

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Ашмарина Наталья

Должность: Ректор ФГБОУ ВО «Самарский государственный экономический университет»

Дата подписания: 03.02.2021 09:53:21

Уникальный программный ключ:

59650034d6e3a6baac49b7bd0f8e79fea1433ff3e82f1fc7e9279a031181baba

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный экономический университет»

Институт экономики предприятий
Кафедра Коммерции, сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО
Ученым советом Университета
(протокол № 10 от 29 апреля 2020 г.)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Наименование дисциплины Б1.В.01.02 Ресторанное дело

Основная профессиональная образовательная программа 43.03.01 Сервис программа Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе

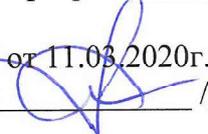
Методический отдел УМУ
« 14 » 04 20 20 г.

 / Камалова

Научная библиотека СГЭУ
« » 20 г.

 /

Рассмотрено к утверждению
на заседании кафедры Коммерции, сервиса и
туризма

(протокол №9 от 11.03.2020г.)
Зав. кафедрой  / Д.В. Ралык

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Содержание (рабочая программа)

Стр.

- 1 Место дисциплины в структуре ОП
- 2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие достижение планируемых результатов обучения по программе
- 3 Объем и виды учебной работы
- 4 Содержание дисциплины
- 5 Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины
- 6 Фонд оценочных средств по дисциплине

Целью изучения дисциплины является формирование результатов обучения, обеспечивающих достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

1. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина Ресторанное дело входит в часть, формируемая участниками образовательных отношений блока Б1.Дисциплины (модули)

Предшествующие дисциплины по связям компетенций: Товароведение потребительских товаров, Теоретические основы товароведения, Статистика

Последующие дисциплины по связям компетенций: Основы предпринимательской деятельности в сервисе, Экономика предприятий сервиса, Бухгалтерский учет и налогообложение предприятий сервиса, Современные технологии продажи гостиничных и ресторанных услуг, Исследования рынка гостиничных и ресторанных услуг, Логистика в сервисе, Организация культурно-массовых мероприятий, Анимационные услуги

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие достижение планируемых результатов обучения по программе

Изучение дисциплины Ресторанное дело в образовательной программе направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК УВ-1 - Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничных комплексов и предприятий питания

Планируемые результаты обучения по дисциплине			
Описание ИДК	Знать	Уметь	Владеть (иметь навыки)
ПК УВ-1_ИДК1 Использует принципы и основные функции управления ресурсами департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.	ПК УВ1з1: Законодательство РФ, регулирующее деятельность гостиничных комплексов и предприятий питания. Основы организации, планирования и контроля деятельности гостиниц и предприятий питания.	ПК УВ1у1: Осуществлять организацию деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.	ПК УВ1в1: Навыками планирования текущей деятельности департаментов гостиничного комплекса и предприятий питания, проведения оценки потребности предприятия в материальных и трудовых ресурсах.
ПК УВ-1_ИДК2 Осуществляет анализ, планирование, контроль и организацию деятельности департаментов гостиничных комплексов.	ПК УВ1з2: Стратегические и тактические методы управления деятельностью сотрудников гостиниц и предприятий питания, включая организацию, планирование, контроль, анализ и мотивацию персонала. Основы управленческого учета в сфере гостиничного и ресторанного сервиса.	ПК УВ1у2: Анализировать потребности гостиничного комплекса и предприятий питания в материальных, трудовых, финансовых, организационных и иных ресурсах . Использовать современные формы развития руководящего состава и	ПК УВ1в2: Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.

		персонала, включая наставничество, делегирование, коучинг.	
<p>ПК УВ-1_ИДК3</p> <p>Использует принципы и основные функции управления ресурсами департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.</p> <p>Осуществляет анализ, планирование, контроль и организацию деятельности департаментов гостиничных комплексов.</p>	<p>ПК УВ1з3: Законодательство РФ, регулирующее деятельность гостиничных комплексов и предприятий питания. Основы организации, планирования и контроля деятельности гостиниц и предприятий питания.</p> <p>Стратегические и тактические методы управления деятельностью сотрудников гостиниц и предприятий питания, включая организацию, планирование, контроль, анализ и мотивацию персонала. Основы управленческого учета в сфере гостиничного и ресторанного сервиса.</p>	<p>ПК УВ1у3: Осуществлять организацию деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.</p> <p>Анализировать потребности гостиничного комплекса и предприятий питания в материальных, трудовых, финансовых, организационных и иных ресурсах .</p> <p>Использовать современные формы развития руководящего состава и персонала, включая наставничество, делегирование, коучинг.</p>	<p>ПК УВ1в3: Навыками планирования текущей деятельности департаментов гостиничного комплекса и предприятий питания, проведения оценки потребности предприятия в материальных и трудовых ресурсах.</p> <p>Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.</p>

ПК УВ-2 - Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятий питания

Планируемые результаты обучения по дисциплине			
Описание ИДК	Знать	Уметь	Владеть (иметь навыки)
<p>ПК УВ-2_ИДК1</p> <p>Использует подходы и методы контроля деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.</p>	<p>ПК УВ2з1: Принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничных комплексов и предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и</p>	<p>ПК УВ2у1: Использовать методики создания системы контроля в гостиничных комплексах и на предприятиях питания.</p>	<p>ПК УВ2в1: Организацией контроля функционирования системы внутреннего распорядка, исполнения персоналом принятых решений, соблюдения технических и санитарных требований, выполнения сотрудниками стандартов</p>

	стандартам.		обслуживания и обеспечения качества услуг.
<p>ПК УВ-2_ИДК2</p> <p>Проводит оценку эффективности деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.</p>	<p>ПК УВ2з2: Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов гостиничного комплекса и предприятия питания. Методику оценки соответствия гостиничных комплексов и предприятий питания принятой системе классификации.</p>	<p>ПК УВ2у2:</p> <p>Анализировать проблемы функционирования системы контроля, прогнозировать последствия и принимать меры по их исправлению. Организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса или предприятия питания действующей системе классификации или системе менеджмента качества.</p>	<p>ПК УВ2в2:</p> <p>Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания. Выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.</p>
<p>ПК УВ-2_ИДК3</p> <p>Использует подходы и методы контроля деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.</p> <p>Проводит оценку эффективности деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.</p>	<p>ПК УВ2з3: Принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничных комплексов и предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.</p> <p>Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов гостиничного комплекса и предприятия питания. Методику оценки соответствия гостиничных комплексов и предприятий питания</p>	<p>ПК УВ2у3:</p> <p>Использовать методики создания системы контроля в гостиничных комплексах и на предприятиях питания.</p> <p>Анализировать проблемы функционирования системы контроля, прогнозировать последствия и принимать меры по их исправлению. Организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса или предприятия</p>	<p>ПК УВ2в3:</p> <p>Организацией контроля функционирования системы внутреннего распорядка, исполнения персоналом принятых решений, соблюдения технических и санитарных требований, выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг.</p> <p>Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания. Выявление проблем в системе контроля и</p>

	принятой системе классификации.	питания действующей системе классификации или системе менеджмента качества.	определение уровня эффективности деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.
--	---------------------------------	---	---

3. Объем и виды учебной работы

Учебным планом предусматриваются следующие виды учебной работы по дисциплине:

Очная форма обучения

Виды учебной работы	Всего час/ з.е.	
	Сем 5	Сем 6
Контактная работа, в том числе:	73.15/2.0 3	58.4/1.62
Занятия лекционного типа	36/1	28/0.78
Занятия семинарского типа	36/1	28/0.78
Индивидуальная контактная работа (ИКР)	0.15/0	0.4/0.01
Групповая контактная работа (ГКР)	1/0.03	2/0.06
Самостоятельная работа, в том числе:	31.85/0.8 8	47.6/1.32
Промежуточная аттестация	39/1.08	38/1.06
Вид промежуточной аттестации: Экзамен, Зачет	Зач	Экз
Общая трудоемкость (объем части образовательной программы): Часы	144	144
Зачетные единицы	4	4

заочная форма

Виды учебной работы	Всего час/ з.е.	
	Сем 6	Сем 7
Контактная работа, в том числе:	13.15/0.3 7	22.4/0.62
Занятия лекционного типа	4/0.11	4/0.11
Занятия семинарского типа	8/0.22	16/0.44
Индивидуальная контактная работа (ИКР)	0.15/0	0.4/0.01
Групповая контактная работа (ГКР)	1/0.03	2/0.06
Самостоятельная работа, в том числе:	92.85/2.5 8	150.6/4.1 8
Промежуточная аттестация	2/0.06	7/0.19
Вид промежуточной аттестации: Экзамен, Зачет	Зач	Экз
Общая трудоемкость (объем части образовательной программы): Часы	108	180
Зачетные единицы	3	5

4. Содержание дисциплины

4.1. Разделы, темы дисциплины и виды занятий:

Тематический план дисциплины Ресторанное дело представлен в таблице.

**Разделы, темы дисциплины и виды занятий
Очная форма обучения**

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Контактная работа				Самостоятельная работа	Планируемые результаты обучения в соотношении с результатами обучения по образовательной программе
		Лекции	Занятия семинарского типа	ИКР	ГКР		
			Практич. занятия				
1.	Теоретические основы ресторанного дела	36	36			40	ПК УВ-1_ИДК1, ПК УВ-1_ИДК2, ПК УВ-1_ИДК3 ПК УВ-2_ИДК1, ПК УВ-2_ИДК2, ПК УВ-2_ИДК3
2.	Технология и организация ресторанного производства	28	28			39.45	ПК УВ-1_ИДК1, ПК УВ-1_ИДК2, ПК УВ-1_ИДК3 ПК УВ-2_ИДК1, ПК УВ-2_ИДК2, ПК УВ-2_ИДК3
	Контроль	77					
	Итого	64	64	0.55	3	79.45	

заочная форма

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Контактная работа				Самостоятельная работа	Планируемые результаты обучения в соотношении с результатами обучения по образовательной программе
		Лекции	Занятия семинарского типа	ИКР	ГКР		
			Практич. занятия				
1.	Теоретические основы ресторанного дела	4	8			120	ПК УВ-1_ИДК1, ПК УВ-1_ИДК2, ПК УВ-1_ИДК3 ПК УВ-2_ИДК1, ПК УВ-2_ИДК2, ПК УВ-2_ИДК3
2.	Технология и организация ресторанного производства	4	16			123.45	ПК УВ-1_ИДК1, ПК УВ-1_ИДК2, ПК УВ-1_ИДК3 ПК УВ-2_ИДК1, ПК УВ-2_ИДК2, ПК УВ-2_ИДК3
	Контроль	9					
	Итого	8	24	0.55	3	243.45	

4.2 Содержание разделов и тем

4.2.1 Контактная работа

Тематика занятий лекционного типа

№п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Вид занятия лекционного типа*	Тематика занятия лекционного типа
1.	Теоретические основы ресторанного дела	лекция	Ресторан как предприятие индустрии гостеприимства
		лекция	Концепция и профиль ресторана
		лекция	Продукция и услуги ресторана
		лекция	Ресторанный сервис: формы и методы обслуживания
		лекция	Персонал ресторана: квалификационные требования и компетенции
		лекция	Потребители ресторана: особенности покупательского поведения
		лекция	Эстетическая культура ресторана: факторы материальной среды
		лекция	Информационное обеспечение процесса обслуживания
2.	Технология и организация ресторанного производства	лекция	Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.
		лекция	Организация снабжения предприятий питания
		лекция	Организация складского и тарного хозяйства
		лекция	Оперативное планирование производства и технологическая документация
		лекция	Структура ресторанного производства
		лекция	Организация и технология производства
		лекция	Производственно-технологическое оборудование
		лекция	Организационные особенности питания различных категорий потребителей

*лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях, обучающимся

Тематика занятий семинарского типа

№п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Вид занятия семинарского типа**	Тематика занятия семинарского типа
1.	Теоретические основы ресторанного дела	практическое занятие	Ресторан как предприятие индустрии гостеприимства
		практическое занятие	Концепция и профиль ресторана
		практическое занятие	Продукция и услуги ресторана
		практическое занятие	Ресторанный сервис: формы и методы обслуживания
		практическое занятие	Персонал ресторана: квалификационные требования и компетенции
		практическое занятие	Потребители ресторана: особенности покупательского поведения
		практическое занятие	Эстетическая культура ресторана: факторы материальной среды
		практическое занятие	Информационное обеспечение процесса обслуживания
2.	Технология и организация ресторанного производства	практическое занятие	Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.
		практическое занятие	Организация снабжения предприятий питания
		практическое занятие	Организация складского и тарного хозяйства
		практическое занятие	Оперативное планирование производства и технологическая документация
		практическое занятие	Структура ресторанного производства
		практическое занятие	Организация и технология производства
		практическое занятие	Производственно-технологическое оборудование
		практическое занятие	Организационные особенности питания различных категорий потребителей

** семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия

Иная контактная работа

При проведении учебных занятий СГЭУ обеспечивает развитие у обучающихся навыков

командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, проводимых организацией, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

Формы и методы проведения иной контактной работы приведены в Методических указаниях по основной профессиональной образовательной программе.

4.2.2 Самостоятельная работа

№п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Вид самостоятельной работы ***
1.	Теоретические основы ресторанного дела	- подготовка доклада - подготовка электронной презентации - тестирование
2.	Технология и организация ресторанного производства	- подготовка доклада - подготовка электронной презентации - тестирование

*** самостоятельная работа в семестре, написание курсовых работ, докладов, выполнение контрольных работ

5. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Литература:

Основная литература

Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для академического бакалавриата / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 332 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-09303-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/427592>

Дополнительная литература

Милл Роберт Кристи Управление рестораном [Электронный ресурс]: Учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом»/ Милл Роберт Кристи— Электрон. текстовые данные.— М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017.— 536 с.— Режим доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru/book/?id=81705>.— «БИБЛИОКОМПЛЕКТАТОР», по паролю

5.2. Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Microsoft Windows 10 Education / Microsoft Windows 7 / Windows Vista Business
2. Office 365 ProPlus, Microsoft Office 2019, Microsoft Office 2016 Professional Plus (Word, Excel, Access, PowerPoint, Outlook, OneNote, Publisher) / Microsoft Office 2007 (Word, Excel, Access, PowerPoint)
3. РестАрт ред.3: Фаст-фуд
4. РестАрт ред.3: Комплексная поставка
5. 1С: Предприятие 8. Общепит
6. Сублицензионный договор 26/210612/022 от 19.04.2012 г. ООО БИТ Бизнес и технологии (1С Общепит)

5.3 Современные профессиональные базы данных, к которым обеспечивается доступ обучающихся

1. Профессиональная база данных «Информационные системы Министерства экономического развития Российской Федерации в сети Интернет» (Портал «Официальная Россия» - <http://www.gov.ru/>)

2. Профессиональная база данных «Финансово-экономические показатели Российской Федерации» (Официальный сайт Министерства финансов РФ - <https://www.minfin.ru/ru/>)
3. Профессиональная база данных «Официальная статистика» (Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики - <http://www.gks.ru/>)

5.4. Информационно-справочные системы, к которым обеспечивается доступ обучающихся

1. Справочно-правовая система «Консультант Плюс»
2. Справочно-правовая система «ГАРАНТ-Максимум»

5.5. Специальные помещения

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран
Учебные аудитории для проведения практических занятий (занятий семинарского типа)	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СГЭУ
Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СГЭУ
Учебные аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СГЭУ
Помещения для самостоятельной работы	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СГЭУ
Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования	Комплекты специализированной мебели для хранения оборудования

Для проведения занятий лекционного типа используются демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия в виде презентационных материалов, обеспечивающих тематические иллюстрации.

5.6. Лаборатории и лабораторное оборудование

Лаборатория информационных технологий в профессиональной деятельности	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СГЭУ Лабораторное оборудование
---	--

6. Фонд оценочных средств по дисциплине Ресторанное дело:

6.1. Контрольные мероприятия по дисциплине

Вид контроля	Форма контроля	Отметить нужное знаком « + »
Текущий контроль	Оценка докладов	+
	Устный опрос	+
	Тестирование	+
	Практические задачи	-
	Оценка контрольных работ (для заочной формы обучения)	-
Промежуточный контроль	Зачет	+
	Экзамен	+

Порядок проведения мероприятий текущего и промежуточного контроля определяется Методическими указаниями по основной профессиональной образовательной программе высшего образования, утвержденными Ученым советом ФГБОУ ВО СГЭУ №10 от 29.04.2020г.

6.2. Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие достижение планируемых результатов обучения по программе

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК УВ-1 - Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничных комплексов и предприятий питания

Планируемые результаты обучения по дисциплине				
Описание ИДК	Уровень сформированности	Знать	Уметь	Владеть (иметь навыки)
ПК УВ-1_ИДК1 Использует принципы и основные функции управления ресурсами департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.	Пороговый	ПК УВ1з1: Законодательство РФ, регулирующее деятельность гостиничных комплексов и предприятий питания. Основы организации, планирования и контроля деятельности гостиниц и предприятий питания.	ПК УВ1у1: Осуществлять организацию деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.	ПК УВ1в1: Навыками планирования текущей деятельности департаментов гостиничного комплекса и предприятий питания, проведения оценки потребности предприятия в материальных и трудовых ресурсах.

<p>ПК УВ-1_ИДК2</p> <p>Осуществляет анализ, планирование, контроль и организацию деятельности и департаментов гостиничных комплексов.</p>	<p>Базовый</p>	<p>ПК УВ1з2:</p> <p>Стратегические и тактические методы управления деятельностью сотрудников гостиниц и предприятий питания, включая организацию, планирование, контроль, анализ и мотивацию персонала. Основы управленческого учета в сфере гостиничного и ресторанного сервиса.</p>	<p>ПК УВ1у2:</p> <p>Анализировать потребности гостиничного комплекса и предприятий питания в материальных, трудовых, финансовых, организационных и иных ресурсах . Использовать современные формы развития руководящего состава и персонала, включая наставничество, делегирование, коучинг.</p>	<p>ПК УВ1в2:</p> <p>Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.</p>
<p>ПК УВ-1_ИДК3</p> <p>Использует принципы и основные функции управления ресурсами департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.</p> <p>Осуществляет анализ, планирование, контроль и организацию деятельности и департаментов гостиничных</p>	<p>Повышенный</p>	<p>ПК УВ1з3:</p> <p>Законодательство РФ, регулирующее деятельность гостиничных комплексов и предприятий питания. Основы организации, планирования и контроля деятельности гостиниц и предприятий питания.</p> <p>Стратегические и тактические методы управления деятельностью сотрудников гостиниц и предприятий питания, включая организацию, планирование, контроль, анализ и мотивацию персонала. Основы управленческого учета в сфере гостиничного и ресторанного сервиса.</p>	<p>ПК УВ1у3:</p> <p>Осуществлять организацию деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.</p> <p>Анализировать потребности гостиничного комплекса и предприятий питания в материальных, трудовых, финансовых, организационных и иных ресурсах . Использовать современные формы развития руководящего состава и персонала, включая наставничество, делегирование,</p>	<p>ПК УВ1в3: Навыками планирования текущей деятельности департаментов гостиничного комплекса и предприятий питания, проведения оценки потребности предприятия в материальных и трудовых ресурсах.</p> <p>Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.</p>

комплексов.			коучинг.	
-------------	--	--	----------	--

ПК УВ-2 - Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятий питания

Планируемые результаты обучения по дисциплине				
Описание ИДК	Уровень сформированности	Знать	Уметь	Владеть (иметь навыки)
ПК УВ-2_ИДК1 Использует подходы и методы контроля деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.	Пороговый	ПК УВ2з1: Принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничных комплексов и предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.	ПК УВ2у1: Использовать методики создания системы контроля в гостиничных комплексах и на предприятиях питания.	ПК УВ2в1: Организацией контроля функционирования системы внутреннего распорядка, исполнения персоналом принятых решений, соблюдения технических и санитарных требований, выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг.
ПК УВ-2_ИДК2 Проводит оценку эффективности и деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.	Базовый	ПК УВ2з2: Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов гостиничного комплекса и предприятия питания. Методику оценки соответствия гостиничных комплексов и предприятий питания принятой системе классификации.	ПК УВ2у2: Анализировать проблемы функционирования системы контроля, прогнозировать последствия и принимать меры по их исправлению. Организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса или предприятия питания действующей системе классификации или системе менеджмента качества.	ПК УВ2в2: Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания. Выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.
ПК	Повышенный	ПК УВ2з3: Принципы и	ПК УВ2у3:	ПК УВ2в3:

<p>УВ-2_ИДКЗ</p> <p>Использует подходы и методы контроля деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.</p> <p>Проводит оценку эффективности и деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.</p>		<p>методы создания системы контроля работы персонала гостиничных комплексов и предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.</p> <p>Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов гостиничного комплекса и предприятия питания. Методику оценки соответствия гостиничных комплексов и предприятий питания принятой системе классификации.</p>	<p>Использовать методики создания системы контроля в гостиничных комплексах и на предприятиях питания.</p> <p>Анализировать проблемы функционирования системы контроля, прогнозировать последствия и принимать меры по их исправлению. Организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса или предприятия питания действующей системе классификации или системе менеджмента качества.</p>	<p>Организацией контроля функционирования системы внутреннего распорядка, исполнения персоналом принятых решений, соблюдения технических и санитарных требований, выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг.</p> <p>Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания. Выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания.</p>
---	--	---	---	--

6.3. Паспорт оценочных материалов

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Контролируемые планируемые результаты обучения в соотношении с результатами обучения по программе	Вид контроля/используемые оценочные средства	
			Текущий	Промежуточный
1.	Теоретические основы ресторанного дела	ПК УВ-1_ИДК1, ПК УВ-1_ИДК2, ПК УВ-1_ИДК3 ПК УВ-2_ИДК1, ПК УВ-2_ИДК2, ПК УВ-2_ИДК3	Оценка докладов, устный опрос, тестирование	Зачет экзамен
2.	Технология и организация ресторанного производства	ПК УВ-1_ИДК1, ПК УВ-1_ИДК2, ПК УВ-1_ИДК3 ПК УВ-2_ИДК1, ПК УВ-2_ИДК2, ПК УВ-2_ИДК3	Оценка докладов, устный опрос, тестирование	экзамен

6.4.Оценочные материалы для текущего контроля

Примерная тематика докладов

Раздел дисциплины	Темы
Теоретические основы ресторанного дела	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правила оказания услуг общественного питания. 2. Санитарные правила в ресторанном бизнесе. 3. Квалификационные требования к персоналу предприятий общественного питания. 4. Кадровая политика в ресторанном бизнесе. 5. Классификация методов обслуживания. 6. Внедрение дополнительных услуг в ресторанном бизнесе. 7. Технологическое оборудование. 8. Инвентаризация и материальная ответственность персонала. 9. Организация выездного обслуживания. 10. Административно-хозяйственная деятельность в ресторанном бизнесе. 11. Организация деятельности предприятий общественного питания. 12. Документооборот в общественном питании. 13. Менеджмент в ресторанном бизнесе. 14. Договорные отношения предприятий. 15. Реклама продукции и услуг в ресторанном бизнесе. 16. Управление товарным запасом. 17. Бухгалтерский учет в общественном питании. 18. Лицензирование и санитарные заключения. 19. Расчет стоимости блюд, калькуляция. 20. Нормативно правовая база в общественном питании
Технология и организация ресторанного производства	<ol style="list-style-type: none"> 1. Технологические процессы производства: физические процессы 2. Технологические процессы производства: химические процессы 3. Технологические процессы производства: микробиологические процессы 4. Технологические процессы производства: биохимические процессы 5. Технологические процессы производства: тепловые процессы 6. Технологические процессы производства: процессы структурообразования 7. Технологические процессы производства овощей, плодов и грибов 8. Технологические процессы производства соусов 9. Технологические процессы производства рыбы и морепродуктов 10. Технологические процессы производства мяса и мясных продуктов 11. Технологические процессы производства мучных и кондитерских изделий 12. Технологические процессы производства супов 13. Технологические процессы производства салатов 14. Технологические процессы производства гарниров 15. Технологические процессы производства напитков и сладких блюд 16. Способы кулинарной обработки продуктов: механическая, тепловая

	17. Роль воды в формировании качества продуктов питания 18. Роль белков в формировании качества продуктов питания 19. Роль жиров в формировании качества продуктов питания 20. Роль углеводов в формировании качества продуктов питания 21. Кулинарная продукция из овощей, плодов и грибов 22. Кулинарная продукция из гидробионтов (рыб и морепродуктов) 23. Кулинарная продукция из мяса и мясных продуктов 24. Кулинарная продукция из птицы, пернатой дичи и кроликов 25. Кулинарная продукция из яиц и творога 26. Кулинарная продукция из каш и макаронных изделий 27. Охлажденные и быстрозамороженные полуфабрикаты и готовые изделия
--	--

Вопросы для устного опроса

Раздел дисциплины	Вопросы
Теоретические основы ресторанного дела	1. Место ресторанов в системе общественного питания. 2. Классификация ресторанов. Категории ресторанов. Требования и нормы для разных типов и классов ресторанов. 3. Общепринятая мировая система классификации ресторанов. 4. Современные тенденции развития ресторанного бизнеса. 5. Отличительные особенности российского ресторанного бизнеса. 6. Понятие концепции ресторана. Характеристика основных элементов концепции ресторана. 7. Полносервисные рестораны, их характеристика. 8. Специализированные рестораны, их виды. 9. Рестораны быстрого обслуживания. 10. Рестораны национальной кухни. 11. Семейные рестораны. 12. Тематические рестораны. 13. Сущность и особенности продукции ресторана. 14. Структура ассортимента продукции и услуг ресторана. 15. Продукция собственного производства. 16. Дифференциация продукции ресторана. 17. Концепция жизненного цикла продукции ресторана. 18. Товары для реализации. 19. Основные и дополнительные услуги ресторана. 20. Этапы процесса обслуживания гостей ресторана. 21. Самообслуживание как форма массового обслуживания посетителей. 22. Обслуживание официантами. 23. Комбинированные формы обслуживания. 24. Анализ формы обслуживания. 25. Специфика обслуживания групп гостей. 26. Специальные формы обслуживания: шведский стол, фуршет, банкет, бизнес-ланч,

	<p>экспересс-обслуживание, барбекю и др.</p> <p>27. Этикет при обслуживании потребителей.</p> <p>28. Законодательные акты, регулирующие трудовые отношения.</p> <p>29. Должностные инструкции по группам профессий.</p> <p>30. Форма трудового договора.</p> <p>31. Штатное расписание предприятия общественного питания.</p> <p>32. Санитарные требования к гигиене и внешнему виду обслуживающего персонала. Требования к управленческому персоналу.</p> <p>33. Требования к производственному и обслуживающему персоналу.</p> <p>34. Пути повышения эффективности использования персонала.</p> <p>35. Факторы, определяющие условия и режим труда обслуживающего персонала.</p> <p>36. Потребители, клиенты, гости.</p> <p>37. Семья как потребитель услуг ресторана.</p> <p>38. Категории потребителей.</p> <p>39. Типология потребителей.</p> <p>40. Жизненный цикл клиента.</p> <p>41. Удовлетворенность и лояльность потребителей.</p> <p>42. Методы оценки удовлетворенности потребителя.</p> <p>43. Особенности покупательского поведения потребителей ресторана.</p> <p>44. Техническая эстетика и дизайн в ресторане.</p> <p>45. Эстетика оформления продукции (блюд) ресторана.</p> <p>46. Эстетика оформления интерьера ресторана и мест обслуживающего персонала.</p> <p>47. Зонирование зала обслуживания потребителей.</p> <p>48. Эстетика внешнего облика работника ресторана.</p> <p>49. Фирменный стиль.</p> <p>50. Сенсорная среда: запахи, световые решения, звуковое оформление, режимы температуры и влажности.</p> <p>51. Использование музыки в ресторане.</p> <p>52. Средства информации: меню, карта вин, сертификаты, лицензии.</p> <p>53. Требования к информации.</p> <p>54. Меню: понятие, назначение, виды.</p> <p>55. Требования, предъявляемые к составлению меню.</p> <p>56. Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков.</p> <p>57. Правила составления и оформления различных видов меню.</p> <p>58. Карта вин: понятие, назначение, правила составления и оформления.</p> <p>59. Роль сомелье в разработке карты вин.</p> <p>60. Понятие о карте коктейлей ресторана.</p> <p>61. Разрешительная информация.</p> <p>62. Книга жалоб и предложений.</p>
Технология и организация ресторанного производства	<p>1. Классификация предприятий питания. Основные типы предприятий питания.</p> <p>2. Услуги общественного питания и требования к</p>

- ним.
3. Характеристика заготовочных предприятий, кафе, ресторанов, баров, столовых, предприятий быстрого обслуживания.
 4. Понятие розничной торговли в общественном питании.
 5. Рациональное размещение сети предприятий питания.
 6. Задачи снабжения предприятий питания.
 7. Источники снабжения и поставщики продуктов. Договорные отношения с поставщиками.
 8. Организация снабжения. Выбор поставщика.
 9. Формы и способы товародвижения. Транспортировка в товародвижении. Требования к транспорту.
 10. Организация приемки продовольственных товаров. Товарно-материальные запасы.
 11. Назначение и компоновка складских помещений. Состав складских помещений в зависимости от мощности предприятия.
 12. Объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям.
 13. Организация хранения продуктов. Режимы и способы хранения.
 14. Порядок отпуска продуктов в производство.
 15. Классификация и назначение тары. Требования к таре.
 16. Оперативное планирование работы заготовочных производств. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства.
 17. Виды меню и их характеристика.
 18. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль работы производства.
 19. Нормативная и технологическая документация предприятий питания. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий. Технологические карты. Техничко-технологические карты.
 20. Отраслевые стандарты, технические условия и технологические инструкции на полуфабрикаты и кулинарные изделия.
 21. Производственная инфраструктура.
 22. Производственные цехи ресторана.
 23. Связь производственных цехов с другими группами помещений.
 24. Требования к созданию оптимальных условий труда.
 25. Основные требования к организации рабочего места.
 26. Организация производства полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса
 27. Организация работы доготовочных цехов
 28. Организация работы горячего цеха
 29. Организация работы холодного цеха
 30. Организация производства кулинарных изделий

	<p>31. Организация цеха мучных изделий.</p> <p>32. Организация работы вспомогательных производственных помещений.</p> <p>33. Организация работы раздаточных. Организация работы механизированных раздаточных линий.</p> <p>34. Повышение качества продукции и организация брокеража.</p> <p>35. Тепловое оборудование.</p> <p>36. Холодильное и морозильное оборудование.</p> <p>37. Вытяжное оборудование.</p> <p>38. Весовое оборудование.</p> <p>39. Моечное оборудование.</p> <p>40. Нейтральное оборудование.</p> <p>41. Торгово-технологическое оборудование.</p> <p>42. Кассовое оборудование.</p> <p>43. Столовая посуда и инвентарь.</p> <p>44. Оборудование зала обслуживания.</p> <p>45. Организация дошкольного и школьного питания.</p> <p>46. Обслуживание учащихся среднего и высшего образования.</p> <p>47. Организация питания на производственных предприятиях.</p> <p>48. Лечебное и диетическое питание в санаториях.</p> <p>49. Обслуживание питанием в гостиницах.</p> <p>50. Обслуживание питанием на транспорте (авто-, авиа-, железнодорожные пассажирские перевозки, речные и морские круизы, питание в аэропортах)</p>
--	--

Задания для тестирования по дисциплине для оценки сформированности компетенций размещены в ЭИОС <https://lms2.sseu.ru/course/index.php?categoryid=514>

1. Какое предприятие питание характеризуется: широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные; винно-водочные, табачные и кондитерские изделия, с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха:

а) кафе; б) ресторан; в) бар ; г) столовая;

2. Назовите предприятие, оказывающее услуги по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки:

а) кафе; б) ресторан; в) бар; г) столовая;

3. Назовите общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню:

а) кафе; б) ресторан; в) бар; г) столовая;

4. Назовите предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары:

а) кафе; б) ресторан; в) бар; г) столовая;

5. Какое предприятие питания характеризует данный вид обслуживания: технологические процессы на кухне разбиты на отдельные простые операции и строго регламентированы. Технология приготовления блюд адаптирована под массовое производство и ориентирована на частое воспроизведение операций:

а) Ресторан высшего класса;

- б) Ресторан класса «люкс»;
- в) Рестораны быстрого обслуживания;
- г) Сетевые рестораны;

6. Перечислите виды баров:

- а) вестибюльный, ресторанный, вспомогательный, банкетный, ночной, бар при бассейне, спортивный, мини-бар.
- б) вестибюльный, ресторанный;
- в) вспомогательный, банкетный, ночной;

7. Порядок расположения горячих блюд в меню должен соответствовать следующим требованиям:

- а) от отварных к жареным, тушеным, запеченным;
- б) от жареных к отварным, тушеным и запеченным;
- в) от запеченных к отварным и жареным

8. Совокупность обязательных правил приготовления блюд и напитков

- а) меню;
- б) рецептура;
- в) технология приготовления блюд и напитков;

9. Как называется алкогольный напиток, который подают после еды для улучшения и стимуляции пищеварения?

- а) аперитив;
- б) директив;
- в) диджестив;

10. Аперитив—это:

- а) алкогольный напиток, который подают до еды;
- б) алкогольный напиток, который подают во время еды;
- в) алкогольный напиток, который подают после еды;

11. Универсальный представитель имиджа конкретной ресторанной цепи или ресторана, лист с перечнем предлагаемых кушаний называется:

- а) меню;
- б) ассортимент;
- в) концепция ресторана;

12. Sommelier - это:

- а) старший официант;
- б) специалист по винам;
- в) официант, подающий воду;

13. Типы меню:

- а) a la carte, table d'hote;
- б) туристское и калифорнийское;
- в) циклическое;

14. Русское обслуживание предполагает, что

- а) пища готовится и раскладывается на кухне;
- б) пища готовится на кухне и раскладывается на блюдо, с которого кладут еду гостям;
- в) пища накладывается на приставном столике;

15. Немецкий сервис предполагает, что

- а) пища готовится и раскладывается на кухне;
- б) пища выкладывается на блюдо и ставится на стол в доступном месте;
- в) пища готовится на кухне, выкладывается на блюдо, с которого кладут еду гостям;

16. Какими признаками характеризуются предприятия общественного питания?

- а) национальностью обслуживающего, контингента национальностью обслуживаемого контингента, климатом окружающей среды, ассортиментом продуктов питания, характером организации производства.
- б) национальностью обслуживающего контингента, методами и формами обслуживания, числом мест для потребителей.
- в) национальностью обслуживающего контингента, характеру суточного рациона.
- г) типом, по основному контингенту потребителей, характеру суточного рациона, ассортименту продукции и напитков, методами и формами обслуживания, числом мест для потребителей, характером организации производства.
- д) национальностью обслуживающего контингента, характером организации производства

17. В группу помещений доготовочных предприятий относятся:

- а) охлаждаемые камеры, помещения для менеджеров
- б) помещения для потребителей, для приема и хранения продуктов, производственные и др.
- в) кладовые, охлаждаемые камеры, помещения для менеджеров и др.
- г) горячий цех, здравпункт, помещения для менеджеров и др.
- д) холодный цех, охлаждаемые камеры, помещения для менеджеров и др

18. Ресторан:

- а) это общедоступное предприятие питания с реализацией широкого ассортимента блюд сложного приготовления, отличающиеся лучшим интерьером, оснащением, сервировкой и повышенным уровнем обслуживания, с организацией отдыха потребителей.
- б) это закрытое предприятие питания, где реализуется узкий ассортимент блюд легкого приготовления с повышенным уровнем обслуживания.
- в) это предприятие питания для обслуживания только молодежи, с реализацией ассортимента блюд включающего пюре и сардельки, и с музыкальным оснащением.
- г) это предприятие питания предназначенное только для пожилого населения, где реализуется ассортимент блюд включающий в состав витамины и кальций, с повышенным уровнем обслуживания, в сочетании с организацией отдыха и сна потребителей.
- д) это общедоступное предприятие питания, в котором реализуется узкий ассортимент блюд не сложного приготовления с улучшенным интерьером

19. Каким принципам относится то, что рабочие места должны размещаться в соответствии с последовательностью выполнения операций одного или нескольких однотипных технологических процессов?

- а) условия организации поточного производства
- б) общие принципы организации рабочих мест на предприятиях общественного питания
- в) общие условия, которые учитывают организации любого рабочего места
- г) принципы правильного обслуживания устройство и оснащение рабочих мест
- д) рационализация приемов и методов труда

21. От чего зависит производственная мощность предприятия, количества и ассортимента выпускаемой продукции, условий снабжения?

- а) склад
- б) хороший повар
- в) хорошие официанты
- г) помещение
- д) нормы запасов сырья и продуктов

22. При какой перевозке сырье и продукты доставляются предприятиям со склада и баз транзитом по кольцевому маршруту?

- а) перевозка на самолете
- б) метод кольцевого завоза
- в) перевозка на корабле
- г) перевозка на мотоцикле

д) перевозкана теплоходе

23.Какие нормы должны предусматривать обеспечение необходимых санитарно-гигиенических условий (моющие средства, бумага, бумажная посуда и т. д.)?

- а) нормы доставки
- б) нормы расхода
- в) нормы оснащения
- г) нормы эксплуатационные
- д) нормы рациона

24.Для упаковки и транспортировки полуфабрикатов и кулинарных изделий применяется какая тара?

- а) деревянная
- б) стеклянная
- в) тканевая
- г) изготовляемая из листового алюминия или из нержавеющей стали
- д) бумажная

25.В состав производственных помещений заготовочных предприятий входят:

- а) склады, камеры хранения, рыбной цех и другие
- б) мясной, птицегольевой, рыбный, овощной, кулинарной и другие цехи
- в) здравпункт, гардеробы, склады и другие
- г) помещения менеджеров, гардеробы, склады и другие
- д) экспедиция, гардеробы, склады и другие

6.5. Оценочные материалы для промежуточной аттестации

Фонд вопросов для проведения промежуточного контроля в форме зачета

Раздел дисциплины	Вопросы
Теоретические основы ресторанного дела	<ol style="list-style-type: none">1. Место ресторанов в системе общественного питания.2. Классификация ресторанов. Категории ресторанов. Требования и нормы для разных типов и классов ресторанов.3. Общепринятая мировая система классификации ресторанов.4. Современные тенденции развития ресторанного бизнеса.5. Отличительные особенности российского ресторанного бизнеса.6. Понятие концепции ресторана. Характеристика основных элементов концепции ресторана.7. Полносервисные рестораны, их характеристика.8. Специализированные рестораны, их виды.9. Рестораны быстрого обслуживания.10. Рестораны национальной кухни.11. Семейные рестораны.12. Тематические рестораны.13. Сущность и особенности продукции ресторана.14. Структура ассортимента продукции и услуг ресторана.15. Продукция собственного производства.16. Дифференциация продукции ресторана.17. Концепция жизненного цикла продукции ресторана.18. Товары для реализации.

19. Основные и дополнительные услуги ресторана.
20. Этапы процесса обслуживания гостей ресторана.
21. Самообслуживание как форма массового обслуживания посетителей.
22. Обслуживание официантами.
23. Комбинированные формы обслуживания.
24. Анализ формы обслуживания.
25. Специфика обслуживания групп гостей.
26. Специальные формы обслуживания: шведский стол, фуршет, банкет, бизнес-ланч, экспресс-обслуживание, барбекю и др.
27. Этикет при обслуживании потребителей.
28. Законодательные акты, регулирующие трудовые отношения.
29. Должностные инструкции по группам профессий.
30. Форма трудового договора.
31. Штатное расписание предприятия общественного питания.
32. Санитарные требования к гигиене и внешнему виду обслуживающего персонала. Требования к управленческому персоналу.
33. Требования к производственному и обслуживающему персоналу.
34. Пути повышения эффективности использования персонала.
35. Факторы, определяющие условия и режим труда обслуживающего персонала.
36. Потребители, клиенты, гости.
37. Семья как потребитель услуг ресторана.
38. Категории потребителей.
39. Типология потребителей.
40. Жизненный цикл клиента.
41. Удовлетворенность и лояльность потребителей.
42. Методы оценки удовлетворенности потребителя.
43. Особенности покупательского поведения потребителей ресторана.
44. Техническая эстетика и дизайн в ресторане.
45. Эстетика оформления продукции (блюд) ресторана.
46. Эстетика оформления интерьера ресторана и мест обслуживающего персонала.
47. Зонирование зала обслуживания потребителей.
48. Эстетика внешнего облика работника ресторана.
49. Фирменный стиль ресторана.
50. Сенсорная среда: запахи, световые решения, звуковое оформление, режимы температуры и влажности.
51. Использование музыки в ресторане.
52. Средства информации: меню, карта вин, сертификаты, лицензии.
53. Требования к информации.
54. Меню: понятие, назначение, виды.
55. Требования, предъявляемые к составлению меню.
56. Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков.
57. Правила составления и оформления различных

	<p>видов меню.</p> <p>58. Карта вин: понятие, назначение, правила составления и оформления.</p> <p>59. Роль сомелье в разработке карты вин.</p> <p>60. Понятие о карте коктейлей ресторана.</p> <p>61. Разрешительная информация.</p> <p>62. Книга жалоб и предложений.</p>
Технология и организация ресторанного производства	нет

Фонд вопросов для проведения промежуточного контроля в форме экзамена

Раздел дисциплины	Вопросы
Теоретические основы ресторанного дела	<ol style="list-style-type: none"> 1. Место ресторанов в системе общественного питания. 2. Классификация ресторанов. Категории ресторанов. Требования и нормы для разных типов и классов ресторанов. 3. Общепринятая мировая система классификации ресторанов. 4. Современные тенденции развития ресторанного бизнеса. 5. Отличительные особенности российского ресторанного бизнеса. 6. Понятие концепции ресторана. Характеристика основных элементов концепции ресторана. 7. Полносервисные рестораны, их характеристика. 8. Специализированные рестораны, их виды. 9. Рестораны быстрого обслуживания. 10. Рестораны национальной кухни. 11. Семейные рестораны. 12. Тематические рестораны. 13. Сущность и особенности продукции ресторана. 14. Структура ассортимента продукции и услуг ресторана. 15. Продукция собственного производства. 16. Дифференциация продукции ресторана. 17. Концепция жизненного цикла продукции ресторана. 18. Товары для реализации. 19. Основные и дополнительные услуги ресторана. 20. Этапы процесса обслуживания гостей ресторана. 21. Самообслуживание как форма массового обслуживания посетителей. 22. Обслуживание официантами. 23. Комбинированные формы обслуживания. 24. Анализ формы обслуживания. 25. Специфика обслуживания групп гостей. 26. Специальные формы обслуживания: шведский стол, фуршет, банкет, бизнес-ланч, экспересс-обслуживание, барбекю и др. 27. Этикет при обслуживании потребителей. 28. Законодательные акты, регулирующие трудовые отношения. 29. Должностные инструкции по группам профессий. 30. Форма трудового договора. 31. Штатное расписание предприятия общественного

	<p>питания.</p> <p>32. Санитарные требования к гигиене и внешнему виду обслуживающего персонала. Требования к управленческому персоналу.</p> <p>33. Требования к производственному и обслуживающему персоналу.</p> <p>34. Пути повышения эффективности использования персонала.</p> <p>35. Факторы, определяющие условия и режим труда обслуживающего персонала.</p> <p>36. Потребители, клиенты, гости.</p> <p>37. Семья как потребитель услуг ресторана.</p> <p>38. Категории потребителей.</p> <p>39. Типология потребителей.</p> <p>40. Жизненный цикл клиента.</p> <p>41. Удовлетворенность и лояльность потребителей.</p> <p>42. Методы оценки удовлетворенности потребителя.</p> <p>43. Особенности покупательского поведения потребителей ресторана.</p> <p>44. Техническая эстетика и дизайн в ресторане.</p> <p>45. Эстетика оформления продукции (блюд) ресторана.</p> <p>46. Эстетика оформления интерьера ресторана и мест обслуживающего персонала.</p> <p>47. Зонирование зала обслуживания потребителей.</p> <p>48. Эстетика внешнего облика работника ресторана.</p> <p>49. Фирменный стиль ресторана.</p> <p>50. Сенсорная среда: запахи, световые решения, звуковое оформление, режимы температуры и влажности.</p> <p>51. Использование музыки в ресторане.</p> <p>52. Средства информации: меню, карта вин, сертификаты, лицензии.</p> <p>53. Требования к информации.</p> <p>54. Меню: понятие, назначение, виды.</p> <p>55. Требования, предъявляемые к составлению меню.</p> <p>56. Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков.</p> <p>57. Правила составления и оформления различных видов меню.</p> <p>58. Карта вин: понятие, назначение, правила составления и оформления.</p> <p>59. Роль сомелье в разработке карты вин.</p> <p>60. Понятие о карте коктейлей ресторана.</p> <p>61. Разрешительная информация.</p> <p>62. Книга жалоб и предложений.</p>
<p>Технология и организация ресторанного производства</p>	<p>1. Классификация предприятий питания. Основные типы предприятий питания</p> <p>2. Услуги общественного питания и требования к ним</p> <p>3. Характеристика заготовочных предприятий, кафе, ресторанов, баров, столовых, предприятий быстрого обслуживания</p> <p>4. Понятие розничной торговли в общественном питании</p> <p>5. Рациональное размещение сети предприятий</p>

- питания
6. Задачи снабжения предприятий питания
 7. Источники снабжения и поставщики продуктов. Договорные отношения с поставщиками
 8. Организация снабжения. Выбор поставщика
 9. Формы и способы товародвижения. Транспортировка в товародвижении. Требования к транспорту.
 10. Организация приемки продовольственных товаров. Товарно-материальные запасы
 11. Назначение и компоновка складских помещений. Состав складских помещений в зависимости от мощности предприятия
 12. Объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям
 13. Организация хранения продуктов. Режимы и способы хранения
 14. Порядок отпуска продуктов в производство
 15. Классификация и назначение тары. Требования к таре
 16. Оперативное планирование работы заготовочных производств. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства
 17. Виды меню и их характеристика
 18. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль работы производства
 19. Нормативная и технологическая документация предприятий питания. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий. Технологические карты. Техничко-технологические карты
 20. Отраслевые стандарты, технические условия и технологические инструкции на полуфабрикаты и кулинарные изделия.
 21. Производственная инфраструктура
 22. Производственные цехи ресторана
 23. Связь производственных цехов с другими группами помещений
 24. Требования к созданию оптимальных условий труда
 25. Основные требования к организации рабочего места
 26. Организация производства полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса
 27. Организация работы доготовочных цехов
 28. Организация работы горячего цеха
 29. Организация работы холодного цеха
 30. Организация производства кулинарных изделий
 31. Организация цеха мучных изделий
 32. Организация работы вспомогательных производственных помещений
 33. Организация работы раздаточных. Организация работы механизированных раздаточных линий
 34. Повышение качества продукции и организация брокеража

	<p>35. Основные направления организации труда на производстве. Разделение и кооперация труда</p> <p>36. Обслуживание рабочих мест. Аттестация рабочих мест</p> <p>37. Рационализация режимов труда и отдыха</p> <p>38. Требования к производственному персоналу</p> <p>39. Сущность и задачи нормирования труда. Виды норм выработки</p> <p>40. Планирование численности персонала</p> <p>41. Тепловое оборудование</p> <p>42. Холодильное и морозильное оборудование</p> <p>43. Вытяжное оборудование</p> <p>44. Весовое оборудование</p> <p>45. Моечное оборудование</p> <p>46. Нейтральное оборудование</p> <p>47. Торгово-технологическое оборудование</p> <p>48. Кассовое оборудование</p> <p>49. Столовая посуда и инвентарь</p> <p>50. Оборудование зала обслуживания</p> <p>51. Организация дошкольного и школьного питания</p> <p>52. Обслуживание учащихся среднего и высшего образования</p> <p>53. Организация питания на производственных предприятиях</p> <p>54. Лечебное и диетическое питание в санаториях</p> <p>55. Обслуживание питанием в гостиницах</p> <p>56. Обслуживание питанием на транспорте (авто-, авиа-, железнодорожные пассажирские перевозки, речные и морские круизы, питание в аэропортах)</p>
--	---

6.6. Шкалы и критерии оценивания по формам текущего контроля и промежуточной аттестации

Шкала и критерии оценивания

Оценка	Критерии оценивания для мероприятий контроля с применением 2-х балльной системы
«зачтено»	ПК УВ-1_ИДК1 ПК УВ-2_ИДК1
«не зачтено»	Результаты обучения не сформированы на пороговом уровне

Оценка	Критерии оценивания для мероприятий контроля с применением 4-х балльной системы
«отлично»	ПК УВ-1_ИДК3 ПК УВ-2_ИДК3
«хорошо»	ПК УВ-1_ИДК2 ПК УВ-2_ИДК2
«удовлетворительно»	ПК УВ-1_ИДК1 ПК УВ-2_ИДК1
«неудовлетворительно»	Результаты обучения не сформированы на пороговом уровне