

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультетов ветеринарной
медицины и технологического
менеджмента, доцент

« 31 » августа 2018 г.

Рабочая программа учебной дисциплины

Б1.В.ДВ.07.01 Проектирование комплексных
предприятий общественного питания при гостиницах

наименование дисциплины

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
направление подготовки

Программа академического бакалавриата

Ориентация ОП ВО на научно-исследовательскую деятельность

Технология организации ресторанного дела

профиль(и) подготовки

Бакалавр

Квалификация (степень) выпускника

Форма обучения

Заочная

2018

год набора

Ставрополь, 2018

1. Цель дисциплины

Целью дисциплины «Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах» является усвоение теоретических знаний и формирование навыков в области разработки проектных и технологических решений для организации питания в местах временного пребывания граждан (гостиницах, отелях, хостелах и др.)

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

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

Код компетенции	Содержание компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Знать: - основные виды технологических процессов производства продукции питания различного назначения
		Уметь: - разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
		Владеть: - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Знать: - виды и принципы эксплуатации технологического оборудования
		Уметь: - эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности
		Владеть: - готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Знать: - отечественную и зарубежную информацию о направлениях развития индустрии питания
		Уметь: - определять приоритеты в сфере производства продукции питания, выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
		Владеть: - способностью обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.ДВ.07.01 «**Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах**» является дисциплиной по выбору вариативной части основной профессиональной образовательной программы (ОПВО) направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Изучение дисциплины осуществляется:

- для бакалавров заочной формы обучения – на 4 курсе.

Для освоения дисциплины «**Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах**» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения следующих дисциплин:

- Введение в пищевую промышленность
- Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
- История продуктов питания
- Физика
- Механика
- Теплотехника
- Биоорганическая химия
- Физиология питания
- Технология продукции общественного питания
- Основы рационального питания
- Нутрициология
- Научные основы производства продуктов питания
- Экологическая экспертиза товаров
- Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Освоение дисциплины «**Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах**» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

- Комплексное оснащение ресторанов
- Методы исследования свойств сырья и готовой продукции общественного питания
- Метрология стандартизация и сертификация
- Научно-исследовательская работа
- Оборудование предприятий общественного питания
- Организация ресторанного сервиса при гостиницах
- Оформление и дизайн предприятий общественного питания
- Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
- Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
- Преддипломная практика
- Проектирование предприятий общественного питания
- Процессы и аппараты пищевых производств
- Система менеджмента безопасности выпускаемой продукции в общественном питании
- Системы управления технологическими процессами, информационные технологии
- Физико-химические и биотехнологические основы отрасли

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 «Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах» в соответствии с рабочим учебным планом составляет 72час. (2з.е.).Распределение по видам работ представлено в таблице.

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	72/2	4	4		60	4	Контр.работа, зачет
<i>в т.ч. часов в интерактивной форме</i>							

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

Заочная форма обучения

№ пп	Разделы дисциплины и темы занятий	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Коды формируемых компетенций
		Всего	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа		
1	Виды ресторанного сервиса.	15	1	2		12	Устный опрос, практико-ориентированное задание	ОПК-2 ПК-25
2	Разработка политики и меню	15	1	2		12	Устный опрос, практико-ориентированное задание	ВК-1 ПК-25
3	Место и роль проектных решений в инновационном развитии предприятия питания	13	1	-		12	Устный опрос, практико-ориентированное задание	ПК-25
4	Нормативнаябаза подготовки проектного решения ресторана. Предпроектный анализ, концепция и фирменный стиль	13	1	-		12	Устный опрос, практико-ориентированное задание	ПК-25

№ пп	Разделы дисциплины и темы занятий	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Коды формируемых компетенций
		Всего	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа		
	Промежуточная аттестация	16				16	Контрольная работа	ОПК-2 ВК-1 ПК-25
		4					Зачет	
	Итого	72	4	4		64		

5.1. Лекционный курс 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
		Заочная форма обучения
Виды ресторанного сервиса.	Выбор типа сервиса: Шведский стол. Немецкий сервис. Американский сервис. Английский сервис Французский сервис. Русский сервис	1
Разработка политики и меню	Среда реализации проектов в ресторанном деле и заинтересованные участники проектных решений Состав помещений ресторанов при гостиницах	1
Место и роль проектных решений в инновационном развитии предприятия питания	Анализ окружения проекта. Определение успешности проекта. Характеристика жизненного цикла проекта	1
Нормативная база подготовки проектного решения ресторана. Предпроектный анализ, концепция и фирменный стиль	Этапы технологического проектирования. Перечень основной проектной документации при разработке проекта ресторана. Современные системы компьютерного проектирования.	1
Итого		4/-

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

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
		Заочная форма
Место и роль проектных решений в инновационном развитии предприятия питания	Определение границ проекта и описание работ.	2
Нормативная база подготовки проектного решения ресторана. Предпроектный анализ, концепция и фирменный стиль	Комплексная разработка ресторана, кафе или бара по методологии HoReCa	2
Итого		4/-

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

5.3. Лабораторные занятия – не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Виды самостоятельной работы	Заочная форма, часов	
	к текущему контролю	к зачету
Самостоятельное изучение разделов и тем дисциплины	48	
Подготовка контрольной работы	16	
Подготовка к зачету		4
ИТОГО	64	4

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

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «**Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах**» 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 «**Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах**».
2. Методические рекомендации по освоению дисциплины «**Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах**».
3. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «**Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах**».

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

№	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	Разработка рекламной стратегии, маркетинговой программы ресторанов при гостиницах	2,5	1	1,2
2	Возможности продуктов MS Project в создании проектных решений ресторана	6	2	1,3
3	Нормативная документация Свод правил по проектированию Сравнительные характеристики программных продуктов для бизнес-проектирования.	5	1	4

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах»

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

Заочная форма обучения

Компетенция (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции	Курсы				
		1	2	3	4	5
ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Биоорганическая химия		+			
	Физиология питания			+		
	Технология продукции общественного питания			+		
	Основы рационального питания			+		
	Нутрициология			+		
	Научные основы производства продуктов питания			+		
	Экологическая экспертиза товаров			+		
	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			+		
	Проектирование предприятий общественного питания				+	
	Процессы и аппараты пищевых производств				+	
	Системы управления технологическими процессами, информационные технологии				+	
	Метрология стандартизация и сертификация				+	
	Физико-химические и биотехнологические основы отрасли				+	
	Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах				+	
	Организация ресторанного сервиса при гостиницах				+	

	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции общественного питания				+	
	Система менеджмента безопасности выпускаемой продукции в общественном питании				+	
	Научно-исследовательская работа					+
	Преддипломная практика					+
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена					+
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+
ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Физика		+			
	Механика			+		
	Теплотехника			+		
	Оборудование предприятий общественного питания				+	
	Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах				+	
	Организация ресторанного сервиса при гостиницах				+	
	Комплексное оснащение ресторанов				+	
	Оформление и дизайн предприятий общественного питания				+	
	Преддипломная практика					+
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена					+
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+
ПК-4 готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Введение в пищевую промышленность	+				
	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	+				
	История продуктов питания		+			
	Проектирование предприятий общественного питания				+	
	Процессы и аппараты пищевых производств				+	
	Оборудование предприятий общественного питания				+	
	Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах				+	
	Организация ресторанного сервиса при гостиницах				+	
	Преддипломная практика					+
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена					+
Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					+	

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Код компетенции	Результат обучения по дисциплине	Технологии формирования результатов обучения	Форма текущего контроля и промежуточной аттестации	Критерии и показатели оценивания результатов обучения	
				Традиционная шкала оценивания	
				Не зачтено	зачтено
				Шкала оценивания по БРС	
		0 – 54 баллов	55- 100 баллов		
ОПК-2	Знать: основные виды технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Лекционные и практические занятия, подготовка контрольной работы	Текущий опрос, зачет	Отсутствие или наличие фрагментарных знаний, недостаточных для освоения умений по данной компетенции, необходимых для применения в производственной деятельности	Знания и навыки в полном объеме, достаточные для применения данной компетенции в профессиональной деятельности технолога общественного питания
	Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Практические занятия, подготовка контрольной работы	Контрольные вопросы, тесты, зачет	Частично освоенное умение разрабатывать мероприятия, не позволяющее овладеть навыками, предусмотренными данной компетенцией	Полностью сформированное умение разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания
	Владеть: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.	Задания и задачи прикладного назначения, подготовка контрольной работы	Контрольные вопросы, тесты, реферат, зачет	Отсутствие навыков, предусмотренных данной компетенцией	Наличие навыков разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ВК-1	Знать: виды и принципы организации ресурсосберегающего производства продуктов питания	Лекционные и практические занятия	Контрольные вопросы, тесты, реферат	Отсутствие или наличие фрагментарных знаний, недостаточных для освоения умений по данной компетенции, для профессиональной деятельности технолога общественного питания	Знания в полном объеме, достаточные для применения данной компетенции в профессиональной деятельности технолога общественного питания

	<p>Уметь: организовать оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продуктов питания</p>	<p>Практические занятия, задания репродуктивного характера</p>	<p>Контрольные вопросы, тесты, реферат, зачет</p>	<p>Частично освоенное умение выполнять операции некоторых технологических процессов, не позволяющее в полной мере овладеть навыками, предусмотренными данной компетенцией</p>	<p>Полностью сформированное умение осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>
	<p>Владеть: способностью организовать ресурсосберегающее ее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов</p>	<p>Контрольная работа, реферат</p>	<p>Контрольные вопросы, тесты, практико-ориентированное задание, зачет</p>	<p>Отсутствие навыков, предусмотренных данной компетенцией</p>	<p>Наличие навыков организации и осуществления ресурсосберегающего производства продукции питания, и его оперативное планирование</p>
ПК-25	<p>Знать: отечественную и зарубежную историю возникновения и употребления основных видов пищевых продуктов</p>	<p>Лекционные и практические занятия, подготовка контрольной работы</p>	<p>Контрольные вопросы, тесты, зачет</p>	<p>Отсутствие или наличие фрагментарных знаний, недостаточных для освоения умений по данной компетенции, необходимых для использования в практической работе</p>	<p>Наличие знаний отечественной и зарубежной литературы по производству продуктов питания</p>
	<p>Уметь: осуществлять поиск и анализ научно-технической информации по производству продуктов питания</p>	<p>Практические занятия, подготовка контрольной работы</p>	<p>Контрольные вопросы, тесты, практико-ориентированное задание, зачет</p>	<p>Отсутствие навыков, предусмотренных данной компетенцией</p>	<p>Полностью сформированное умение осуществлять поиск и анализ научно-технической информации по производству продуктов питания</p>
	<p>Владеть: способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</p>	<p>Подготовка контрольной работы, зачет</p>	<p>Контрольные вопросы, тесты, контрольная работа, зачет</p>	<p>Отсутствие навыков, предусмотренных данной компетенцией</p>	<p>Полностью сформированное умение осуществлять поиск и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания</p>

7.3. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения компетенций формируемых дисциплиной «Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах»

Для студентов **заочной формы обучения** уровень сформированности осваиваемых компетенций складывается на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки при выполнении заданий.

Теоретические вопросы

Критерии оценки ответа

5 баллов - дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, доказательно раскрыты основные положения вопросов; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений; ответ изложен литературным языком с использованием современной профессиональной терминологии.

4-3 балла - дан развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, в основном раскрыт обсуждаемый вопрос; в ответе прослеживается логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий и явлений; ответ изложен литературным языком с использованием профессиональной терминологии, но могут быть допущены некоторые недочеты.

2-1 балл - дан неполный ответ на поставленный вопрос, слабо раскрыты основные положения вопросов; в ответе нарушается структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий; в процессе ответа используется профессиональная терминология, но допущены существенные недочеты и искажения.

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

Тестовые задания –это набор стандартизованных заданий по определенным разделам и темам изучаемой дисциплины, устанавливающий степень усвоения его обучающимися.

Критерии оценки

1 балл– за правильный ответ

0,5 балла –выбран только один из правильных ответов (при наличии двух правильных)

0 баллов– тест решен неверно.

Дополнительные баллы могут получены студентом за написание реферата (выполнение творческого задания).

Реферат – продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Критерии оценки реферата

5 баллов – если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

4балла – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата;

имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

3 балла – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

2 балла – тема реферата (доклада) не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

0 баллов – реферат (доклад) студентом не представлен.

7.4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Контрольные вопросы(оценка знаний):

1. Виды ресторанного сервиса
2. Выбор типа сервиса: Шведский стол. Немецкий сервис.
3. Выбор типа сервиса: Американский сервис. Английский сервис
4. Выбор типа сервиса: Французский сервис. Русский сервис
5. Реинжиниринг, реконструкция, техническое перевооружение ресторана
6. Виды туризма. Размещение, организация питания и обслуживания иностранных туристов.
7. Особенности питания туристов из Англии, Франции, США, Италии, Японии и других стран мира.
8. Требования к метрдотелю, официанту, бармену, буфетчику, кассиру в соответствии с ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
9. Комплексная разработка ресторана, кафе или бара по методологии HoReCa

Типовые практико-ориентированные задания(оценка умений и навыков):

1. Установить очередность подачи, подобрать посуду и приборы, рекомендовать напитки к меню: осетрина заливная, соус хрен, бульон с профитролями, ассорти рыбное с лимоном и маслинами, масло сливочное, грибы в сметанном соусе, салат столичный, филе с соусом мадера, лосось отварной с картофелем отварным, соус голландский, кофе по-восточному, фруктовый салат.

Блюда в правильной последовательности	Посуда		Приборы		Рекомендуемые напитки к данной закуске (блюду)
	для подачи	индивидуальная	вспомогательный	основной	

2. Составьте меню: для ресторана I категории на осенний период, если по ассортиментному минимуму предусмотрено: холодных блюд и закусок – 10 наименований, горячих закусок – 2, супов – 4, вторых горячих блюд – 11, сладких блюд – 4, горячих и холодных напитков по 2 наименования, кондитерских изделий – 5 наименований.
3. Предложите возможные виды меню, которые могут быть предусмотрены на данном предприятии и опишите их отличительные особенности, укажите требования к подготовке персонала, работающего в зале, при его работе с меню, предложите варианты оформления меню как одного из основных рекламных средств в ресторанной практике.

Примерные темы рефератов

1. Современные требования к организации службы Room-сервис
2. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров совещаний
3. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, семейных обедов
4. Тематические и ритуальные мероприятия проводимые в заведениях сферы ресторанного бизнеса
5. Анимация в ресторанной практике
6. Взаимосвязь программы культуры и питания при организации обслуживания гостей в заведениях сферы ресторанного бизнеса
7. Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания: шведский стол, сырная тележка, сырная тарелка, стол-экспресс, зал-экспресс, бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк
8. Специфика обслуживания в пути следования пассажирского транспорта
9. Разработка технологии сервиса кофейни.
10. Разработка технологии сервиса ресторана русской кухни.
11. Разработка технологии сервиса французской кухни.
12. Разработка технологии сервиса кафе для детей.
13. Разработка технологии сервиса предприятия кейтеринговых услуг.
14. Разработка технологии сервиса предприятия фаст-фуд.
15. Разработка технологии сервиса ресторана бурятской кухни.
16. Разработка технологии сервиса предприятия питания для туристов.
17. Разработка технологии сервиса при гостинично-туристическом комплексе.
18. Разработка технологии сервиса ресторана китайской кухни.
19. Разработка технологии сервиса диетического питания.

Вопросы и задания к зачету

10. Понятие и признаки проекта и проектного решения в ресторанном бизнесе.
11. Отличие проектной деятельности от операционной в РБ.
12. Проектный менеджмент и стратегическое управление в РБ.
13. Место и роль проектных решений в инновационном развитии предприятия питания.
14. Состав помещений ресторанов при гостиницах
15. Подбор и обучение персонала разработанным стандартам сервиса
16. Разработка политики и меню
17. Разработка рекламной стратегии, маркетинговой программы Состав помещений ресторанов при гостиницах
18. Выбор типа сервиса: Шведский стол. Немецкий сервис.
19. Выбор типа сервиса: Американский сервис. Английский сервис
20. Выбор типа сервиса: Французский сервис. Русский сервис
21. Виды ресторанного сервиса
22. Состав помещений ресторанов при гостиницах
23. Среда реализации проектов в ресторанном деле и заинтересованные участники проектных решений.
24. Области знаний применяемые при организации проектных решений и обязанности проектного менеджера
25. Возможности продуктов MS Project в создании проектных решений ресторана.
26. Виды, составляющие, этапы проектного решения. Основные вехи проекта. Принципы документального оформления проектной работы.
27. Цели планирования содержания проекта
28. Анализ окружения проекта
29. Определение успешности проекта
30. Характеристика жизненного цикла проекта.

31. Понятие команды проекта. Роль проект-менеджера в координации деятельности участников проекта.
32. Управление ресурсами проекта. Виды ресурсов, требования к обеспечению.
33. Управление временем проекта. Этапы выполнения проекта открытия ресторана.
34. Основные положения ГОСТ Р 54871-2011 «Проектный менеджмент. Требования к управлению программой».
35. Нормативная документация Свод правил по проектированию Сравнительные характеристики программных продуктов для бизнес-проектирования.
36. Нормативная база подготовки проектного решения ресторана. Предпроектный анализ, концепция и фирменный стиль.
37. Алгоритм проектно-строительного процесса как процесс управления проектом.
38. Функциональные основы проектирования предприятий питания и управления проектами.
39. Этапы технологического проектирования. Перечень основной проектной документации при разработке проекта ресторана. Современные системы компьютерного проектирования.
40. Реинжиниринг, реконструкция, техническое перевооружение ресторана
41. Классификация затрат при осуществлении проектного решения.
42. Методы оптимизации затрат. Бюджет проекта.
43. Классификация инвестиционных проектов. Оценка стоимости инвестиционных проектов с использованием программных продуктов.
44. Материально-техническое обеспечение проекта и управление материальными и нематериальными ресурсами.
45. Использование программных продуктов в управлении стоимостью проектного решения.
46. Первичная декомпозиция продукта (услуги) и стратегическая декомпозиция работ проекта
47. Определение границ проекта и описание работ.
48. Определение последовательности работ проекта.
49. Типы взаимосвязей и зависимостей работ проекта.
50. Анализ возможности реализации программы проекта и разработка расписания действий.
51. Изменение содержания проекта.
52. Проектные затраты: понятие и методы планирования.
53. Понятие и классификация рисков проекта.
54. Методы оценки рисков проекта.
55. Возможности управления изменениями проектных решений для снижения рисков.
56. Формирование организационной структуры проекта.
57. Проектная команда. Сущность и признаки успешных команд.
58. Проектные изменения.
59. Стратегии работ с изменениями проектных решений
60. Особенности коммуникативных процессов основные аспекты планирования процессов коммуникации
61. Договорная деятельность. Основные аспекты управления поставками проекта
62. Управление качеством: планирование, обеспечение и контроль.
63. Организационные структуры проекта
64. Анализ выполнения задач и закрытие проекта.
65. Требования к проектному менеджеру и команде проекта.
66. Формы и методы распределения ролей в команде в зависимости от подготовки и задач проекта.

67. Процессы проекта. Тройное проектное ограничение.
68. Исходные данные для выполнения технологических расчетов. Последовательность выполнения расчетов.
69. Порядок составления обоснования необходимости проектирования или реконструкции. Необходимые расчеты.
70. Комплексная разработка ресторана, кафе или бара по методологии HoReCa

Формы интерактивных занятий – интерактивные занятия не предусмотрены

Типовая контрольная работа для студентов заочной формы обучения

Теоретические вопросы (оценка знаний):

1. Общие требования, предъявляемые к интерьеру торговой группы помещений в заведениях сферы ресторанного бизнеса. Наиболее распространенные стилевые направления, используемые при оформлении торговой группы помещений предприятий питания.
2. Подготовка торговых помещений и персонала к обслуживанию на предприятиях питания
3. Особенности обслуживания гостей, проживающих в гостиницах

Практико-ориентированное задание (оценка умений и навыков):

Установить очередность подачи, подобрать посуду и приборы, рекомендовать напитки к меню: кофе с коньяком, салаг из крабов, свиная корейка, фаршированная беконом, сыром с соусом «бешамель» (белым), щи суточные, судак отварной с картофелем отварным, соусом польским, икра зернистая лососевых рыб, сливки взбитые с орехами, жульен из птицы, витки из ветчины заливные по-русски с шампиньонами.

Блюда в правильной последовательности	Посуда		Приборы		Рекомендуемые напитки к данной закуске (блюду)
	для подачи	индивидуальная	вспомогательный	основной	

В данном разделе РПД приведены типовые задания для проведения текущего контроля успеваемости студентов. Полный перечень заданий содержится в учебно-методическом комплексе по дисциплине «**Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах**», который размещен в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступен для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета.

7.5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «**Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах**» проводятся 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 так же для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «**Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах**» проводится в виде зачета (4курс).

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки: «зачтено» и «не зачтено».

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины «Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах»

а) основная литература:

1. ЭБС «Лань». Васюкова, А.Т. Проектирование предприятий общественного питания: Практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Т. Васюкова. – Электрон. дан. – Москва : Дашков и К, 2016. –144 с. –Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93367>. –Загл. с экрана.
2. ЭБС «Znanium».Медлик, С. Гостиничный бизнес : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Инграм ; [пер. с англ. А.В. Павлов]. –Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. –239 с. –ISBN 978-5-238-00792-2 (Зарубежный учебник). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1025557>
3. ЭБ «Труды ученых СтГАУ» Организация и планирование деятельности предприятий сервиса [электронный полный текст] : учеб. пособие по направлению 43.03.01 «Сервис» / Т. Н. Костюченко, Н. Ю. Ермакова, Ю. В. Орел, С. С. Вайцеховская, Н. Н. Тельнова, Д. В. Сидорова М. Б. Черемных ; СтГАУ. - Ставрополь : Секвойя, 2017. - 2,22 МБ.

б) дополнительная литература:

1. ЭБС «Znanium». Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие / А.В. Сорокина. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с.: 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ). (переплет) ISBN 978-5-98281-068-7 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430064>
2. ЭБС «Znanium. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие / А.В. Сорокина. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с.: 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ). (переплет) ISBN 978-5-98281-068-7 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430064>
3. ЭБ«Труды ученых СтГАУ» Проектирование предприятий общественного питания[электронный полный текст] : Методические указания по выполнению курсового проекта для студентов, обучающихся по специальности 260100.62 - "Технология продуктов питания" / сост.: С. Н. Шлыков, О. В. Сычева ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2013. - 1,37 МБ.
4. 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, 2012. - 224 с. - (Высшее профессиональное образование. Бакалавриат). - ISBN 978-5-7695-9303-1
5. Общепит: бизнес и искусство (периодическое издание)
Список литературы согласован.

Директор НБ



Обновленская М.В.

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

1. <http://www.horeca.ru> Главный портал индустрии гостеприимства и питания[Электронный ресурс].
2. <https://undersun-hotels.ru/profi-articles/organizatsiya-pitaniya-v-gostinitse-tipy-organizatsiya-pitaniya/>

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Специфика изучения дисциплины «**Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах**» обусловлена формой обучения студентов, ее местом в подготовке бакалавра и временем, отведенным на освоение курса рабочим учебным планом.

Курс обучения делится на время, отведенное для занятий, проводимых в аудиторной форме (лекции, практические занятия) и время, выделенное на внеаудиторное освоение дисциплины, большую часть из которого составляет самостоятельная работа студента.

Лекционная часть учебного курса для студентов проводится в форме лекций-презентаций по основным темам. Практические занятия предусмотрены для закрепления теоретических знаний, углубленного рассмотрения наиболее сложных проблем дисциплины, выработки навыков структурно-логического построения учебного материала и отработки навыков самостоятельной подготовки.

На лекциях рассматриваются основные подходы к организации рационального питания. Лекции носят информационный и обобщающий характер.

Самостоятельная работа студента включает в себя изучение теоретического материала курса, выполнение практических и творческих заданий, подготовку к контрольно-обобщающим мероприятиям.

Для освоения курса дисциплины студенты должны:

- изучить материал лекционных и практических занятий в полном объеме по разделам курса;
- выполнить задание, отведенное на самостоятельную работу: подготовить и защитить реферат по выбранной и утвержденной преподавателем, теме, подготовиться к собеседованию, тестированию, и заключительному этапу – экзамену;
- продемонстрировать сформированность компетенций, закрепленных за курсом дисциплины во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение лекционных и практических занятий для студентов очной и заочной формы является обязательным.

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

MicrosoftWindows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 15.11.2017), KasperskyTotalSecurity (№ заказа/лицензии: 1B08-171114-054004-843-671 от 14.11.2017), 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 «Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах»

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения лекционных занятий (ауд. № 402 площадь - 96,7м ²)	Оснащение: столы – 36 шт., стулья – 72 шт., персональный компьютер – 1 шт., видео проектор -1 шт., интерактивная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета
2	Учебная аудитория для проведения практических занятий № 106 (площадь 50,3 м ²).	Оснащение: парты, стулья, 26 посадочных мест, лабораторные столы – 6 шт., шкаф для реактивов – 1 шт., шкаф-витрина – 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) – 1 шт., термостат INB 400, Memmert– 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001– 1 шт., поляриметр круговой СМ-3– 1 шт., центрифуга универсальная Z-300– 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М – 1 шт., титровальная установка КЕ БМ– 1 шт., лабораторные весы VIBRANJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г – 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест – 1 шт.
3	Учебные аудитории для самостоятельной работы	
	1. Читальный зал библиотеки (площадь 177 м ²)	1. Оснащение: столы – 25 шт., стулья – 25 шт., компьютеры – 16 шт., телевизор – 1 шт., принтер – 1 шт., цветной принтер – 1 шт., копировальный аппарат – 1 шт., сканер – 1 шт., Wi-Fi оборудование – 1 шт., подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
2. Учебная аудитория № 201 (площадь 49 м ²).	2. Оснащение: столы - 12 шт., стулья – 24 шт., персональный компьютер – 1 шт., монитор – 1 шт., жидкокристаллическая плазменная панель LG для демонстрации презентаций – 1 шт., классная доска – 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.	
4	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. № 201, площадь – 49 м ²)	Оснащение: столы - 12 шт., стулья – 24 шт., персональный компьютер – 1 шт., монитор – 1 шт., жидкокристаллическая плазменная панель LG для демонстрации презентаций – 1 шт., классная доска – 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	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации	Оснащение: столы - 12 шт., стулья – 24 шт., персональный компьютер – 1 шт., монитор – 1 шт., жидкокристаллическая плазменная панель LG для

	(ауд. № 201, площадь – 49 м ²)	демонстрации презентаций – 1 шт., классная доска – 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, специальных технических средств 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, прочесть 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, прочесть 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 может проводиться в устной форме.

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта ВО по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и учебного плана по профилю подготовки «Технология организации ресторанного дела».

Автор:

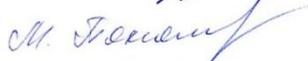


Сычева О.В., профессор

Рецензенты:



Ходусов А.А., доцент



Пономарева М.Е., доцент

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры протокол № 1 от «27» августа 2018 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС и учебного плана по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и учебного плана по профилю подготовки «Технология организации ресторанного дела».

Зав. кафедрой, профессор



Сычева О.В.

Рабочая программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультета технологического менеджмента протокол № 1 от «29 августа» 2018 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС и учебного плана по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и учебного плана по профилю подготовки «Технология организации ресторанного дела».

Руководитель ОП, д.с.-х.н., профессор



Сычева О. В.