

**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.ДВ.03.02 ТЕХНОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ**

---

Шифр и наименование дисциплины

**43.03.03 Гостиничное дело**

---

Шифр и наименование направления подготовки

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

---

Профиль подготовки

**Программа академического бакалавриата**

---

Ориентация ОП ВО в зависимости от вида профессиональной деятельности

**Бакалавр**

---

Квалификация выпускника

**Очная, заочная**

---

Форма обучения

**2022**

---

год набора

Ставрополь, 2022

## 1. Цель дисциплины

Целями освоения дисциплины «Б1.В.ДВ.03.02 Технология организации деятельности предприятий 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 обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства	ПК-1.1 Способен осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства.	<b>Знания:</b> основы основных понятий о политической карте и политической картине мира; структуры мирового хозяйства и основных этапов его формирования; виды управленческих решений и методы их разработки; основы организации и планирования деятельности предприятий индустрии туризма
		<b>Умения:</b> 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
		<b>Навыки:</b> навыками разработки и реализации управленческих решений, производственных программ и стратегий в туризме; применения основных методик изучения политических условий развития туризма

## 3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.ДВ.03.02 Технология организации деятельности предприятий питания является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата

Изучение дисциплины осуществляется:

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

Для освоения дисциплины Б1.В.ДВ.03.02 Технология организации деятельности предприятий питания студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин 5,6 семестров: «Техника и технология сервисной деятельности», «Организация и технология работы гостиничных служб»

Освоение дисциплины Б1.В.ДВ.03.01 «Организация обслуживания в сфере общественного питания» является необходимой основой для последующей подготовки к сдаче и сдача государственного экзамена.

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

Общая трудоемкость дисциплины Б1.В.ДВ.03.02 Технология организации деятельности предприятий 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	108/3	18	36	-	54	-	Зачет
<i>в т.ч. часов в интерактивной форме</i>		4	6	-	-	-	-
<i>практической подготовки</i>		18	36	-	54	-	-

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
8	108/3	-	-	0,12	-	-	-

**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	108/3	4	8	-	92	4	Зачет, контрольная работа
<i>В т.ч. часов в интерактивной форме</i>		-	2	4	-	-	-
<i>практической подготовки</i>		12	4	8	-	92	-

Курс	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
4	108/3	-	-	0,12	-	-	-

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

**Очная форма обучения**

№ пп	Разделы дисциплины и темы занятий	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижений индикаторов компетенций	Коды формируемых компетенций
		Всего	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа			
1	Введение в дисциплину «Организация обслуживания в сфере общественного питания».	14	2	4	-	8	Собеседование	Вопросы по темам/разделам дисциплины	ПК-1.1
2	Основные нормативно-правовые документы, регулирующие деятельность предприятия общественного питания.	14	2	4	-	8	Собеседование, тестирование	Вопросы по темам/разделам дисциплины, Фонд тестовых заданий	ПК-1.1
3	Санитарно-эпидемиологические требования к объектам и персоналу туристской индустрии (предприятия питания), в т.ч. безопасность пищевой продукции	16	2	6	-	8	Собеседование, контрольная работа	Вопросы по темам/разделам дисциплины, Комплект контрольных заданий по вариантам	ПК-1.1
4	Служба питания и ее роль в гостиничном предприятии.	14	2	4	-	8	Собеседование, контрольная работа	Вопросы по темам/разделам дисциплины, Комплект контрольных заданий по вариантам	ПК-1.1
5	Основные способы и методы обслуживания на предприятии общественного питания	18	2	6	-	10	Собеседование	Вопросы по темам/разделам дисциплины	ПК-1.1
6	Виды меню и современные тенденции при их составлении. Методы указания цен в меню.	16	4	6	-	6	Собеседование, деловая игра	Вопросы по темам/разделам дисциплины	ПК-1.1

№ пп	Разделы дисциплины и темы занятий	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижений индикаторов компетенций	Коды формируемых компетенций
		Всего	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа			
7	Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап. Обслуживание потребителей в ресторанах.	16	4	6	-	6	Практико-ориентированные задачи, контрольная работа	Комплект практико-ориентированных и ситуационных задач, Комплект контрольных заданий по вариантам	ПК-1.1
	<b>Практическая подготовка</b>	108	18	36		54			
	<b>Промежуточная аттестация</b>		-	-	-		Зачет		
	<b>Итого</b>	108	18	36	-	54			ПК-1.1

### Заочная форма обучения

№ пп	Разделы дисциплины и темы занятий	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижений индикаторов компетенций	Коды формируемых компетенций
		Всего	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа			
1	Введение в дисциплину «Организация обслуживания в сфере общественного питания».	12	2	2	-	8	Собеседование	Вопросы по темам/разделам дисциплины	ПК-1.1
2	Основные нормативно-правовые документы, регулирующие деятельность предприятия общественного питания.	12	-	-	-	12	Собеседование	Вопросы по темам/разделам дисциплины	ПК-1.1
3	Санитарно-эпидемиологические требования к объектам и персоналу туристской индустрии (предприятия питания), в т.ч. безопасность пищевой продукции	10	-	-	-	10	Тестирование	Фонд тестовых заданий	ПК-1.1

№ пп	Разделы дисциплины и темы занятий	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			
4	Служба питания и ее роль в гостиничном предприятии.	14	2	2	-	10	Тестирование	Фонд тестовых заданий	ПК-1.1
5	Основные способы и методы обслуживания на предприятии общественного питания	12	-	-	-	12	Тестирование, собеседование	Фонд тестовых заданий, Вопросы по темам/разделам дисциплины	ПК-1.1
6	Виды меню и современные тенденции при их составлении. Методы указания цен в меню.	12	-	2	-	10	Тестирование, деловая игра	Фонд тестовых заданий, Тема (проблема), концепция, роли и ожидаемый результат по каждой игре	ПК-1.1
7	Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап. Обслуживание потребителей в ресторанах.	12	-	-	-	12	Собеседование, практикоориентированные задачи	Вопросы по темам/разделам дисциплины	ПК-1.1
	<b>Практическая подготовка</b>	108	4	8	-	92			
	<b>Подготовка к контрольной работе по всем разделам дисциплины</b>	12	-	2	-	10	Контрольная работа (аудиторная)	Комплект контрольных заданий по вариантам	
	<b>Промежуточная аттестация</b>	8	-	-	-	8	Контрольная работа	Комплект контрольных заданий по вариантам	
		4	-	-	-	4	Зачет		
	<b>Итого</b>	108	4	8	-	92			ПК-1.1

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

Тема лекции (и/или наименование раздела) (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интер. занятий / практическая подготовка	
		очная форма	заочная форма
Введение в дисциплину «Организация обслуживания в сфере общественного 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.	2/2/2	2/2/2
Основные нормативно-правовые документы, регулирующие деятельность предприятия общественного питания.	Основные нормативно-правовые документы, регламентирующие деятельность предприятия общественного питания. Понятие ГОСТ, ХАССП. Классификация предприятий общественного питания.	2/-/4	-
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.	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.	2/2/2	2/-/2
Основные способы и методы обслуживания на предприятии общественного питания	Основные методы обслуживания: самообслуживание, обслуживание официантами; комбинированное обслуживание.	2/-/2	-
Виды меню и современные тенденции при их составлении. Методы	Виды меню, прейскурантов и ценников и современные тенденции при их составлении	4/-/2	-

Тема лекции (и/или наименование раздела) (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интер. занятий / практическая подготовка	
		очная форма	заочная форма
указания цен в меню.			
Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап. Обслуживание потребителей в ресторанах	Информационное обеспечение процесса обслуживания. Средства информации. Этапы организации обслуживания.	4/-/4	-
<b>Итого</b>		<b>18/4/18</b>	<b>4/2/4</b>

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

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий*)	Всего, часов / часов в интерактивных занятиях	
		очная форма	заочная форма
Введение в дисциплину «Организация обслуживания в сфере общественного питания».	<u>Практическое занятие.</u> Основные термины и определения дисциплины.	4/-/4	2/-/2
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.	4/-/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/-/4	-
	<u>Контрольная работа №1</u>	2/-/2	-



Служба питания и ее роль в гостиничном предприятии.	<u>Практическое занятие.</u> Характеристика ресторанов, баров, кафе, буфетов, столовых, закусочных.	4/-/4	2/2/2
Основные способы и методы обслуживания на предприятии общественного питания	<u>Практическое занятия.</u> 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. Методы обслуживания: аля-карт, а-парт, табльдот. <i>(дискуссия).</i>	4/-/4	-
	<u>Контрольная работа № 2</u>	2/-/2	-
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>	6/4/6	2/2/2
Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап. Обслуживание потребителей в ресторанах.	<u>Практическое занятие.</u> Информационное обеспечение процесса обслуживания <i>(решение практико-ориентированных задач).</i>	4/2/4	-
	<u>Контрольная работа №3.</u>	2/-/2	-
	<u>Контрольная работа</u>	-	2/-/2
<b>Итого</b>		<b>36/6/36</b>	<b>8/4/8</b>

### 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	32	-	28	-
Подготовка к тестированиям	4	-	32	-
Подготовка к деловой игре	4		4	
Подготовка к практико-ориентированным задачам	6		10	
Подготовка к контрольным точкам в виде контрольных работ	8	-	18	-
Подготовка к контрольной работе	-	-	-	-
Подготовка к зачету	-	-	-	4

<b>ИТОГО</b>	<b>54</b>	<b>-</b>	<b>92</b>	<b>4</b>
--------------	-----------	----------	-----------	----------

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

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине Б1.В.ДВ.03.02 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 Б1.В.ДВ.03.02 Технология организации деятельности предприятий питания.
2. Методические рекомендации по освоению дисциплины Б1.В.ДВ.03.02 Технология организации деятельности предприятий питания
3. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине Б1.В.ДВ.03.02 Технология организации деятельности предприятий 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 «Организация обслуживания в сфере общественного питания».	1,2,3	1,2,3,7,9	<a href="https://www.gost.ru/portal/gost/">https://www.gost.ru/portal/gost/</a>
2	Основные нормативно-правовые документы, регулирующие деятельность предприятия общественного питания.	1,2	2,4,5	<a href="https://www.gost.ru/portal/gost/">https://www.gost.ru/portal/gost/</a>
3	Санитарно-эпидемиологические требования к объектам и персоналу туристской индустрии (предприятия питания), в т.ч. безопасность пищевой продукции	1,2	1,3,6	<a href="https://www.gost.ru/portal/gost/">https://www.gost.ru/portal/gost/</a>
4	Служба питания и ее роль в гостиничном предприятии.	1,2,5	1,2,3	<a href="http://mir-restoratora.ru">http://mir-restoratora.ru</a>
5	Основные способы и методы обслуживания на предприятии общественного питания	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	<a href="http://mir-restoratora.ru">http://mir-restoratora.ru</a>
7	Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап. Обслуживание потребителей в ресторанах.	1,2,3	1,2,5,8,9	-

**7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Б1.В.ДВ.03.02 Технология организации деятельности предприятий питания**

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

**Очная форма обучения**

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	Семестры												
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
ПК-1.1 Способен осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства.	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														

**Заочная форма обучения**

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	Курсы				
		1	2	3	4	5
ПК-1.1 Способен осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства.	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 обществен-				+	

	ного питания					
	Основы деятельности предприятия питания				+	
	Качество гостиничных услуг				+	
	Организационно-управленческая практика			+		
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена					+
	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 «Организация обслуживания в сфере общественного 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 «Организация обслуживания в сфере общественного питания» проводится в виде зачета.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО».

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
	Контрольная работа № 2 по темам 4-5	20
	Контрольная работа № 3 по темам 6-7	20
<b>Сумма баллов по итогам текущего контроля</b>		60
Активность на лекционных занятиях		10
Результативность работы на практических занятиях		15
Поощрительные баллы (написание статей, участие в конкурсах, победы на олимпиадах, выступления на конференциях и т.д.)		15
Итого		100

### Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций

Критерии оценки посещения и работы на лекционных занятиях (максимум 10 баллов)

**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.

#### Критерии оценки работы студента на практических занятиях

Результативность работы на практических занятиях оценивается преподавателем по результатам опросов в ходе собеседований, по результатам выполнения тестового задания и практико-ориентированной задачи, а также по качеству прохождения деловых игр и кейс-задачи по дисциплине.

**Собеседование** (оценка знаний – мах 5 баллов)

**1 балл** – за ответ на собеседовании (мах 5 баллов).

Баллы за собеседования складываются следующим образом:

*1 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.

*0,5 балла* – усвоение основного материала недостаточно высокое; материал излагается недостаточно полно, допущены различные речевые, стилистические и логические ошибки; при ответах на вопросы изложение большей части материала.

*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.

**5 баллов** – за прохождение деловой игры (мах 5 баллов).

Баллы за деловую игру складываются следующим образом:

*5 баллов* – за оцененные на «отлично» исчерпывающие и обоснованные ответы на все поставленные преподавателем 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.

*3 балла:* за оцененные на «хорошо» полные, достаточно обоснованные ответы на поставленные преподавателем 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.

*1,5 балла:* за оцененные на «удовлетворительно» в основном правильные ответы на все поставленные преподавателем 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.

*0 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.

**5 баллов** – за выполнение теста (мах – 5 баллов).

Баллы за выполнение теста складываются следующим образом:

*5 баллов* – выставляется при условии правильного ответа студента не менее, чем на 85% тестовых заданий;

*3 балла* – выставляется при условии правильного ответа студента не менее, чем на 65% тестовых заданий;

1,5 балла – выставляется при условии правильного ответа студента не менее, чем на 50 % тестовых заданий

0 баллов – выставляется при условии правильного ответа студента менее, чем на 50 % тестовых заданий.

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

**б) реконструктивного уровня (умения, навыки)**, позволяющие оценивать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей;

Критерии оценки

**15 баллов.** При выполнении задания нет затруднений, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы.

**8-10 баллов.** При выполнении задания нет затруднений, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

**4-6 баллов.** При выполнении задания возникли затруднения, получен верный ответ. Сделаны неправильные выводы.

**2 балла.** Задание выполнено, но допущены незначительные ошибки, искажающие выводы.

**0 баллов.** Задание не выполнено.

**в) творческого уровня (навыки)**, позволяющие оценивать способность обучающегося интегрировать знания различных областей при решении профессиональных задач, аргументировать собственную точку зрения.

Критерии оценки

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

**16-18 баллов.** При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено нерациональным способом. Сделаны правильные выводы.

**12-14 баллов.** При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено нерациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

**8-10 баллов.** При выполнении задания допущены незначительные ошибки, получен верный ответ, задание выполнено нерациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

**4-6 баллов.** Задание выполнено, но допущены ошибки, искажающие выводы.

**0 баллов.** Задание не выполнено.

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 15 теоретических вопросов (оценка знаний, умений и навыков).

Критерии оценки ответа на теоретический вопрос (знания, умения и навыки):

**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;

**2 балла** – 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.

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 восемь теоретических вопросов (оценка знаний, умений и навыков).

Критерии оценки ответа на теоретический вопрос (знания, умения и навыки):

**7,5 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;

**3,5 балла** – при полном содержательном ответе, отсутствии ошибок в изложении материала и при наличии не более четырех неточностей;

**1,5 балла** – 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.

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

**Поощрительный баллы** начисляются за подготовку эссе, сопровождаемых презентациями докладов, статей – **max 15** баллов.

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

*Критерии оценки*

4 балла. Ответ демонстрирует умения умение правильно использовать специальные термины и понятия, показатели; синтезировать, анализировать, обобщать представленный материал, устанавливать причинно-следственные связи, формулировать правильные выводы; аргументировать собственную точку зрения.

3 балла Ответ демонстрирует умения умение правильно использовать специальные термины и понятия, показатели; синтезировать, анализировать, обобщать представленный материал, устанавливать причинно-следственные связи, формулировать правильные выводы.

1 балл. Ответ демонстрирует умение правильно использовать специальные термины и понятия, показатели изучаемой дисциплины.

0 баллов. Ответ не содержит демонстрации получаемых в процессе изучения дисциплины знаний и умений.

*Доклад* – средство, позволяющее оценить умение обучающегося устно излагать суть поставленной проблемы, сопровождая ее презентацией, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием знаний и умений, приобретаемых в рамках изучения предыдущих и данной дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.

*Критерии оценки*

8 баллов. Выступление демонстрирует умения умение правильно использовать в устной речи специальные термины и понятия, показатели; синтезировать, анализировать, обобщать представленный материал, устанавливать причинно-следственные связи, формулировать правильные выводы; аргументировать собственную точку зрения, активно использовать самостоятельно подготовленную презентацию.

6 баллов. В выступлении отсутствует обобщение представленного материала, установлены не все причинно-следственные связи.

4 балла. В выступлении отсутствует обобщение представленного материала, установлены не все причинно-следственные связи, обучающийся не всегда правильно использует в устной речи специальные термины и понятия, показатели, допущены ошибки в самостоятельно подготовленной презентации.

2 балла. Выступление демонстрирует умение правильно использовать специальные термины и понятия, показатели изучаемой дисциплины, но не содержит элементов самостоятельной проработки используемого материала.

*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.

**Выполнение практико-ориентированных или ситуационных задач (оценка умений – мах 5 баллов)**

**5 баллов** – за оцененное на «отлично» выполнение заданий по всем темам дисциплины, т.е. практические задания выполнены правильно, аккуратно и в установленные преподавателем сроки;

**4 балла** – за оцененное на «хорошо» выполнение практических заданий по всем темам дисциплины, практические задания выполнены правильно, аккуратно, но с нарушением установленных преподавателем сроков;

**3 балла** - за оцененное на «удовлетворительно» выполнение практических заданий по всем темам дисциплины, практические задания выполнены с незначительными ошибками, не аккуратно, с нарушением установленных преподавателем сроков;

**2 балла** - за оцененное на «удовлетворительно» выполнение практических заданий по всем темам дисциплины, т.е. практические задания выполнены с существенными ошибками, не аккуратно, с нарушением установленных преподавателем сроков;

**1 балл** - за оцененное на «удовлетворительно» выполнение практических заданий по всем темам дисциплины, т.е. выполнены не все практические, а выполненные имеют существенные ошибки, не сданы преподавателю в установленные сроки

### Состав балльно-рейтинговой оценки студентов заочной формы обучения

Результат текущего контроля для студентов **заочной формы обучения** складывается из оценки результатов обучения по всем разделам дисциплины и включает контрольную работу (**мак 60 баллов**), выполненную студентом в рамках самостоятельной подготовки к промежуточной аттестации, посещение лекций (**мак 10 баллов**), результативность работы на практических занятиях (**мак 15 баллов**), поощрительные баллы за подготовку статьи (**мак 15 баллов**).

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
1.	Контрольная точка по всем темам дисциплины (аудиторная)	30
2.	Контрольная работа	30
<b>Сумма баллов по итогам текущего контроля</b>		<b>60</b>
Активность на лекционных занятиях		10
Результативность работы на практических занятиях		15



№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций***	Максимальное количество
Поощрительные баллы (написание статей, участие в конкурсах, победы на олимпиадах, выступления на конференциях и т.д.)		15
Итого		100

Контрольная работа выполненная в рамках дисциплины включает два теоретических вопроса (оценка знаний –маx 5 баллов) и практико-ориентированные задания (оценка умений и навыков – маx 25 баллов).

Критерии оценки ответа на 1 теоретический вопрос (знания):

**10 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;

**7-8 баллов** – при полном содержательном ответе, отсутствии ошибок в изложении материала и при наличии не более четырех неточностей;

**5-6 баллов** – показано понимание, но неполное знание вопроса, недостаточное умение формулировать свои знания по данному разделу;

**1-4 балла** – при несоответствии ответа, либо при представлении только плана ответа;

**1 балл** – 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.

*а) репродуктивного уровня (умения)*, позволяющие оценивать и диагностировать способность обучаемого применять имеющиеся знания при решении профессиональных задач;

Критерии оценки

**8 баллов.** При выполнении задания нет затруднений, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы.

**6 баллов.** Задание выполнено в целом верно, но допущены незначительные ошибки, не искажающие выводы.

**4 балла.** Задание выполнено, но допущены ошибки, искажающие выводы.

**0 баллов.** Задание не выполнено.

*б) реконструктивного уровня (умения, навыки)*, позволяющие оценивать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей;

Критерии оценки

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

**8-10 баллов.** При выполнении задания нет затруднений, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

**4-6 баллов.** При выполнении задания возникли затруднения, получен верный ответ. Сделаны неправильные выводы.

**2 балла.** Задание выполнено, но допущены незначительные ошибки, искажающие выводы.

**0 баллов.** Задание не выполнено.

*в) творческого уровня (навыки)*, позволяющие оценивать способность обучающегося интегрировать знания различных областей при решении профессиональных задач, аргументировать собственную точку зрения.

Критерии оценки

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

**16-18 баллов.** При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено нерациональным способом. Сделаны правильные выводы.

**12-14 баллов.** При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено нерациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

**8-10 баллов.** При выполнении задания допущены незначительные ошибки, получен верный ответ, задание выполнено нерациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

**4-6 баллов.** Задание выполнено, но допущены ошибки, искажающие выводы.

**0 баллов.** Задание не выполнено.

#### Критерии оценки посещения и работы на лекционных занятиях (максимум 10 баллов)

**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.

#### Критерии оценки работы студента на практических занятиях

Результативность работы на практических занятиях оценивается преподавателем по результатам опросов в ходе собеседований, по результатам выполнения тестовых заданий и практико-ориентированных задач, а также по качеству прохождения деловых игр и кейс-задачи по дисциплине.

**Собеседование (оценка знаний – максимум 3 балла)**

**1 балл** – за ответ на собеседовании (максимум 3 балла).

Баллы за собеседования складываются следующим образом:

**1 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.

**0,5 балла** – усвоение основного материала недостаточно высокое; материал излагается недостаточно полно, допущены различные речевые, стилистические и логические ошибки; при ответах на вопросы изложение большей части материала.

**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.

**2 балла** – за прохождение деловой игры (максимум 4 баллов).

Баллы за деловую игру складываются следующим образом:

**2 балла** – за оцененные на «отлично» исчерпывающие и обоснованные ответы на все поставленные преподавателем 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.

**1,5 балла:** за оцененные на «хорошо» полные, достаточно обоснованные ответы на поставленные преподавателем 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.

**1 балл:** за оцененные на «удовлетворительно» в основном правильные ответы на все поставленные преподавателем 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.

**0 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.

**2 балла** – за выполнение теста (максимум – 8 баллов).

Баллы за выполнение теста складываются следующим образом:

*2 балла* – выставляется при условии правильного ответа студента не менее, чем на 85% тестовых заданий;

*1,5 балла* – выставляется при условии правильного ответа студента не менее, чем на 65% тестовых заданий;

*1 балл* – выставляется при условии правильного ответа студента не менее, чем на 50 % тестовых заданий

*0 баллов* – выставляется при условии правильного ответа студента менее, чем на 50 % тестовых заданий.

**Выполнение практико-ориентированных или ситуационных задач** (оценка умений – максимум 5 баллов)

**5 баллов** – за оцененное на «отлично» выполнение заданий по всем темам дисциплины, т.е. практические задания выполнены правильно, аккуратно и в установленные преподавателем сроки;

**4 балла** – за оцененное на «хорошо» выполнение практических заданий по всем темам дисциплины, практические задания выполнены правильно, аккуратно, но с нарушением установленных преподавателем сроков;

**3 балла** - за оцененное на «удовлетворительно» выполнение практических заданий по всем темам дисциплины, практические задания выполнены с незначительными ошибками, не аккуратно, с нарушением установленных преподавателем сроков;

**2 балла** - за оцененное на «удовлетворительно» выполнение практических заданий по всем темам дисциплины, т.е. практические задания выполнены с существенными ошибками, не аккуратно, с нарушением установленных преподавателем сроков;

**1 балл** - за оцененное на «удовлетворительно» выполнение практических заданий по всем темам дисциплины, т.е. выполнены не все практические, а выполненные имеют существенные ошибки, не сданы преподавателю в установленные сроки.

По дисциплине «Технология организации деятельности предприятий питания» к зачету допускаются студенты, выполнившие и сдавшие практические работы по дисциплине, имеющие ежемесячную аттестацию и наличие по текущей успеваемости более 45 баллов. Студентам, набравшим более 55 баллов, зачет выставляется по результатам текущей успеваемости, студенты, набравшие от 45 до 54 баллов, сдают зачет по вопросам, предусмотренным РПД.

В течение семестра (курса) студент набирает баллы, соответствующие критериям оценки каждого оценочного средства, приведенным в разделе 7.3. В ходе проведения промежуточной аттестации все заработанные студентом баллы суммируются и переводятся в оценки.

«Зачтено» – 55 баллов и выше;

«Не зачтено» – менее 45 баллов.

При проведении промежуточной аттестации (сдача зачета) преподавателю с согласия студента разрешается выставлять «зачет» по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

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

#### **Критерии оценки ответа на зачете**

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

<b>Содержание билета</b>	<b>Количество баллов</b>
Теоретический вопрос №1 (оценка знаний)	до 4
Теоретический вопрос №2 (оценка знаний)	до 4
Практический вопрос №3 (оценка уме-	до 8

ний и навыков)	
<b>Итого</b>	16

### **Теоретические вопросы № 1 и № 2 (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.

### **Практический вопрос № 3 (оценка умений и навыков)**

**8 баллов** выставляется студенту, если он показывает глубокое и полное знание и понимание всего объема программного материала; полное понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей, теорий, взаимосвязей; умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; самостоятельно и аргументировано делать анализ, обобщать, выводы; устанавливает межпредметные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутрипредметные связи, творчески применяет полученные знания в незнакомой ситуации; последовательно, четко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал: дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; делает собственные выводы; формирует точное определение и истолкование основных понятий; при ответе не повторяет дословно текст учебника; излагает материал литературным языком; правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя; самостоятельно и рационально использует наглядные пособия, справочные материалы, учебник, дополнительную литературу, первоисточники.

**7 баллов** выставляется студенту, если он показывает глубокое и полное знание и понимание всего объема программного материала, но при его воспроизведении допускает не более одного недочета; умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; самостоятельно и аргументировано делать анализ, обобщать, выводы; устанавливает межпредметные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутрипредметные связи, творчески применяет полученные знания в незнакомой ситуации; последовательно, четко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал: дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; делает собственные выводы; формирует точное определение и истолкование основных понятий; при ответе не повторяет дословно текст учебника; излагает материал литературным языком; правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя;

самостоятельно и рационально использует наглядные пособия, справочные материалы, учебник, дополнительную литературу, первоисточники.

**6 баллов** выставляется студенту, если он показывает знания всего изученного программного материала; дает полный и правильный ответ на основе изученных теорий; допускает незначительные ошибки и недочеты при воспроизведении изученного материала, определения понятий, неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях; материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно при требовании или при небольшой помощи преподавателя; в основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы; умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале; на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутрипредметные связи; применяет полученные знания на практике в видоизменной ситуации, соблюдает основные правила культуры устной и письменной речи, использует научные термины; обладает достаточным навыком работы со справочной литературой, учебником, первоисточниками (правильно ориентируется, но работает медленно).

**5 баллов** выставляется студенту, если он показывает знания всего изученного программного материала; дает неполный, но правильный ответ на основе изученных теорий; допускает незначительные ошибки и недочеты при воспроизведении изученного материала, определения понятий, неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях; материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает две негрубые ошибки или не более трех недочетов и может их исправить самостоятельно при требовании или при небольшой помощи преподавателя; в основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы; умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале; на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутри предметные связи; применяет полученные знания на практике в видоизменной ситуации, соблюдает основные правила культуры устной и письменной речи, использует научные термины; обладает достаточным навыком работы со справочной литературой, учебником, первоисточниками (правильно ориентируется, но работает медленно).

**3-4 балла** выставляется студенту, если он усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала; материал излагает не систематизировано, фрагментарно, не всегда последовательно; показывает недостаточную сформированность отдельных знаний и умений; выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки; допустил ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определения понятий дал недостаточно четкие; не использовал в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, фактов или допустил ошибки при их изложении; испытывает затруднения в применении знаний, при объяснении конкретных явлений на основе теорий, или в подтверждении конкретных примеров практического применения теорий; отвечает неполно на вопросы (упуская и основное), или воспроизводит содержание текста учебника, но недостаточно понимает отдельные положения, имеющие важное значение в этом тексте.

**1-2 балла** выставляется студенту, если он не усвоил и не раскрыл основное содержание материала; не делает выводов и обобщений; не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов или имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов; при ответе (на один вопрос) допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи преподавателя; с трудом может ответить на дополнительные вопросы.

**0 баллов** выставляется студенту при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Студент не допускается к сдаче зачета, 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.

### **7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Организация обслуживания в сфере общественного питания»**

#### **Вопросы для собеседования**

**Тема: Введение в дисциплину «Организация обслуживания в сфере общественного 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: Основные способы и методы обслуживания на предприятии общественного питания.**

1. Самообслуживание
2. Обслуживание официантами
3. Комбинированное обслуживание
4. Основные формы и способы обслуживания

**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 недостатки 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

### **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
2. Требования к персоналу предприятия общественного питания
3. Основные нормативно-правовые документы, регламентирующие деятельность предприятия общественного питания
4. Классификация предприятий общественного питания согласно [ГОСТ 30389-2013](#) Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
5. Стандарт ХАССП, серия стандартов ISO 22000



6. Санитарно-эпидемиологические нормы для общественного питания

Задание № 1 (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.
2. Этапы организационной деятельности в ресторанном бизнесе.
3. Автоматизация деятельности в ресторанном бизнесе.
4. Подготовка зала к обслуживанию.
5. Массовые мероприятия в ресторанном бизнесе.
6. Основы сервировки и декорирования стола
7. Виды сервировки стола
8. Должностные инструкции директора службы питания; заведующего производством; официанта, метрдотеля, бармена, швейцара, гардеробщика; сомелье, фумелье; бариста.

Задание № 1 (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) (10 баллов):

1. Виды меню, прейскурантов и ценников и современные тенденции при их составлении
2. Как рассчитывается ценообразующий фактор?
3. Как рассчитать цену блюда?
5. Охарактеризуйте метод ценообразования по принципу «все издержки плюс прибыль».
6. Охарактеризуйте метод ценообразования на основе валовой наценки.
7. Дайте характеристику метода Техасской ассоциации ресторанов.
8. Информационное обеспечение процесса обслуживания.

Задание № 1 (оценивает УМЕТЬ, ВЛАДЕТЬ) (10 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.

### **Практико-ориентированные задачи:**

#### **Типовое задание репродуктивного уровня (оценка умений) – 8 баллов.**

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

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

Подобрать ассортимент напитков и вино

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

#### **Типовое задание реконструктивного уровня (оценка умений) – 12 баллов.**

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

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

### **Практико-ориентированные или ситуационные задачи**

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

В процессе освоения дисциплины «Организация обслуживания в сфере общественного питания» студентами, обучающимися **по заочной форме**, в качестве самостоятельной подготовки, предусмотрено выполнение контрольной работы.

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

### **Типовая контрольная работа для студентов заочной формы обучения**

Теоретические вопросы (оценка знаний):

Понятие предприятия общественного питания (10 баллов);

Классификация предприятий общественного питания (10 баллов).

Практико-ориентированные задания:

Типовое задание репродуктивного уровня (оценка умений):

Дать сравнительную характеристику предприятиям питания (8 баллов).

Типовое задание реконструктивного уровня (оценка умений, навыков):

Компания планирует открыть сеть ресторанов быстрого питания. Какие блюда вы непременно включили бы в меню этих ресторанов, чтобы выделить их из общей массы конкурентов и завоевать симпатии потенциальных клиентов? Примечание: причины, по которым вы собираетесь включить в меню то или иное блюдо, должны быть обоснованы (12 баллов).

Типовое задание творческого уровня (оценка навыков):

Металлическая посуда: назначение, емкость, размеры. Составить заявку на оснащение кафе общего типа на 50 мест металлической посудой. (20 баллов).

**Вопросы к зачету**

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. Требования к персоналу предприятия общественного питания
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. 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.

2. Рассчитать численный и квалификационный состав официантов для обслуживания банкета с частичным обслуживанием. Количество участников банкета 80 человек. Предложить способы подачи и порядок обслуживания, схему сервировки стола на один фрагмент, составить меню и карту вин.

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.ДВ.03.02 Технология организации деятельности предприятий питания который хранится на кафедре туризма и сервиса.

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

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

1. ЭБС "Znanium": Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие / Т.А. Джум, Г.М. Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 20121. - 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. 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>

6. 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, 2018. - 535 с.- Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=883747>

7. 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, 2019 - 336 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=367398>

8. ЭБС «Znanium»: Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса: учеб. пособие / Федцов В.Г., - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2019. - 248 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430602>

9. 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).

10. Современный ресторан (периодическое издание)

11. Общепит: Бизнес и искусство (периодическое издание)

12. Гостиничное дело.Комплект (периодическое издание)

Список литературы верен \_\_\_\_\_

 М.В. Обновленская

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

1. 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.

2. 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, 2013.

## **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.ДВ.03.02 Технология организации деятельности предприятий питания необходимо обратить внимание на последовательность изучения тем. Первая тема «Введение в дисциплину «Организация обслуживания в сфере общественного 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».

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 – 54 часа отведено на самостоятельную работу и 54 часов – на аудиторские занятия, а на заочной форме обучения – 92 часов отведено на самостоятельную работу и 12 часов – на аудиторские занятия.

Лекционные занятия и промежуточная аттестация являются важными этапами подготовки к зачету, поскольку позволяют студенту оценить уровень собственных знаний и своевременно восполнить имеющиеся пробелы. В связи с этим для подготовки к зачету 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).**

Не требуется

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

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>	<b>Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>
1	Учебная аудитория для проведения лекционных занятий (ауд. № 300, площадь - 254 м2).	Оснащение: 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.
2	<b>Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. № 407, площадь - 69,3 м2).</b>	Оснащение: Оснащение: столы – 20шт., стулья – 70 шт., компьютер Kraftway Credo – 1шт, экран настенный -1 шт., проектор Epson EB-X18-1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
3	<b>Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов:</b>  <b>1. Читальный зал библиотеки (площадь - 177 м2)</b>	Оснащение: 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.
4	<b>2. Учебная аудитория № 404 (площадь - 69,3 м2).</b>	Оснащение: 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. Оснащение: столы – 20шт., стулья – 70 шт., компьютер Kraftway Credo – 1шт, экран настенный -1 шт., проектор Epson EB-X18-1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
5	<b>Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. № 407, площадь - 69,3 м2).</b>	Оснащение: Оснащение: столы – 20шт., стулья – 70 шт., компьютер Kraftway Credo – 1шт, экран настенный -1 шт., проектор Epson EB-X18-1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

### **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.ДВ.03.02 Технология организации деятельности предприятий 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, развлекательных комплексов».

Автор:

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

Рецензенты:

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


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

Рабочая программа дисциплины Б1.В.ДВ.03.02 Технология организации деятельности предприятий питания рассмотрена на заседании кафедры туризма и сервиса протокол №10 от «16» мая 2022 г. и ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

зав. кафедрой туризма и сервиса

Иволга А.Г. 

Рабочая программа дисциплины Б1.В.ДВ.03.02 Технология организации деятельности предприятий 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.ДВ.03.02 Технология организации деятельности предприятий питания  
 по подготовке бакалавра по направлению подготовки

<b>43.03.03</b>	<b>Гостиничное дело</b>
код	Наименование направления подготовки
	<b>Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов</b>
	Профиль
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., в том числе практическая подготовка - 18 ч, практические занятия – 36 ч., в том числе практическая подготовка – 36 ч, самостоятельная работа – 54 ч., в том числе практическая подготовка - 54., контроль – __ ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка – 4 ч, практические занятия – 8 ч., в том числе практическая подготовка – 8 ч, самостоятельная работа – 92 ч., в том числе практическая подготовка – 92 ч., контроль – 4 ч.</p>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Целями дисциплины Б1.В.ДВ.03.02 Технология организации деятельности предприятий 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.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина Б1.В.ДВ.03.02 Технология организации деятельности предприятий питания в соответствии с учебным планом является дисциплиной вариативной части.
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p><b>Профессиональные компетенции (ПК):</b></p> <p><b>ПК-1 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии</b></p> <p>– ПК-1.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства</p>
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<p><b>Знания:</b></p> <p>- основных понятий о политической карте и политической картине мира; структуры мирового хозяйства и основных этапов его формирования; виды управленческих решений и методы их разработки; основы организации и планирования деятельности предприятий индустрии туризма (ПК-1.1).</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>- 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 (ПК-1.1).</p> <p><b>Навыки:</b></p> <p>- навыками разработки и реализации управленческих решений, производственных программ и стратегий в туризме; применения основных методик изучения политических условий развития туризма (ПК-1.1).</p>
<b>Краткая характеристика</b>	Введение в дисциплину Б1.В.ДВ.03.02 Технология организации дея-

<p><b>ка учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p>тельности предприятий питания.          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.          Служба питания и ее роль в гостиничном предприятии          Основные способы и методы обслуживания на предприятии общественного питания.          Виды меню и современные тенденции при их составлении. Методы указания цен в меню.          Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап. Обслуживание потребителей в ресторанах.</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения</u>: семестр 8 – зачет.  <u>Заочная форма обучения</u>: курс 4 – зачет.</p>
<p><b>Автор:</b></p>	<p>Иволга А.Г., к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса</p>
	