занятиях	
		очная форма	заочная форма
Введение в дисциплину «Основы деятельности предприятия питания».	<u>Практическое занятие.</u> Основные термины и определения дисциплины.	6/2/6	2/0
Основные нормативно-правовые документы, регулирующие деятельность предприятия общественного питания.	<u>Практическое занятие.</u> Основные Федеральные законы, Правила, Санитарные правила и нормы, стандарты, Гости и прочие акты регулирующие деятельность предприятия общественного питания.	2/-/4	-
Санитарно-эпидемиологические требования к объектам и персоналу туристской индустрии (предприятия питания), в т.ч. безопасность пищевой продукции	<u>Практическое занятие.</u> Требования к персоналу предприятия общественного питания. Актуальные нормы СЭС для предприятий общественного питания Нормы СЭС для общественного питания в 2018 году.	4/-/6	-
	<u>Контрольная работа №1</u>	2/0	-
Служба питания и ее роль в гостиничном предприятии.	<u>Практическое занятие.</u> Характеристика ресторанов, баров, кафе, буфетов, столовых, закусочных.	4/-/4	1/0
Организация службы питания в гостиничном предприятии.	<u>Практическое занятия.</u> Должностные инструкции директора службы питания; заведующего производством; официанта, метрдотеля, бармена, швейцара, гардеробщика; сомелье, фумелье; бариста. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях: полный пансион – (FB); полупансион – (НВ); одноразовое питание (завтрак) – ВВ; всё включено в стоимость – All inclusive. Виды завтраков: континентальный, расширенный, английский, американский, завтрак с шампанским, поздний завтрак.	4/-/6	-
	<u>Контрольная работа № 2</u>	2/0	-

Виды меню и современные тенденции при их составлении. Методы указания цен в меню.	<u>Практическое занятие.</u> Виды меню, прейскурантов и ценников и современные тенденции при их составлении. Ценообразование на основе предельной цены, базовой цены и метод техасской ассоциации ресторанов <i>(деловая игра)</i> .	6/2/6	2/2
Физиологические основы составления пищевых рационов при организации деятельности предприятия питания	<u>Практическое занятие.</u> Правила составления пищевых рационов. Калорийность пищевых рационов, распределение КБЖУ, при организации деятельности предприятия питания <i>(решение практико-ориентированных задач)</i> .	4/2/4	-
	<u>Контрольная работа №3.</u>	2/0	
	<u>Контрольная работа</u>	-	1/0
Итого		36/6/36	8/4/8

* Интерактивные формы проведения занятий, предусмотренные рабочей программой дисциплины проводятся в соответствии с Положением об интерактивных формах обучения в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом предусмотрен (не предусмотрен)

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Виды самостоятельной работы	Очная форма, часов		Заочная форма, часов	
	к текущему контролю	к промежуточной аттестации	к текущему контролю	к промежуточной аттестации
Подготовка к собеседованиям	50	-	130	-
Подготовка к тестированиям	2	-	4	-
Подготовка к деловой игре	4		-	
Подготовка к практико-ориентированным задачам	10		-	
Подготовка к контрольным точкам в виде контрольных работ	0	-	-	-
Подготовка к контрольной работе	4	-	21	
Подготовка к экзамену	-	36	-	9
ИТОГО	36	36	155	9

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

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

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 реферата
5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения.

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

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		Основная (из п.8 РПД)	Дополнительная (из п.8 РПД)	Интернет-ресурсы (из п.9 РПД)
1	Введение в дисциплину «Основы деятельности предприятия питания».	1,2,3	1,2,3,7,9	https://www.gost.ru/portal/gost/
2	Основные нормативно-правовые документы, регулирующие деятельность предприятия общественного питания.	1,2	2,4,5	https://www.gost.ru/portal/gost/
3	Санитарно-эпидемиологические требования к объектам и персоналу туристской индустрии (предприятия питания), в т.ч. безопасность пищевой продукции	1,2	1,3,6	https://www.gost.ru/portal/gost/
4	Служба питания и ее роль в гостиничном предприятии.	1,2,5	1,2,3	http://mir-restoratora.ru
5	Организация службы питания в гостиничном предприятии.	1,2	1,2,3	--
6	Виды меню и современные тенденции при их составлении. Методы указания цен в меню.	1,2,4	1,2,3,7	http://mir-restoratora.ru
7	Физиологические основы составления пищевых рационов при организации деятельности предприятия питания	1,2,3	1,2,5,8,9	-

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

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

Очная форма обучения

Компетенция (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции	Семестры									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК-1.1 Определяет	Управление персоналом					+					

Заочная форма обучения

Компетенция (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции	Курсы				
		1	2	3	4	5
ПК-1.1 Определяет цель, задачи и структуры предприятий туристской индустрии	Управление персоналом			+		
	Контроллинг на предприятиях сферы услуг				+	
	Спортивно-оздоровительный сервис			+		
	Техника и технологии сервисной деятельности			+		
	Организация и технология работы гостиничных служб			+		
	Основы санаторно-курортного дела				+	
	Организация работы АХС в гостинице				+	
	Сервисная деятельность		+			
	Организация сервисной деятельности объектов сельского туризма			+		
	Организация обслуживания в сфере общественного питания				+	
	Основы деятельности предприятия питания				+	
	Качество гостинично-ресторанных услуг				+	
	Организационно-управленческая практика			+		
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена					+
Выполнение и защита выпускной квалификационной работы						
ПК-1.2 Проводит расчет показателей эффективности деятельности предприятий	Экономика отрасли		+			
	Технологическое предпринимательство			+		
	Основы деятельности предприятия питания				+	
	Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности в социально-культурном сервисе и туризме				+	
	Финансово-экономический анализ деятельности предприятий в социально-культурном сервисе и туризме				+	
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					

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 экзамена.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО».

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
1.	Контрольная работа № 1 по темам 1-3	20
2.	Контрольная работа № 2 по темам 4-5	20
3.	Контрольная работа № 3 по темам 6-7	20
Сумма баллов по итогам текущего контроля		60
Активность на лекционных занятиях		10
Результативность работы на практических занятиях		15
Поощрительные баллы (подготовка рефератов, сопровождаемых презентацией)		15
Итого		100

Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций

Для студентов **очной формы обучения** знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных занятиях при условии активного участия обучающегося в восприятии и обсуждении рассматриваемых вопросов.

Критерии оценки

10 баллов – студент посетил все лекции, активно работал на них в полном соответствии с требованиями преподавателя;

-1 балл – за каждый пропуск лекций или замечание преподавателя по поводу отсутствия активного участия обучающегося в восприятии и обсуждении рассматриваемых вопросов.

Результативность работы на практических занятиях оценивается преподавателем по результатам собеседования, и качеству выполнения расчетно-графического, расчетных заданий и кейс-задач по дисциплине:

0,5 балл (знания) – за ответ на собеседовании (**max – 3 балла** за 6 собеседований).

Баллы за собеседования складываются следующим образом

0,5 балл:

- излагаемый материал является фактически верным, допускаются негрубые фактические неточности, непринужденные ответы на поставленные вопросы;
- грамотное изложение материала, доступный, интересный и логичный стиль изложения;
- проявление инициативы, использование творческого подхода при выполнении сложных заданий, навыки работы в коллективе, организационные способности.

0 баллов:

- усвоение основного материала на низком уровне;
- при ответе на вопросы и задания явное непонимание предмета;
- неясность и примитивность изложения материала;
- неумение работать с группой и невыполнение предложенных заданий.

1 балл (знания) – за выполнение теста (**max – 1 балла** за 1 тест).

Баллы за выполнение теста складываются следующим образом:

- 1 балла выставляется при условии правильного ответа студента не менее, чем на 76-100%;
- 0,5 балла выставляется при условии правильного ответа студента не менее, чем на 51-75%;
- 0,3 балл выставляется при условии правильного ответа студента не менее, чем на 26-50%;
- 0,2 балла выставляется при условии правильного ответа студента не менее, чем на 25%;
- 0 баллов выставляется студенту за менее 25% правильных ответов.

5 баллов (умения) – за прохождение деловой игры (**max – 5 баллов** за 1 игру).

Баллы за деловую игру складываются следующим образом:

Оценка «отлично» - 5 балла:

- даны исчерпывающие и обоснованные ответы на все поставленные задачи;
- при ответах выделялось главное, все теоретические положения умело связывались с поставленными задачами;
- ответы были четкими и краткими, а мысли излагались в логической последовательности;
- показано умение самостоятельно анализировать факты, события и процессы в их взаимосвязи и диалектическом развитии;
- проявлены личностные и организаторские качества.

Оценка «хорошо» - 4 балла:

- даны полные, достаточно обоснованные ответы на поставленные вопросы;
- при ответах не всегда выделялось главное, отдельные положения недостаточно увязывались с поставленными задачами;
- ответы в основном были краткими, но не всегда четкими, отсутствуют инициатива и творческие находки.

Оценка «удовлетворительно» - 3 балл:

- даны в основном правильные ответы на все поставленные вопросы, но без должной глубины и обоснования;
- при ответах не выделялось главное;
- ответы были многословными, нечеткими и без должной логической последовательности;
- на отдельные дополнительные вопросы не даны положительные ответы.

Оценка «неудовлетворительно» - ниже 3 баллов:

- усвоение основного материала на низком уровне;
- при ответе на вопросы и задания явное непонимание задания;
- неясность и примитивность изложения материала;
- неумение работать с группой и невыполнение предложенных заданий.

6 баллов (навыки) – за решение практико-ориентированной задачи (**max – 6 баллов** за 1 задачу).

Баллы за решение задачи складываются следующим образом:

6 баллов. Задача решена в обозначенный преподавателем срок. В решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом. Сделаны правильные выводы.

5 баллов. Задача решена с задержкой. В решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

4 балла. Задача решена с задержкой в целом верно, но допущены незначительные ошибки, искажающие выводы.

0 баллов. Задача не решена.

Критерии оценивания контрольной работы для очной формы обучения

Рейтинговая оценка знаний при проведении текущего контроля успеваемости **на контрольных точках** позволяет обучающемуся набрать до 60 баллов. Знания, умения и навыки по формируемым компетенциям оцениваются по результатам **выполнения письменной контрольной работы** (контрольная точка), которая включает теоретические вопросы (оценка знаний) и практико-ориентированное задание (оценка умений и навыков).

Критерии оценки ответа на теоретические вопросы (знания): (2 вопроса – max 8 баллов)

4 балла – 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;

3 балла – при полном содержательном ответе, отсутствии ошибок в изложении материала и при наличии не более четырех неточностей;

2 балла – показано понимание, но неполное знание вопроса, недостаточное умение формулировать свои знания по данному разделу;

1 балл – при несоответствии ответа, либо при представлении только плана ответа;

0 баллов – при полном отсутствии текста (ответа), имеющего отношение к вопросу.

Практико-ориентированные задания – задания, направленные на использование приобретенных знаний и умений в практической деятельности.

Критерии оценки ответа на практическое задание (1 задание - max 12 баллов) (умения, навыки):

12 баллов. При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы.

10 баллов. При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено нерациональным способом. Сделаны правильные выводы.

8 баллов. При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено нерациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

5 баллов. При выполнении задания допущены незначительные ошибки, получен верный ответ, задание выполнено нерациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

0 баллов. Задание не выполнено.

Если за письменные ответы на контрольной точке обучающийся не получил удовлетворяющее его количество баллов, то он может получить поощрительные баллы за подготовку статьи (не более 15 баллов).

Статья – средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить ее анализ с использованием знаний, умений и навыков, приобретаемых в рамках изучения предыдущих и данной дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.

Критерии оценки

15 баллов. Статья объемом не менее 4 страниц демонстрирует умение проведения самостоятельного актуального научно-практического исследования, правильно оформлена, содержит оригинальный анализ проблемы, подтвержденный статистическими и/или отчетными данными, графическим материалом. В ней рассмотрены возможные пути решения проблемы, сформулировать правильные выводы и предложения, отражающие авторскую точку зрения.

10 баллов. Статья объемом не менее 3 страниц демонстрирует умение проведения самостоятельного актуального научно-практического исследования, правильно оформлена, содержит типовой анализ проблемы, подтвержденный статистическими и/или отчетными данными. В ней рассмотрены возможные пути решения проблемы, сформулировать правильные выводы и предложения.

5 балл. Статья объемом не менее 2 страниц представлена в виде тезисов, демонстрирует умение проведения самостоятельного актуального научно-практического исследования, правильно оформлена, содержит анализ проблемы, подтвержденный отдельными статистическими и/или отчетными данными. В ней сформулированы правильные выводы и предложения.

При сдаче экзамена, к заработанным в течение семестра студентом баллам, прибавляются баллы, полученные на экзамене сумма баллов переводится в оценку.

Студент не допускается к сдаче экзамена, если к началу промежуточной аттестации по результатам текущего контроля он набрал менее 45 баллов. В этом случае студенту предоставляется возможность отработать контрольные точки до начала промежуточной аттестации.

Для студентов заочной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных занятиях при условии активного участия обучающегося в восприятии и обсуждении рассматриваемых вопросов.

Критерии оценки

10 баллов – студент посетил все лекции, активно работал на них в полном соответствии с требованиями преподавателя;

-1 балл – за каждый пропуск лекций или замечание преподавателя по поводу отсутствия активного участия обучающегося в восприятии и обсуждении рассматриваемых вопросов.

В случае посещения студентом менее, чем 85% лекций, предусмотренных учебной программой по дисциплине, для получения рейтингового балла, начисляемого по данному критерию, студент обязан представить своему преподавателю или лектору конспект пропущенных лекций.

Результативность работы на практических занятиях оценивается преподавателем по результатам собеседований, выполнению тестовых заданий, а также по качеству выполнения практико-ориентированных заданий по дисциплине:

0,5 балл (знания) – за ответ на собеседовании (**max – 2 баллов** за 4 собеседования).

Баллы за собеседования складываются следующим образом

0,5 балл:

- излагаемый материал является фактически верным, допускаются негрубые фактические неточности, непринужденные ответы на поставленные вопросы;
- грамотное изложение материала, доступный, интересный и логичный стиль изложения;
- проявление инициативы, использование творческого подхода при выполнении сложных заданий, навыки работы в коллективе, организационные способности.

0 баллов:

- усвоение основного материала на низком уровне;
- при ответе на вопросы и задания явное непонимание предмета;
- неясность и примитивность изложения материала;
- неумение работать с группой и невыполнение предложенных заданий.

1 балл (знания) – за выполнение теста (**max – 1 балл** за 1 теста).

Баллы за выполнение теста складываются следующим образом:

- 1 балла выставляется при условии правильного ответа студента не менее, чем на 76-100%;
- 0,5 балла выставляется при условии правильного ответа студента не менее, чем на 51-75%;
- 0,3 балл выставляется при условии правильного ответа студента не менее, чем на 26-50%;
- 0,2 балла выставляется при условии правильного ответа студента не менее, чем на 25%;

0 баллов выставляется студенту за менее 25% правильных ответов.

5 баллов (умения) – за прохождение деловой игры (max – 5 баллов за 1 игру).

Баллы за деловую игру складываются следующим образом:

Оценка «отлично» - 5 баллов:

- даны исчерпывающие и обоснованные ответы на все поставленные задачи;
- при ответах выделялось главное, все теоретические положения умело связывались с поставленными задачами;
- ответы были четкими и краткими, а мысли излагались в логической последовательности;
- показано умение самостоятельно анализировать факты, события и процессы в их взаимосвязи и диалектическом развитии;
- проявлены личностные и организаторские качества.

Оценка «хорошо» - 4 балла:

- даны полные, достаточно обоснованные ответы на поставленные вопросы;
- при ответах не всегда выделялось главное, отдельные положения недостаточно увязывались с поставленными задачами;
- ответы в основном были краткими, но не всегда четкими, отсутствуют инициатива и творческие находки.

Оценка «удовлетворительно» - 3 балл:

- даны в основном правильные ответы на все поставленные вопросы, но без должной глубины и обоснования;
- при ответах не выделялось главное;
- ответы были многословными, нечеткими и без должной логической последовательности;
- на отдельные дополнительные вопросы не даны положительные ответы.

Оценка «неудовлетворительно» - ниже 3 баллов:

- усвоение основного материала на низком уровне;
- при ответе на вопросы и задания явное непонимание задания;
- неясность и примитивность изложения материала;
- неумение работать с группой и невыполнение предложенных заданий.

7 баллов (навыки) – за решение практико-ориентированной задачи (max – 7 баллов за 1 задачу).

Баллы за решение задачи складываются следующим образом:

7 баллов. Задача решена в обозначенный преподавателем срок. В решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом. Сделаны правильные выводы.

5 баллов. Задача решена с задержкой. В решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

4 балла. Задача решена с задержкой в целом верно, но допущены незначительные ошибки, искажающие выводы.

0 баллов. Задача не решена.

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций***	Максимальное количество баллов
1.	Контрольная точка по всем темам дисциплины (аудиторная)	30
2.	Контрольная работа	30
Сумма баллов по итогам текущего контроля		60
Активность на лекционных занятиях		10
Результативность работы на практических занятиях		15
Поощрительные баллы (подготовка рефератов, сопровождаемых презентацией)		15

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций***	Максимальное количество баллов
	Итого	100

Критерии оценивания контрольной работы для заочной формы обучения

Контрольная работа направлена на проверку результатов обучения по заданным компетенциям и включает теоретические вопросы (оценка знаний) и практико-ориентированные задания (оценка умений и навыков).

Критерии оценки ответа на теоретические вопросы (3 вопроса - max 12 баллов) (знания):

4 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;

3 баллов – при полном содержательном ответе, отсутствии ошибок в изложении материала и при наличии не более четырех неточностей;

2 балла – показано понимание, но неполное знание вопроса, недостаточное умение формулировать свои знания по данному разделу;

1 балла – при несоответствии ответа, либо при представлении только плана ответа;

0,5 балла – при полном несоответствии всем критериям;

0 баллов – при полном отсутствии текста (ответа), имеющего отношение к вопросу.

Практико-ориентированные задания – задания, направленные на использование приобретенных знаний и умений в практической деятельности.

Критерии оценки ответа на практическое задание № 1 и № 2 (max 18 баллов) (умения, навыки):

18 баллов. При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы.

15 баллов. При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено нерациональным способом. Сделаны правильные выводы.

10-14 баллов. При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено нерациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

5-9 баллов. При выполнении задания допущены незначительные ошибки, получен верный ответ, задание выполнено нерациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

3 балла. Задание выполнено, но допущены ошибки, искажающие выводы.

0 баллов. Задание не выполнено.

Если за письменные ответы на контрольной точке обучающийся не получил удовлетворяющее его количество баллов, то он может получить поощрительные баллы за подготовку статьи (не более 15 баллов).

Поощрительные баллы начисляются за подготовку к статье – **max 15** баллов.

Статья – средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить ее анализ с использованием знаний, умений и навыков, приобретаемых в рамках изучения предыдущих и данной дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.

Критерии оценки

15 баллов. Статья объемом не менее 4 страниц демонстрирует умение проведения самостоятельного актуального научно-практического исследования, правильно оформлена, содержит оригинальный анализ проблемы, подтвержденный статистическими и/или отчетными

данными, графическим материалом. В ней рассмотрены возможные пути решения проблемы, сформулировать правильные выводы и предложения, отражающие авторскую точку зрения.

10 баллов. Статья объемом не менее 3 страниц демонстрирует умение проведения самостоятельного актуального научно-практического исследования, правильно оформлена, содержит типовой анализ проблемы, подтвержденный статистическими и/или отчетными данными. В ней рассмотрены возможные пути решения проблемы, сформулировать правильные выводы и предложения.

5 балл. Статья объемом не менее 2 страниц представлена в виде тезисов, демонстрирует умение проведения самостоятельного актуального научно-практического исследования, правильно оформлена, содержит анализ проблемы, подтвержденный отдельными статистическими и/или отчетными данными. В ней сформулированы правильные выводы и предложения.

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

В случае отказа – студент сдает экзамен по приведенным в рабочей программе далее вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость экзамен не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче экзамена к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на экзамене и сумма баллов переводится в оценку.

Сдача экзамена может добавить к текущей балльно-рейтинговой оценке студентов не более 16 баллов:

Содержание билета	Количество баллов
Теоретический вопрос №1 (оценка знаний)	до 4
Практико-ориентированное задание № 1 (оценка умений и навыков)	до 6
Практико-ориентированное задание № 2 (оценка умений и навыков)	до 6
Итого	16

Ответ на теоретический вопрос № 1 (оценка знаний)

4 балла 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.

3 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.

2 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.

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.

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

Вопросы для собеседования

Тема: Введение в дисциплину «Основы деятельности предприятия питания».

1. Современное состояние и перспективы развития общественного питания.
2. Коммерческие и социальные задачи общественного питания в условиях рынка.
3. Основные направления совершенствования организации общественного питания.
4. Отечественный и зарубежный опыт деятельности предприятий общественного питания.

Тема: Основные нормативно-правовые документы, регулирующие деятельность предприятия общественного питания.

1. Основные Федеральные законы, регулирующие деятельность предприятия общественного питания
2. Правила и Санитарные правила и нормы, регулирующие деятельность предприятия общественного питания
3. стандарты, ГОСТы и прочие акты регулирующие деятельность предприятия общественного питания.
4. Стандарт ХАССП

Тема: Санитарно-эпидемиологические требования к объектам и персоналу туристской индустрии (предприятия питания), в т.ч. безопасность пищевой продукции

1. Основные санитарно-эпидемиологические требования к персоналу предприятия общественного питания
2. Классификация персонала предприятия общественного питания
3. Качество и безопасность пищевой продукции

Тема: Служба питания и ее роль в гостиничном предприятии

1. Характеристика ресторанного сервиса.
2. Задачи и функции деятельности службы питания.
3. Услуги питания и требования к ним.
4. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий питания.
5. Характеристика ресторанов, баров, кафе, буфетов, столовых, закусочных

Тема: Организация службы питания в гостиничном предприятии.

1. Должностные инструкции директора службы питания; заведующего производством; официанта, метрдотеля, бармена, швейцара, гардеробщика; сомелье, фумелье; бариста.
2. Принципы создания высокоэффективной команды ресторана.
3. Организация системы постоянного обучения персонала ресторана.
4. Проведение собраний и настрой на достижение поставленных целей всем персоналом службы питания.
5. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях

Тема: Виды меню и современные тенденции при их составлении. Методы указания цен в меню.

1. Виды меню, прейскурантов и ценников и современные тенденции при их составлении

2. Ценообразование на основе предельной (маржинальной) цены).
3. Метод базовой цены.
4. Метод Техасской ассоциации ресторанов.
5. Суточная цена.

Типовые деловые игры

Тема: Виды меню и современные тенденции при их составлении. Методы указания цен в меню.

Концепция игры:

Студенты должны сами в течение определенного времени создать свое собственное меню, учитывая характер и стиль заданного предприятия.

Перед началом данной игры, студенты должны заранее ознакомиться с меню других ресторанов для определения достоинств и недостатков потенциальных конкурентов.

Ожидаемый результат: студенты должны продемонстрировать навыки создания меню, учитывая характер предприятия.

Концепция игры:

Студенты разбиваются на определенные роли персонала в ресторане:

- бухгалтер;
- официант;
- повар;
- дизайнер;
- специалист по маркетингу.

Задача каждого студента, играющего определенную роль, найти типичные ошибки в меню, соответствующие его должности, например, бухгалтер, должен искать ошибки, связанные с ценообразованием в меню, дизайнер с визуальным оформлением меню и т.д.

Ожидаемый результат: студентам предоставляются различные варианты меню, составленные с определенными ошибками, задача студентов найти как можно больше ошибок.

Типовое тестовое задание

1. Совокупность отличительных признаков предприятия конкретного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания, это определение:

- 1.1) Типа предприятия общественного питания;
- 1.2) Вида предприятия общественного питания;
- 1.3) Класса предприятия общественного питания

2. К типам предприятий общественного питания не относятся:

- 2.1) Шашлычная;
- 2.2) Кафетерий;
- 2.3) Магазин кулинарии;

3. Предприятие общественного питания, общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей, производящее и реализующее блюда и кулинарные изделия в соответствии с меню, различающимся по дням недели, это:

- 3.1) Ресторан;
- 3.2) Кафетерий;
- 3.3) Столовая;
- 3.4) Закусочная

4. Данный вид завтрака включает кофе, чай или горячий шоколад, сахар, сливки (молоко), лимон, два вида повидла, джема или мёд, выбор хлебобулочных изделий, масло. По воскресеньям завтрак дополняется холодным яйцом.

- 4.1) Расширенный
- 4.2) Континентальный
- 4.3) Английский
- 4.5) Американский
5. Метод обслуживания, когда гости, сделав предварительный заказ, обслуживаются в установленный промежуток времени. Этот метод характерен для домов отдыха и курортных гостиниц
 - 5.1) а-лякарт
 - 5.2) а парт
 - 5.3) табльдот
 - 5.4) шведский стол
6. По местонахождению, рестораны бывают:
 - 6.1) В жилых зданиях;
 - 6.2) В отдельно стоящих зданиях;
 - 6.3) На транспорте;
 - 6.4) В зонах отдыха
 - 6.5) На территории промышленных объектов, воинских частей, исправительных учреждений, санаторно-курортных и оздоровительных учреждений;
- 6.6) Все ответы верны
7. На каком предприятии общественного питания, в обязательном порядке должен быть гардероб:
 - 7.1) Кафе;
 - 7.2) Ресторан;
 - 7.3) Кафетерий;
 - 7.4) Столовая
8. Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «ВВ -только завтрак»:
 1. Континентальный
 2. Расширенный
 3. Английский
 4. Американский
 5. Шведский стол
 6. Завтрак с шампанским
9. Система питания в гостинице, в стоимость проживания которой включен только завтрак:
 1. ВВ
 2. НВ
 3. НВ+
 4. FB
 5. FB+
 6. ALL
10. Порционирование блюда, приготовленного в целом виде в присутствии посетителей, называется...
 1. Транширование
 2. Дегустация
 3. Декантация

Типовые практико-ориентированные или ситуационные задачи

1. Составить сбалансированный рацион питания, рассчитать КБЖУ для женщины 40 лет, имеющей небольшой лишний вес и ведущей малоподвижный образ жизни.
2. 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.

Типовая контрольная работа для студентов очной формы обучения

Контрольная работа №1 (по темам 1-3) (20 баллов).

Вопросы (оценивают ЗНАТЬ) (8 баллов):

1. Современное состояние и перспективы развития общественного питания (4 балла)
2. Требования к персоналу предприятия общественного питания (4 балла)

Задание № 1 (оценивает УМЕТЬ, ВЛАДЕТЬ) (12 баллов):

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 (по темам 4-5) (20 баллов).

Вопросы (оценивают ЗНАТЬ) (8 баллов):

1. Организация обслуживания на предприятиях питания (4 балла).
2. Этапы организационной деятельности в ресторанном бизнесе (4 балла).

Задание № 1 (оценивает УМЕТЬ, ВЛАДЕТЬ) (12 баллов):

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

Контрольная работа №3 (по темам 6-7) (20 баллов).

Вопросы (оценивают ЗНАТЬ) (8 баллов):

1. Виды меню, прейскурантов и ценников и современные тенденции при их составлении (4 балла)
2. Как рассчитывается ценообразующий фактор? (4 балла)

Задание № 1 (оценивает УМЕТЬ, ВЛАДЕТЬ) (12 баллов):

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.

Типовая контрольная работа для студентов заочной формы обучения

Теоретические вопросы (оценка знаний):

1. Понятие предприятия общественного питания (4 балла)
2. Классификация предприятий общественного питания (4 балла)
3. Требования к персоналу предприятия общественного питания (4 балла)

Практико-ориентированные задания (оценка умений и навыков):

Задание 1

Дать сравнительную характеристику предприятиям питания (9 баллов)

Задание 2

Составить сбалансированный рацион питания, рассчитать КБЖУ для женщины 40 лет, имеющей небольшой лишний вес и ведущей малоподвижный образ жизни (9 баллов).

Вопросы и задания к экзамену

Теоретические вопросы:

1. Нормативно-правовая база деятельности предприятий общественного питания.
2. Стандарт ХАССП, серия стандартов ISO 22000
2. Классификация предприятий общественного питания согласно [ГОСТ 30389-2013](#) Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
- 3.
4. Санитарно-эпидемиологические нормы для общественного питания
3. Организация деятельности предприятий общественного питания.
4. Организация обслуживания на предприятиях питания.
5. Этапы организационной деятельности в ресторанном бизнесе.
6. Автоматизация деятельности в ресторанном бизнесе.
7. Виды меню, правила составления и обновления.
8. Подготовка зала к обслуживанию.
9. Массовые мероприятия в ресторанном бизнесе.
10. Основы сервировки и декорирования стола
11. Виды сервировки стола
12. Классификация стеклянной и хрустальной посуды
13. Виды столовых приборов
14. Классификация столовой посуды на предприятии общественного питания
18. Франчайзинг в ресторанном бизнесе.
19. Специфика деятельности и управления сетевыми предприятиями.
20. Управление товарным запасом на предприятиях общественного питания.
21. Организация питания групп туристов.
22. Технология внедрения дополнительных услуг.
23. Цели и функции рекламы.
24. Средства рекламы и особенности их выбора.
25. Значение качества обслуживания на уровень потребительского спроса.
26. Организация обслуживания в гостиничных комплексах.
27. Понятие трудовой договор, заключение и расторжение.
28. Санитарные требования к процессу обслуживания.
30. Виды дополнительных услуг в ресторанном бизнесе.
31. Разработка бизнес-плана предприятия общественного питания.
32. Техника безопасности на предприятиях общественного питания.
33. История возникновения общественного питания
34. Место службы питания в структуре гостиницы
35. Взаимосвязь службы питания с другими службами в гостинице
36. Соотношение услуги размещения и услуги питания

37. Виды завтраков в гостинице
38. Методы обслуживания при организации питания в гостинице
39. Физиологические принципы построения пищевых рационов. Сбалансированность основных веществ в питании
40. Роль основных веществ в питании, потребность в них организма. Режим питания.
41. Основные подходы к формированию рационов питания.
42. Особенности составления рационов для организованных контингентов питающихся. Учет возрастных особенностей, современных школ питания.

Практико-ориентированные задания:

1. Выберите 3 салата и 3 вторых блюда для ресторана класса люкс из сборника рецептов блюд (количество обслуживаемых в день потребителей – 70). Рассчитайте необходимый объем сырья по группам блюд – салаты и вторые блюда.
2. Выберите 3 салата и 3 вторых блюда для ресторана «1 класса» из сборника рецептов блюд (количество обслуживаемых в день потребителей – 40) Рассчитайте необходимый объем сырья по группам блюд – салаты и вторые блюда.

В данном разделе РПД приведены типовые задания для проведения текущего контроля успеваемости студентов. Полный перечень заданий содержится в учебно-методическом комплексе по дисциплине Б1.В.13 «Основы деятельности предприятия питания» который хранится на кафедре туризма и сервиса.

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

а) основная литература:

1. ЭБС "Znanium": Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие / Т.А. Джум, Г.М. Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 528 с - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=504888>
2. ЭБС "Znanium": Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.: Дашков и К, 2018. - 416 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=512131>
3. ЭБС "Znanium": Технология продукции общественного питания: учебник / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.: Дашков и К, 2018. - 496 с.- Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=513905>
4. ЭБС "Znanium": Фридман А.М. Экономика предприятия общественного питания: учебник / Фридман А.М. - М.: Дашков и К, 2019. - 464 с.- Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415286>
5. ЭБ "Труды ученых СтГАУ" Транслитерация и визуализация меню [электронный полный текст] : учеб.-метод. пособие по направлению 43.03.01 «Сервис» / А. Г. Иволга, В. С. Варивода, Т. А. Радишаускас, К. А. Сидельникова ; СтГАУ. - Ставрополь : Секвойя, 2017.

б) дополнительная литература:

1. ЭБС "Znanium": Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е.Б. Мрыхина. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 416 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=752579>
2. ЭБС "Znanium": Управление рестораном: Учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Социально-культурный сервис и туризм", "Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)", "Менеджмент в сфере услуг", "Управление пер / Милл Р.К., Лалаян Е., - 3-е изд. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2019. - 535 с.- Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=883747>
3. ЭБС "Znanium": Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: Уч. / Под ред. В.М.Позняковского - 3 изд., испр. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2014 - 336 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=367398>
4. ЭБС «Znanium»: Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса: учеб. пособие / Федцов В.Г., - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 248 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430602>
5. ЭБ "Труды ученых СтГАУ" Елфимова, Ю. М. Организация службы питания [электронный полный текст] : учеб.-метод. пособие 100103.65 "Социально-культурный сервис и туризм". Ч. 1 / Ю. М. Елфимова, А. Г. Иволга, А. В. Трухачев ; СтГАУ. - Ставрополь : Секвойя, 2018.
6. Арбузова, Н. Ю. Технология и организация гостиничных услуг : учеб. пособие для студентов вузов по направлению ""Гостиничное дело"" / Н. Ю. Арбузова. - 3-е изд., испр. - М. : Академия, 2018. - 224 с. - (Высшее профессиональное образование. Бакалавриат).
7. Современный ресторан (периодическое издание)
8. Общепит: Бизнес и искусство (периодическое издание)
9. Гостиничное дело.Комплект (периодическое издание)

Список литературы верен _____
(Заверяется в библиотеке)



Обновленская М.В.

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины.

1. Понятие меню. Правила его составления [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://mir-restoratora.ru/?p=2453>
2. Порядок расположения блюд [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://oficianty.com/menju-restorana.html>
3. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (РОССТАНДАРТ) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.gost.ru/portal/gost/>

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.

При изучении дисциплины Б1.В.13 «Основы деятельности предприятия питания» необходимо обратить внимание на последовательность изучения тем. Первая тема «Введение в дисциплину «Основы деятельности предприятия питания» дает базовые представления о сущности, предмете и задачах дисциплины, ее основных проблемах. Без изучения этих положений дальнейшее усвоение материала будет неэффективным. Особое внимание в первой теме следует обратить на назначение меню, основные требования при составлении меню.

Основные нормативно-правовые документы, регулирующие деятельность предприятия общественного питания, санитарно-эпидемиологические требования к объектам и персоналу туристской индустрии (предприятия питания), в т.ч. безопасность пищевой продукции, данные вопросы разбираются при изучении второй и третьей темы. Четвертая тема «Служба питания и ее роль в гостиничном предприятии» рассматривает характеристику ресторанного сервиса, задачи и функции деятельности службы питания, услуги питания и требования к ним, особенности производственно-торговой деятельности предприятий питания. Тема, связанная с «Виды меню и современные тенденции при его составлении» поможет студентам изучить основные виды меню, а также меню винно-водочных изделий и винная карта. На данном этапе студенты учатся формировать себестоимость и цену продукции, на примерах, как указывать цены в меню. Также по данной дисциплине необходимо изучить такие темы, как «Основные методы ценообразования в меню», «Ценообразование в ресторане путем наценки и на основе себестоимости», «Фактическое ценообразование и метод валовой наценки», «Ценообразование на основе предельной цены, базовой цены и метод техасской ассоциации ресторанов», «Методы указания цен в меню». Тема «Физиологические основы составления пищевых рационов при организации деятельности предприятия питания» рассматривает правила составления пищевых рационов, калорийность пищевых рационов, распределение КБЖУ, при организации деятельности предприятия питания, знания полученные в данной теме, способствуют умения правильно составлять рационы питания для различных групп людей, учитывая их особенности жизнедеятельности. Эти темы помогут сформировать необходимые для студента знания, умения и навыки.

Самостоятельная работа является важнейшим элементом учебного процесса, так как это один из основных методов освоения учебных дисциплин и овладения навыками профессиональной деятельности. Это подтверждает учебный план, согласно которому, при изучении дисциплины на очной форме обучения – 72 часа отведено на самостоятельную работу и 72 часов – на аудиторские занятия, а на заочной форме обучения – 155 часов отведено на самостоятельную работу и 155 часов – на аудиторские занятия.

Лекционные занятия и промежуточная аттестация являются важными этапами подготовки к экзамену, поскольку позволяют студенту оценить уровень собственных знаний и своевременно восполнить имеющиеся пробелы. В связи с этим для подготовки к экзамену первоначально необходимо прочитать лекционный материал, самостоятельно выполнить типовые задания, представленные в рабочей программе.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующее программное обеспечение: Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 15.11.2017) Kaspersky Total Security (№

заказа/лицензии: 1B08-171114-054004-843-671 от 14.11.2017) CorelDRAWGraphicsSuiteX3 (Номер продукта: LCCDGSX3MPCAB от 22.11.2007) PhotoshopExtendedCS3 (CertificateID: CE0712390 от 7.12.2007)

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: автоматизированная система управления «Деканат», ЭБС «Znanium», ЭБС «Лань», СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

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

<p>Учебная аудитория для проведения лекционных занятий (ауд. № 300, площадь - 254 м²).</p>	<p>Оснащение: столешница для студентов – 66 шт., сидения для студентов -198 шт., сенсорная панель SMART podium – 1 шт., компьютер Neos 490 – 1 шт. ,конференц система AKG (Микрофоны и звук) – 1 шт., проектор Panasonic PT-EX600E – 1 шт., экран настенный с форматом 4:3 Digis. – 1 шт, учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (ауд. № 404, площадь - 69,3 м²).</p>	<p>Оснащение: столы - 28шт., стулья – 28 шт., телевизор Sony -1 шт., компьютер Kraftway – 13 шт., автоматизированный комплекс сферы услуг HoReCa (отель, ресторан, кафе), 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.</p>
<p>Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов:</p> <p>1. Читальный зал библиотеки (площадь - 177 м²)</p>	<p>1.Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1шт., принтер – 1шт., цветной принтер – 1шт., копировальный аппарат – 1шт., сканер – 1шт.,Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.</p>
<p>2. Учебная аудитория № 404 (площадь - 69,3 м²).</p>	<p>2. Оснащение: столы - 28шт., стулья – 28 шт., телевизор Sony -1 шт., компьютер Kraftway – 13 шт., автоматизированный комплекс сферы услуг HoReCa (отель, ресторан, кафе), 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.</p>
<p>Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. № 404, площадь - 69,3 м²).</p>	<p>Оснащение: столы - 28шт., стулья – 28 шт., телевизор Sony -1 шт., компьютер Kraftway – 13 шт., автоматизированный комплекс сферы услуг HoReCa (отель, ресторан, кафе), 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.</p>
<p>Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. № 404, площадь - 69,3 м²).</p>	<p>Оснащение: столы - 28шт., стулья – 28 шт., телевизор Sony -1 шт., компьютер Kraftway – 13 шт., автоматизированный комплекс сферы услуг HoReCa (отель, ресторан, кафе), 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.</p>

13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и 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 зачете/экзамене 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 зачета/экзамена оформляются увеличенным шрифтом;
- задания для выполнения на зачете / экзамене 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 зачете/экзамене 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);
- зачет/экзамен проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- по желанию студента зачет/экзамен может проводиться в письменной форме;

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

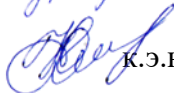
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по желанию студента зачет/экзамен проводится в устной форме.


Рабочая программа дисциплины Б1.В.12 «Основы деятельности предприятия питания» составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» и учебного плана по профилю «Сервис гостинично-ресторанных, спортивных и развлекательных комплексов».

Автор

 к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса Иволга А.Г.


Рецензенты

 к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса Елфимова Ю.М.

 к.э.н., доцент кафедры предпринимательства и мировой экономики Сериков С. С.


Рабочая программа дисциплины Б1.В.12 «Основы деятельности предприятия питания» рассмотрена на заседании кафедры туризма и сервиса протокол №10 от «16» мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 43.03.02 Туризм.

И.о. зав. кафедрой

 к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса Иволга А.Г.

Рабочая программа дисциплины Б1.В.12 «Основы деятельности предприятия питания» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультета социально-культурного сервиса и туризма протокол №9 от «20» мая 2022 г. и ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Руководитель ОП

 к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса Варивода В.С.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Б1.В.12 Основы деятельности предприятия питания»**
по подготовке обучающегося по программе бакалавриата
по направлению подготовки

43.03.03	Гостиничное дело
код	Наименование направления подготовки
	Сервис гостинично-ресторанных, спортивных и развлекательных комплексов
	Профиль
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 5 ЗЕТ, 180 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 36 ч., в том числе практическая подготовка - 36 ч, практические занятия – 36 ч., в том числе практическая подготовка – 36 ч, самостоятельная работа – 72 ч., в том числе практическая подготовка – 72 ч., контроль – 36ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 8 ч., в том числе практическая подготовка -8 ч, практические занятия – 8 ч., в том числе практическая подготовка – 8 ч, самостоятельная работа – 155 ч., в том числе практическая подготовка - 155, контроль – 9 ч. .
Цель изучения дисциплины	Целями дисциплины Б1.В.12 «Основы деятельности предприятия питания» являются формирование у студентов знаний и получение навыков оказания услуг на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов. Сформировать умения по обслуживанию посетителей предприятий общественного питания и практических навыков по их применению, подготовка к приему гостей в ресторанном бизнесе
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.В.13 «Основы деятельности предприятия питания» является дисциплиной вариативной части программы бакалавриата
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Профессиональные компетенции (ПК): ПК-1 Способен организовывать, рассчитывать и анализировать эффективность деятельности предприятия туристской индустрии, туристского продукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста, обосновывая эффективные управленческие решения - ПК-1.1 Определяет цель, задачи и структуры предприятий туристской индустрии) - ПК-1.2 Проводит расчет показателей эффективности деятельности предприятий
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: – виды управленческих решений и методы их разработки; основы организации и планирования деятельности предприятий индустрии туризма (ПК – 1.1); – основы экономического анализа и статистики в деятельности туристской фирмы; основы планирования и бюджетирования деятельности туристской фирмы; основные категории теории управления и теории принятия управленческих решений (ПК – 1.2); Умения: – применять методы разработки управленческих решений; использовать в практической деятельности современные

	<p>принципы распределения функций и организации работы исполнителей в организациях и на предприятиях туристской индустрии; обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями предприятий туристской индустрии (ПК – 1.1);</p> <ul style="list-style-type: none"> – планировать и калькулировать себестоимость услуг, предоставляемых туристской фирмой; анализировать основные организационно-технологические и финансово-экономические показатели деятельности предприятия индустрии туризма; обосновать управленческое решение, на основе анализа финансово-экономических показателей (ПК – 1.2); <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками разработки и реализации управленческих решений, производственных программ и стратегий в туризме (ПК-1.1); – навыками расчета и анализа затрат деятельности предприятия туристской индустрии, методом калькуляции цены туристского продукта (ПК-1.2)
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Введение в дисциплину «Основы деятельности предприятия питания». 2. Основные нормативно-правовые документы, регулирующие деятельность предприятия общественного питания. 3. Санитарно-эпидемиологические требования к объектам и персоналу туристской индустрии (предприятия питания), в т.ч. безопасность пищевой продукции. 4. Служба питания и ее роль в гостиничном предприятии 5. Организация службы питания в гостиничном предприятии. 6. Виды меню и современные тенденции при их составлении. Методы указания цен в меню. 7. Физиологические основы составления пищевых рационов при организации деятельности предприятия питания.
<p>Форма контроля</p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 8 – экзамен. <u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 – экзамен.</p>
<p>Автор:</p>	<p>Иволга А.Г., к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса</p>
	