

**ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный
университет имени М.М. Джембулатова»**

Технологический факультет
Кафедра товароведения, технологии продуктов и общественного питания



Утверждаю:

Первый проректор

М.Д. Мукайлов М.Д. Мукайлов

«28» 03 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины

«Современный ресторанный бизнес»

Направление подготовки

19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Направленность (профиль) подготовки

«Технология продуктов общественного питания»

Квалификация - *Бакалавр*

Форма обучения - очная

Махачкала, 2023

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена на основании требованиями Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»** (Приказ МОН РФ от 17.08.2020 г. №1041) и с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

Составитель: Т.А. Исригова, д.с.-х.н, профессор



Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения, технологии продуктов и общественного питания «14» марта 2023 г., протокол № 7.

Заведующий кафедрой

М.М. Салманов



Рабочая программа одобрена методической комиссией Технологического факультета протокол № 7 от «15» марта 2023 г.,

Председатель методической
комиссии факультета

Г.А.Макуев.



СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи дисциплины	4
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	5
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы... ..	7
4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся	8
5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	9-13
5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах	9
5.2. Тематический план лекций	10
5.3. Тематический план практических (лабораторных, семинарских) занятий.....	11
5.4. Содержание разделов дисциплины.....	12
6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы.....	14
7. Фонды оценочных средств.....	18-35
7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы... ..	18
7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций... ..	19-20
7.3. Типовые контрольные задания.....	21-33
7.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков	34-35
8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....	36
9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины... ..	37
10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины... ..	39
11. Информационные технологии и программное обеспечение.....	42
12. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса.....	42
13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	43
Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины.....	44

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины формирование у бакалавров компетенций в области организационной деятельности в ресторанном бизнесе.

В задачи дисциплины входит:

- сформировать у студентов системные знания в сфере ресторанного бизнеса;
- дать представление студентам об основных тенденциях в области организации и управления индустрией питания;
- раскрыть особенности и проблемы организации ресторанов;
- сформировать навыки работы с литературными источниками и нормативно-правовыми материалами по государственному регулированию ресторанного дела;
- изучить организацию ресторанного бизнеса;
- изучить классификацию ресторанов;
- изучить должностные обязанности и права работников ресторана
- общие требования к производственным помещениям
- требования к торговым залам
- назначение и принципы составления меню
- обслуживание посетителей в ресторане.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОПОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине «Современный ресторанный бизнес».

Компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы компетенций	Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
ПК - 4	Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	ИД-1ПК-4 – Организует технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья	Общие сведения Подготовка ресторана к обслуживанию посетителей	требования нормативной документации к качеству продуктов питания из растительного сырья и потребности рынка.	обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.	методами оценки качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.

		ИД-2ПК-4 - Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов	Общие сведения Подготовка ресторана к обслуживанию посетителей	принципы организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения.	организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения.	навыками технологий и производства продуктов питания из растительного сырья.
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина входит в перечень дисциплин по выбору вариативной части согласно ФГОС ВО в блок дисциплин **Б1.В.10** учебного плана. Общая трудоемкость дисциплины составляет 180 час.

Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с последующими дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечивающих (последующих) дисциплин	№№ разделов (тем) данной дисциплины, необходимых для изучения последующих дисциплин	
		1	2
1	Технология производства муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов	+	+
2	Технология производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	+	+
3	Технология производства бродильной и винодельческой промышленности	+	+
4	Технология специальных видов питания	+	+
5	Современный ресторанный бизнес	+	+
6	Технологии кулинарной продукции за рубежом	+	+
7	Введение в специальность	+	+
8	Инновационные технологии	+	+
9	Производственная практика (организационно-управленческая практика)	+	+
10	Производственная практика (Преддипломная работа)	+	+
11	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	+	+
12	География и культура напитков	+	+
13	Технология производства жировых продуктов, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов	+	+
14	Технология консервов и пищевых концентратов	+	+
15	Вкусовые товары	+	+

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

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		6
Общая трудоемкость: часы зачетные единицы	180 5	180 5
Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:	124(12)*	124(12)*
лекции	34(6)*	34(6)*
практические занятия (ПЗ)	90(12)*	90(12)*
Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:	54	54
Промежуточная аттестация (экз./зачет с оценк./зачет)	2 Зачет с оценкой	2 Зачет с оценкой

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Курс
		4
Общая трудоемкость: часы зачетные единицы	180 5	180 5
Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:	18(4)*	18(4)*
лекции	6(2)*	6(2)*
практические занятия (ПЗ)	12(2)*	12(2)*
Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:	162	162
Промежуточная аттестация (экз./зачет с оценк./зачет)	Зачет с оценкой	Зачет с оценкой

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

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

5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов	Всего (часов)	Аудиторные занятия (час)		Самосто- ятельная работа
			Лекции	ПЗ	
1	Общие сведения	92	16(4)*	44(4)*	32
2	Подготовка ресторана к обслуживанию посетителей	86	18(2)*	46(8)*	22
Проведение итогового контроля		2			
Всего:		180	34(6)*	90(12)*	54

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов	Всего (часов)	Аудиторные занятия (час)		Самосто- ятельная работа
			Лекции	ПЗ	
1	Общие сведения	90	4(2)*	6(2)*	80
2	Подготовка ресторана к обслуживанию посетителей	90	2	6	82
Всего:		180	6(2)*	12(2)*	162

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

5.2. Тематический план лекций

Очная форма обучения

№ п/п	Темы лекций	Количество часов
Раздел 1. Общие сведения		
1	Рестораны и их характеристика	4(2)*
2	Организация работы в ресторане	2
3	Должностные обязанности и права работников ресторана	4
4	Общие требования к производственным помещениям и торговым залам	2
5	Оборудование торговых помещений, буфеты, кассы, сервисная и моечная	4(2)*
Раздел 2. Подготовка ресторана к обслуживанию посетителей		
6	Подготовка зала, посуды, приборов, столового белья	6
7	Сервировка столов, предварительная сервировка, исполнительная сервировка	6
8	Обслуживающий персонал ресторана	6(2)*
Всего:		34(6)*

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

Заочная форма обучения

№ п/п	Темы лекций	Количество часов
Раздел 1. Общие сведения		
1	Рестораны и их характеристика	2(2)*
2	Организация работы в ресторане	2
Раздел 2. Подготовка ресторана к обслуживанию посетителей		
3	Подготовка зала, посуды, приборов, столового белья	1
4	Сервировка столов , предварительная сервировка, исполнительная сервировка	1
Всего:		6(2)*

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

5.3

Тематический план практических занятий

Очная форма обучения

№ п/п	Темы практических занятий	Количество часов
1	Виды складывания салфеток	10(2)*
2	Подготовка официантов к работе, техника безопасности в работе официантов	10(2)*
3	Меню ресторанов (виды, назначения)	10(2)*
4	Кулинарная характеристика закусок, блюд и напитков	10(2)*
5	Классификация алкогольных напитков и вин, подача вин и напитков	10
6	Обслуживание посетителей в ресторане, техника работы официантов	10(2)*
7	Правила поведения за столом	10(2)*
8	Специальные формы обслуживания	10
9	Обслуживание приемов и банкетов	10
Всего:		90(12)*

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

Заочная форма обучения

№ п/п	Темы практических занятий	Количество часов
1	Подготовка официантов к работе, техника безопасности в работе официантов	6(2)*
2	Меню ресторанов (виды, назначения)	6
Всего:		12(2)*

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

5.4 Содержание разделов дисциплины

№ п/п раз дела	Наименование темы дисциплины	Содержание раздела	Компетенции
1.	Рестораны и их характеристика	Рестораны престижного класса Повседневные заведения Современные рестораны (модерн) Рестораны семейного типа Ресторан с элементами фаст-фуда или Рестораны быстрого питания Фаст-фуды Кафе Буфеты	ИД-1ПК-4 ИД-2ПК-4
	Организация работы в ресторане	Функции и задачи организации работы ресторана Организации работы ресторана Организация управлением рестораном Проблемные вопросы организации работы ресторана Направления повышения эффективности работы ресторана	ИД-1ПК-4 ИД-2ПК-4
	Должностные обязанности и права работников ресторана	Администрация — это руководство ресторана во главе с директором, осуществляющее управление коллективом предприятия. Директор отвечает за организацию производственной, торговой нефинансовой деятельности ресторана. Заместитель директора выполняет все поручения директора, несет ответственность за решение тех вопросов и за те участки производства, которые ему поручил директор ресторана. Заведующий производством полностью отвечает за производственный процесс производства. Метрдотель в течение дня находится в зале, руководит работой официантов, следит за правильностью обслуживания посетителей, чистотой, порядком и правильностью сервировки столов. Метрдотель также руководит работой швейцара, гардеробщика, уборщиков. Администрация ресторана разрабатывает для работников должностные инструкции на основе требований стандарта, квалификации и должностей с учетом особенностей данного ресторана.	ИД-1ПК-4 ИД-2ПК-4

	Общие требования к производственным помещениям и торговым залам	Общие требования к производственным помещениям столовых, кафе, ресторанов и организации рабочих мест на производстве и торговым залам	ИД-1ПК-4 ИД-2ПК-4
	Оборудование торговых помещений,	Характеристики и виды оборудования производственных цехов, моечного отделения, холодильного отделения, буфетов, кассы, сервизноц и залов.	ИД-1ПК-4 ИД-2ПК-4
2.	Подготовка зала к работе	Подготовка зала, посуды, приборов, столового белья	ИД-1ПК-4 ИД-2ПК-4
	Сервировка столов,	Предварительная сервировка, исполнительная сервировка	ИД-1ПК-4 ИД-2ПК-4
	Обслуживающий персонал ресторана	Обслуживающий персонал ресторана — повара, метрдотель (администратор зала), официанты, а также буфетчики, гардеробщики, швейцар, уборщики. Виы выполняемых работ и должностные интсрукции, требования к обслуживающему персоналу.	ИД-1ПК-4 ИД-2ПК-4

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Внеаудиторная самостоятельная работа студентов включает следующие виды:

- конспектирование первоисточников и другой учебной литературы;
- проработку учебного материала (по конспектам, учебной и научной литературе);
- изучение учебного материала, перенесенного с аудиторных занятий на самостоятельную проработку;
- подготовку к экзамену.

Тематический план самостоятельной работы

Очная форма обучения

№ п/п	Тематика самостоятельной работы	Кол-во часов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основная (из п.8 РПД)	дополните льная (из п.8 РПД)	(интернет- ресурсы) (из п.9 РПД)
1	Нормативно-правовая база в ресторанном бизнесе	6	1-4	5-6	1-6
2	Стандарты сервиса в ресторанном бизнесе	6	1-4	5-6	1-6
3	Реклама в ресторанном бизнесе	6	1-4	5-6	1-6
4	Особенности организации услуг питания в гостиницах	6	1-4	5-6	1-6
5	Виды и классификация массовых мероприятий в ресторанном бизнесе	6	1-4	5-6	1-6
6	Деловой этикет и должностные обязанности обслуживающего персонала в ресторанном бизнесе	6	1-4	5-6	1-6
7	Франчайзинг как основная форма развития ресторанного рынка	6	1-4	5-6	1-6
8	Особенности организации и развития кейтерингового обслуживания	6	1-4	5-6	1-6
9	Вендинговые аппараты и электронные терминалы продаж как способы электронной автоматизации на рынках услуг питания	6	1-4	5-6	1-6
Всего:		54			

Заочная форма обучения слева

№ п/ п	Тематика самостоятельной работы	Кол- во часов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основн ая (из п.8 РПД)	дополни тельная (из п.8 РПД)	(интернет -ресурсы) (из п.9 РПД)
1	Нормативно-правовая база в ресторанном бизнесе	16	1-4	5-6	1-6
2	Стандарты сервиса в ресторанном бизнесе	16	1-4	5-6	1-6
3	Реклама в ресторанном бизнесе	16	1-4	5-6	1-6
4	Особенности организации услуг питания в гостиницах	16	1-4	5-6	1-6
5	Виды и классификация массовых мероприятий в ресторанном бизнесе	16	1-4	5-6	1-6
6	Деловой этикет и должностные обязанности обслуживающего персонала в ресторанном бизнесе	16	1-4	5-6	1-6
7	Франчайзинг как основная форма развития ресторанного рынка	16	1-4	5-6	1-6
8	Особенности организации и развития кейтерингового обслуживания	16	1-4	5-6	1-6
9	Вендиговые аппараты и электронные терминалы продаж как способы электронной автоматизации на рынках услуг питания	18	1-4	5-6	1-6
10	Деловой этикет и должностные обязанности обслуживающего персонала в ресторанном бизнесе	16	1-4	5-6	1-6
Всего:		162			

Методические рекомендации студенту к самостоятельной работе

Самостоятельная работа студентов, предусмотренная учебным планом в объеме не менее 50-70% общего количества часов, соответствует более глубокому усвоению изучаемого курса, формирует навыки исследовательской работы и ориентирует студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Самостоятельная работа носит систематический характер.

Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при аттестации студента на экзамене. При этом проводятся: тестирование, экспресс-опрос на семинарских и практических занятиях, заслушивание докладов, рефератов, проверка письменных работ и т.д.

Задания для самостоятельной работы составляются по разделам и темам, по которым не предусмотрены аудиторские занятия, либо требуется дополнительно проработать и проанализировать рассматриваемый преподавателем материал в объеме запланированных часов.

Для подготовки к занятиям и выполнения самостоятельной работы, студентам рекомендуются учебно-методические издания, а также методические материалы, выпущенные кафедрой своими силами и предоставляемые студентам во время занятий (приложения):

- наглядные пособия (плакаты, гербарий - на кафедре)
- глоссарий - словарь терминов по тематике дисциплины
- тезисы лекций.

Самостоятельная работа с книгой. В наше время книга существует в двух формах: традиционной и электронной. В интернете существуют целые библиотеки, располагающие десятками тысяч электронных текстов. Сегодня в обществе преобладает мнение, что печатная книга и ее компьютерный текст дополняют друг друга. Используя электронный вариант книги значительно быстрее подготовить на его базе реферат, контрольную работу, подогнать текст своей работы под требуемый учебным заданием объем. Печатные книги гораздо легче и удобнее читать.

Работа с книгой, студенты сталкиваются с рядом проблем. Одна из них – какая книга лучше. Целесообразно в первую очередь обратиться к литературе, рекомендованной преподавателем. Целесообразно прочитать аннотацию к книге на ее страницах, в которой указано, кому и для каких целей она может быть полезна.

Другая проблема – как эффективно усвоить материал книги. Качество усвоения учебного материала существенно зависят от манеры прочтения книги. Можно выделить пять основных приемов работы с литературой:

Чтение-просмотр используется для предварительного ознакомления с книгой, оценки ее ценности. Он предполагает ознакомление с аннотацией, предисловием, оглавлением, заключением книги, поиск по оглавлению наиболее важных мыслей и выводов автора произведения.

Выборочное чтение предполагает избирательное чтение отдельных разделов текста. Этот метод используется, как правило, после предварительного просмотра книги, при ее вторичном чтении.

Сканирование представляет быстрый просмотр книги с целью поиска фамилии, факта, оценки и др.

Углубленное чтение предполагает обращение внимания на детали содержания текста, его анализ и оценку. Скорость подобного вида чтения составляет ориентировочно до 7-10 страниц в час. Она может быть и выше, если читатель уже обладает определенным знанием по теме книги или статьи.

Углубленное чтение литературы предполагает:

- Стремление к пониманию прочитанного. Без понимания смысла прочитанного информацию ее очень трудно запомнить.

- Обдумывание изложенной в книге информации. Тогда собственные мысли, возникшие в ходе знакомства с чужими работами, послужат основой для получения нового знания.

- Мысленное выделение ключевых слов, идей раздробление содержания текста на логические блоки, составление плана прочитанного. Если студент имеет дело с личной книгой, то ключевые слова и мысли можно подчеркнуть карандашом.

- Составление конспекта изученного материала. Если статья или раздел книги по объему небольшой, то целесообразно приступить к конспектированию, прочитав их полностью. В других случаях желательно прочитать 7-10 страниц.

7. Фонд оценочных средств

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

Семестр (Курс [*])	Дисциплины /элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции
ИД-1ПК-4 – Организует технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья	
4(5 [*])	Технология производства муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов
5(3 [*])	Технология производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
7(4 [*])	Технология производства бродильной и винодельческой промышленности
7(4 [*])	Технология специальных видов питания
6(4[*])	Современный ресторанный бизнес
8(4 [*])	Технологии кулинарной продукции за рубежом
1(1 [*])	Введение в специальность
8(1 [*])	Инновационные технологии
4,6(3 [*])	Производственная практика (организационно-управленческая практика)
8(5 [*])	Производственная практика (Преддипломная работа)
8 (5 [*])	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
8 (3 [*])	География и культура напитков
ИД-2ПК-4 - Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов	
4(5 [*])	Технология производства муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов
5(5)	Технология производства жировых продуктов, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов
8(4)	Технология консервов и пищевых концентратов
7(4)	Технология специальных видов питания
6(4[*])	Современный ресторанный бизнес
3(2)	Вкусовые товары
1(1 [*])	Введение в специальность
8(1 [*])	Инновационные технологии
4,6(3 [*])	Производственная практика (организационно-управленческая практика)
8(5 [*])	Производственная практика (Преддипломная работа)
8 (5 [*])	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

**- для заочной формы обучения*

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатели	Критерии оценивания			
	Уровень освоения			
	Допороговый («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
ИД-1ПК-4				
Знания	фрагментарные знания	требования нормативной документации к качеству продуктов питания из растительного сырья и потребности рынка с существенными ошибками	требования нормативной документации к качеству продуктов питания из растительного сырья и потребности рынка в не полном объеме	требования нормативной документации к качеству продуктов питания из растительного сырья и потребности рынка в полном объеме
Умения	фрагментарные умения	обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка с существенными ошибками	обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка в не полном объеме	обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка в полном объеме
Навыки	отсутствие навыков	методами оценки качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка с ошибками	методами оценки качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка в не полном объеме	методами оценки качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка на высоком уровне
ИД-2ПК-4				
Знания	фрагментарные знания	принципы организации технологического	принципы организации технологического	принципы организации технологического

		процесса производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения с существенными ошибками	процесса производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения в не полном объеме	о процесса производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения в полном объеме
Умения	фрагментарные умения	организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения с существенными ошибками	организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения в не полном объеме	организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения в полном объеме
Навыки	отсутствие навыков	навыками технологии производства продуктов питания из растительного сырья с ошибками	навыками технологии производства продуктов питания из растительного сырья в не полном объеме	навыками технологии производства продуктов питания из растительного сырья на высоком уровне

7.3. Типовые контрольные задания

Тесты для текущего контроля

Вариант 1

1. Банкет-чай проводится в промежутке времени:
 - от 16 до 18 часов
 - от 14 до 16
 - от 18 до 20
2. Блюда с одной и той же закуской на банкете-приеме с частичным обслуживанием предназначаются каждое на:
 - 5-8
 - 8-12
 - 6-10 человек
3. В каких единицах рассчитывается показатель рентабельности?
 - В относительных (%) в абсолютных показателях
4. В какой зависимости находится стоимость хранимых на складе товаров и потери?
 - Чем выше общая стоимость хранимых товаров, тем выше потери
 - Чем выше стоимость, тем ниже потери
5. В какой зависимости находятся заказы на товары и меню предприятия?
 - Чем меньше наименований блюд и напитков в меню, тем более концентрирован заказ в прямой
6. В каком соотношении находятся ассортимент продукции с технической оснащенностью?
 - Чем шире ассортимент, тем выше техническая оснащенность
 - Чем больше ассортимент, тем выше техническая оснащенность
7. В каком соотношении находятся категории потребность и спрос?
 - Спрос — это часть потребностей, удовлетворение которых обеспечивается деньгами
 - В обратной
 - В прямой
8. В каком соотношении находятся прибыльность и уровень загрузки предприятия?
 - Чем выше уровень загрузки, тем больше прибыль
 - Чем ниже уровень загрузки, тем больше прибыль
- 50 на 50
9. В чем заключается основная роль обслуживающих хозяйств на предприятиях общественного питания?
 - В выполнении работ по предоставлению услуг основному и вспомогательному производствам
 - В выполнении работ по предоставлению услуг основному производству
10. В чем принципиальное отличие банкета-коктейля от банкета-фуршета и банкета-приема?
 - На банкете-коктейле ни тарелки, ни приборы индивидуального пользования не применяются количеством обслуживающего персонала
11. В чем состоит основное правило складского хранения?
 - Товары дольше хранящиеся на складе подлежат использованию в первую очередь
 - Товары должны храниться с соблюдением условий товарного соседства

12. В чем социально-экономическое значение общественного питания?

- Оно обеспечивает воспроизводство рабочей силы, экономию общественного труда, изменение структуры рынка продовольственных товаров экономической эффективности

13. Время для обслуживания гостей на банкете-приеме с полным обслуживанием составляет:

- Не более 45-50 мин
- Не более 25-30 мин
- Не более 15-20 мин

14. Где в меню должны располагаться фирменные блюда предприятия?

- В начале
- В середине
- В конце

15. Главная цель общественного питания:

- Снижение роли и места домашнего питания в жизни общества
- Удовлетворение потребностей потребителей
- Насыщение рынка услугами
- Получение прибыли

Вариант 2

16. Для предотвращения размножения бактерий необходимо:

- Поддерживать температуру в холодильных шкафах не выше 4°C
- Поддерживать температуру в холодильных шкафах не выше 0°C
- Поддерживать температуру в холодильных шкафах не выше 7°C

17. Для проведения коктейля-фуршета необходимы:

- Два банкетных зала
- Три банкетных зала
- Один банкетный зал

18. Для устранения источников обсеменения продуктов следует:

- Максимально сократить их ручную обработку
- Тщательно вымыть

19. Изменение ассортимента блюд в меню приводит к тому, что суточный запас продуктов:

- Уменьшается при сокращении ассортимента

20. К какой группе основных фондов предприятия относится арендованное помещение?

- Не относится к основным фондам

21. К какой части основных фондов относится собственное здание ресторана?

- К пассивной

22. К какой части основных фондов относятся арендованные транспортные средства?

- Не относятся к основным фондам

23. К какой части производственных фондов относится арендованное помещение ресторана?

- Не относится к основным фондам

24. К какому типу предприятий относятся рестораны с национальной кухней?

- Специализированным

25. К чему приводит концентрация товарных заказов и поставок?

- К снижению расходов предприятия

26. Как влияет на величину затрат предприятия широта его ассортимента?

- Чем шире ассортимент, тем выше затраты

27. Как влияет широта ассортимента на количество закупленных товаров?

- Чем шире ассортимент, тем больше товаров закупается

28. Как исчисляется прибыль предприятия общественного питания?

• **Как разница между суммой выручки от продажи продукции общественного питания и ее себестоимостью**

29. Как исчисляется рентабельность?

• **Как отношение прибыли к товарообороту или себестоимости**

30. Как называется обособленная часть предприятия, в которой протекает законченный процесс основного или вспомогательного производства?

• **Цех**

Вариант 3

31. Как осуществляется подача вин на банкете с полным обслуживанием?

• **Специально выделенными официантами**

32. Как осуществляется подача горячих напитков (кофе, чай) на банкете с полным обслуживанием?

• **В отдельном зале за столами по 6-12 человек**

33. Как связан кейтеринг с плотностью населения?

• **Высокая плотность населения способствует развитию кейтеринга всех видов**

34. Какая группа основных средств относится к их активной части?

• **Машины, оборудование, транспорт**

35. Какая группа факторов может быть отнесена к демографическим?

• **Численность контингента, изменение половозрастного состава населения, изменение среднего размера и состава семей**

36. Какая группа факторов может быть отнесена к социальным?

• **Характер и качество общественного питания, социальная структура контингента, национальные и бытовые особенности и традиции**

37. Какая группа факторов может быть отнесена к экономическим?

• **Степень развития материального производства, уровень розничных цен, денежные доходы**

38. Какая форма банкета получила наибольшее распространение в нашей стране?

• **Банкет с частичным обслуживанием**

39. Какие виды кейтеринга получили развитие в России?

• **Кейтеринг в помещении, разъездной кейтеринг, розничная продажа**

40. Какие виды продукции из представленных относятся к продукции собственного производства?

• **Антрекот, салат, кофе**

41. Какие виды рекламы способствуют росту товарооборота?

• **Все виды**

42. Какие виды товаров, реализуемых в общественном питании, относятся к покупке из представленных группировок?

• **Молоко в расфасовке, сметана в расфасовке**

43. Какие задачи призвана решать торговая реклама?

• **Экономические, воспитательные, просветительские**

44. Какие методы обслуживания существуют в ресторанах?

• **Французский, английский, русский**

45. Какие подразделения составляют производственную структуру предприятия?

• **Производственные подразделения**

Вариант 4

46. Какие предприятия относятся к системе "Фаст-Фудз"?

• **Закусочная, Русское бистро, Макдональдс**

47. Какие разновидности спроса существуют?

• **Реализуемый, неудовлетворенный, формирующийся**

48. Какие расходы можно отнести к переменным издержкам?

• **Заработная плата, расходы по хранению, недостачи товаров, затраты на топливо**

49. Какие расходы можно отнести к условно-постоянным издержкам?

• **Аренда, содержание зданий, сооружений, инвентаря, амортизация основных фондов, расходы по текущему ремонту**

50. Какие тенденции в расходовании средств предприятия проявляются с расширением круга поставщиков?

• **Расходы предприятия растут**

51. Какие тенденции замечены в соотношении собственной и покупной продукции в товарообороте общественного питания?

• **Неуклонно растет доля покупных товаров**

52. Какие типы предприятий общественного питания особенно интенсивно развивались в последние годы?

• **Рестораны и предприятия быстрого обслуживания**

53. Какие типы предприятий общественного питания характерны для гостиниц?

• **Ресторан, бар, буфет**

54. Какова доля расходов на закупку, доставку, хранение продуктов, товаров и материалов в большинстве предприятий общественного питания?

• **Около 50%**

55. Какова норма накрытия стола при организации банкета-фуршета?

• **1 метр на 6-8 человек**

56. Какова норма обслуживания 1 официанта на банкете с полным обслуживанием?

• **4 человека**

57. Какова норма обслуживания для одного официанта на банкете с частичной формой обслуживания?

• **9-12 человек**

58. Какой вид кейтеринга можно считать индивидуальной трудовой деятельностью?

• **Индивидуальный кейтеринг**

59. Какой вид кейтеринга наиболее развит в США?

• **Кейтеринг вне помещения**

60. Какой вид спроса изучают с помощью анкетных опросов?

• **Неудовлетворенный спрос**

Вариант 5

61. Что в организации поставки товаров может привести к несоразмерно крупным расходам?

• **Закупки товаров мелкими партиями у большого количества поставщиков**

62. Что включается в себестоимость готовой продукции в общественном питании?

• **Стоимость сырья плюс издержки производства**

63. Что называется аппаратурными производственными процессами в общественном питании?

• **Процессы, протекающие в специальных аппаратах (агрегатах), в результате которых происходит изменение химического состава продукта**

64. Что называется производственным циклом?
- **Время, в течение которого продукты (сырье) и полуфабрикаты проходят последовательно все стадии переработки, начиная от заготовительной и превращаясь в готовую продукцию**
65. Что необходимо для приведения ассортимента товаров к рациональному состоянию?
- **Подробный учет спроса**
66. Что отражает показатель рентабельности?
- **Уровень прибыли на единицу себестоимости**
67. Что представляет собой панельное обследование?
- **Обследование определенного числа семей, представляющих все социально-экономические группы населения изучаемого района**
68. Что такое "кейтеринг"?
- **Обслуживание вне предприятий общественного питания**
69. Что такое буфет-"экспресс"?
- **Способ организации ускоренного обслуживания посетителей в ресторане**
70. Что такое табльдот?
- **Обеденное меню (комплексное)**
71. Что характеризует соотношение стоимости основных фондов и товарооборота?
- **Фондоемкость**
72. Что является лучшей рекламой предприятия общественного питания?
- **Качество блюд и высокая культура обслуживания**
73. Что является наиболее важным в работе с записями товаров?
- **Скорость оборачиваемости товарных знаков**

Ключи к тестам

Вариант 1

1. Банкет-чай проводится в промежутке времени:
- **от 16 до 18 часов**
2. Блюда с одной и той же закуской на банкете-приеме с частичным обслуживанием предназначаются каждое на:
- **6-10 человек**
3. В каких единицах рассчитывается показатель рентабельности?
- **В относительных (%)**
4. В какой зависимости находится стоимость хранимых на складе товаров и потери?
- **Чем выше общая стоимость хранимых товаров, тем выше потери**
5. В какой зависимости находятся заказы на товары и меню предприятия?
- **Чем меньше наименований блюд и напитков в меню, тем более концентрирован заказ**
6. В каком соотношении находятся ассортимент продукции с технической оснащенностью?
- **Чем шире ассортимент, тем выше техническая оснащенность**
7. В каком соотношении находятся категории потребность и спрос?
- **Спрос — это часть потребностей, удовлетворение которых обеспечивается**

деньгами

8. В каком соотношении находятся прибыльность и уровень загрузки предприятия?

- **Чем выше уровень загрузки, тем больше прибыль**

9. В чем заключается основная роль обслуживающих хозяйств на предприятиях общественного питания?

- **В выполнении работ по предоставлению услуг основному и вспомогательному производствам**

10. В чем принципиальное отличие банкета-коктейля от банкета-фуршета и банкета-приема?

- **На банкете-коктейле ни тарелки, ни приборы индивидуального пользования не применяются**

11. В чем состоит основное правило складского хранения?

- **Товары дольше хранящиеся на складе подлежат использованию в первую очередь**

12. В чем социально-экономическое значение общественного питания?

- **Оно обеспечивает воспроизводство рабочей силы, экономии общественного труда, изменение структуры рынка продовольственных товаров**

13. Время для обслуживания гостей на банкете-приеме с полным обслуживанием составляет:

- **Не более 45-50 мин**

14. Где в меню должны располагаться фирменные блюда предприятия?

- **В начале**

15. Главная цель общественного питания:

- **Снижение роли и места домашнего питания в жизни общества**

Вариант 2

16. Для предотвращения размножения бактерий необходимо:

- **Поддерживать температуру в холодильных шкафах не выше 4°C**

17. Для проведения коктейля-фуршета необходимы:

- **Два банкетных зала**

18. Для устранения источников обсеменения продуктов следует:

- **Максимально сократить их ручную обработку**

19. Изменение ассортимента блюд в меню приводит к тому, что суточный запас продуктов:

- **Уменьшается при сокращении ассортимента**

20. К какой группе основных фондов предприятия относится арендованное помещение?

- **Не относится к основным фондам**

21. К какой части основных фондов относится собственное здание ресторана?

- **К пассивной**

22. К какой части основных фондов относятся арендованные транспортные средства?
• **Не относятся к основным фондам**

23. К какой части производственных фондов относится арендованное помещение ресторана?
• **Не относится к основным фондам**

24. К какому типу предприятий относятся рестораны с национальной кухней?
• **Специализированным**

25. К чему приводит концентрация товарных заказов и поставок?
• **К снижению расходов предприятия**

26. Как влияет на величину затрат предприятия широта его ассортимента?
• **Чем шире ассортимент, тем выше затраты**

27. Как влияет широта ассортимента на количество закупленных товаров?
• **Чем шире ассортимент, тем больше товаров закупается**

28. Как исчисляется прибыль предприятия общественного питания?
• **Как разница между суммой выручки от продажи продукции общественного питания и ее себестоимостью**

29. Как исчисляется рентабельность?
• **Как отношение прибыли к товарообороту или себестоимости**

30. Как называется обособленная часть предприятия, в которой протекает законченный процесс основного или вспомогательного производства?
• **Цех**

Вариант 3

31. Как осуществляется подача вин на банкете с полным обслуживанием?
• **Специально выделенными официантами**

32. Как осуществляется подача горячих напитков (кофе, чай) на банкете с полным обслуживанием?
• **В отдельном зале за столами по 6-12 человек**

33. Как связан кейтеринг с плотностью населения?
• **Высокая плотность населения способствует развитию кейтеринга всех видов**

34. Какая группа основных средств относится к их активной части?
• **Машины, оборудование, транспорт**

35. Какая группа факторов может быть отнесена к демографическим?
• **Численность контингента, изменение половозрастного состава населения, изменение среднего размера и состава семей**

36. Какая группа факторов может быть отнесена к социальным?
• **Характер и качество общественного питания, социальная структура контингента,**

национальные и бытовые особенности и традиции

37. Какая группа факторов может быть отнесена к экономическим?

- **Степень развития материального производства, уровень розничных цен, денежные доходы**

38. Какая форма банкета получила наибольшее распространение в нашей стране?

- **Банкет с частичным обслуживанием**

39. Какие виды кейтеринга получили развитие в России?

- **Кейтеринг в помещении, разъездной кейтеринг, розничная продажа**

40. Какие виды продукции из представленных относятся к продукции собственного производства?

- **Антрекот, салат, кофе**

41. Какие виды рекламы способствуют росту товарооборота?

- **Все виды**

42. Какие виды товаров, реализуемых в общественном питании, относятся к покупке из представленных группировок?

- **Молоко в расфасовке, сметана в расфасовке**

43. Какие задачи призвана решать торговая реклама?

- **Экономические, воспитательные, просветительские**

44. Какие методы обслуживания существуют в ресторанах?

- **Французский, английский, русский**

45. Какие подразделения составляют производственную структуру предприятия?

- **Производственные подразделения**

Вариант 4

46. Какие предприятия относятся к системе "Фаст-Фудз"?

- **Закусочная, Русское бистро, Макдональдс**

47. Какие разновидности спроса существуют?

- **Реализуемый, неудовлетворенный, формирующийся**

48. Какие расходы можно отнести к переменным издержкам?

- **Заработная плата, расходы по хранению, недостачи товаров, затраты на топливо**

49. Какие расходы можно отнести к условно-постоянным издержкам?

- **Аренда, содержание зданий, сооружений, инвентаря, амортизация основных фондов, расходы по текущему ремонту**

50. Какие тенденции в расходовании средств предприятия проявляются с расширением круга поставщиков?

- **расходы предприятия растут**

51. Какие тенденции замечены в соотношении собственной и покупной продукции в товарообороте общественного питания?

- **Неуклонно растет доля покупных товаров**

52. Какие типы предприятий общественного питания особенно интенсивно развивались в последние годы?

- **Рестораны и предприятия быстрого обслуживания**

53. Какие типы предприятий общественного питания характерны для гостиниц?

- **Ресторан, бар, буфет**

54. Какова доля расходов на закупку, доставку, хранение продуктов, товаров и материалов в большинстве предприятий общественного питания?

- **Около 50%**

55. Какова норма накрытия стола при организации банкета-фуршета?

- **1 метр на 6-8 человек**

56. Какова норма обслуживания 1 официанта на банкете с полным обслуживанием?

- **4 человека**

57. Какова норма обслуживания для одного официанта на банкете с частичной формой обслуживания?

- **9-12 человек**

58. Какой вид кейтеринга можно считать индивидуальной трудовой деятельностью?

- **Индивидуальный кейтеринг**

59. Какой вид кейтеринга наиболее развит в США?

- **Кейтеринг вне помещения**

60. Какой вид спроса изучают с помощью анкетных опросов?

- **Неудовлетворенный спрос**

Вариант 5

61. Что в организации поставки товаров может привести к несоразмерно крупным расходам?

- **Закупки товаров мелкими партиями у большого количества поставщиков**

62. Что включается в себестоимость готовой продукции в общественном питании?

- **Стоимость сырья плюс издержки производства**

63. Что называется аппаратурными производственными процессами в общественном питании?

- **Процессы, протекающие в специальных аппаратах (агрегатах), в результате которых происходит изменение химического состава продукта**

64. Что называется производственным циклом?

- **Время, в течение которого продукты (сырье) и полуфабрикаты проходят последовательно все стадии переработки, начиная от заготовительной и превращаясь в готовую продукцию**

65. Что необходимо для приведения ассортимента товаров к рациональному состоянию?
• **Подробный учет спроса**

66. Что отражает показатель рентабельности?
• **Уровень прибыли на единицу себестоимости**

67. Что представляет собой панельное обследование?
• **Обследование определенного числа семей, представляющих все социально-экономические группы населения изучаемого района**

68. Что такое "кейтеринг"?
• **Обслуживание вне предприятий общественного питания**

69. Что такое буфет-"экспресс"?
• **Способ организации ускоренного обслуживания посетителей в ресторане**

70. Что такое табльдот?
• **Обеденное меню (комплексное)**

71. Что характеризует соотношение стоимости основных фондов и товарооборота?
• **Фондоемкость**

73. Что является лучшей рекламой предприятия общественного питания?
• **Качество блюд и высокая культура обслуживания**

74. Что является наиболее важным в работе с записями товаров?
• **Скорость оборачиваемости товарных знаков**

Контрольные работы

1 раздел

1. Сформулируйте суть различий между ресторанами класса «люкс» и ресторанами высшего класса
2. В чем заключаются права и обязанности работников ресторана
3. Каковы особенности планировки и оформления банкетного зала современного ресторана высшего класса
4. К какой группе столовых приборов относят нож для масла
5. Каким образом обеспечивается в ресторанах качественное мытье и дезинфекция посуды, инвентаря и столовых приборов?
6. Дайте алгоритм подготовки к приему гостей
7. Чем заключается отличие банкетной сервировки от обычной
8. Как в зависимости от времени суток сервируют столы приборами со специями
9. Охарактеризуйте основные этапы личной подготовки официантов к приему гостей

Контрольные работы

2 раздел

1. Какими знаниями, умениями и навыками должен обладать метрдотель
2. Какими знаниями, умениями и навыками должен обладать официант ресторана класса люкс
3. В чем заключаются достоинства и недостатки бригадного методов обслуживания
4. Опишите индивидуальный метод обслуживания
5. Техника безопасности в работе официантов

Утверждаю:
Зав. кафедрой
товароведения, технологии
продуктов и общественного питания
_____М.М. Салманов

Вопросы для подготовки к зачету с оценкой

1. Классификация предприятий общественного питания
2. Нормативно-правовая база деятельности предприятий общественного питания
3. Расчет потребности предприятий в обслуживающем персонале.
4. Организация обслуживания на предприятиях питания
5. Сущность и виды массовых мероприятий
6. Виды и классификация посуды и приборов
7. Виды мебели используемой для обслуживания потребителей
8. Правила приема заявки на проведение массовых мероприятий
9. Состав помещений используемых для обслуживания в различных предприятиях общественного питания
10. Правила расстановки столов в зале (выделение почетных мест и т.д.)
11. Изучение и анализ ресурсов предприятия
12. Организация обслуживания групп туристов
13. Выбор и комплектация предприятий питания технологическим оборудованием и инвентарем.
14. Автоматизация сервисной деятельности в ресторанном бизнесе
15. Формирование и коррекция кадрового резерва предприятий
16. Формирование смен и распределение обязанностей и полномочий
17. Виды меню, правила составления и обновления
18. Подготовка зала к обслуживанию
19. Массовые мероприятия в ресторанном бизнесе
20. Франчайзинг в ресторанном бизнесе
21. Специфика деятельности и управления сетевыми предприятиями
22. Управление товарным запасом на предприятиях общественного питания
23. Организация питания групп туристов
24. Технология внедрения дополнительных услуг Участники рекламного процесса
25. Цели и функции рекламы
26. Средства рекламы и особенности их выбора
27. Композиция рекламного текста
28. Музыкальное сопровождение в зале
29. Освещение и вентиляция в залах предприятий
30. Проведение инвентаризации и бухгалтерский учет на предприятиях

31. Значение качества обслуживания на уровень потребительского спроса
32. Организация обслуживания в гостиничных комплексах
33. Понятие трудовой договор, заключение и расторжение
34. Санитарные требования к процессу обслуживания.
35. Поведение персонала во внештатных ситуациях
36. Виды дополнительных услуг в ресторанном бизнесе
37. Перечень столовых посуды и приборов, используемых в ресторанном бизнесе, комплектация.
38. Программа производственного контроля на предприятиях общественного питания
39. Техника безопасности на предприятиях общественного питания

7.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине 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 ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающимся.

Критерии оценки знаний студентов при проведении тестирования

Оценка **«отлично»** выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85% тестовых заданий.

Оценка **«хорошо»** выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70% тестовых заданий.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 50% тестовых заданий.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа студента менее чем 50% тестовых заданий.

Критерии оценки знаний студента при написании контрольной работы

Оценка **«отлично»** - выставляется студенту, показавшему всесторонне систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка **«хорошо»** - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике. Но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов

преподавателя.

Оценка «**удовлетворительно**» - выставляется студенту. Показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала. Но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «**неудовлетворительно**» - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем.

Критерии оценки ответов на зачете

Зачтено - соответствует ответу студента на оценки отлично, хорошо и удовлетворительно.

Незачтено – соответствует ответу студента на неудовлетворительную оценку.

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

а) Основная литература:

1. **Зайко, Г. М.** Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие, реком. УМО по образованию по спец. "Технология продуктов общественного питания" / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва : Магистр ; : ИНФРА-М, 2014. - 560с.

2. **Чалых, Т. И.** Товароведение упаковочных материалов и тары для потребительских товаров [Текст] : учебное пособие для студ. высш. учеб. завед. - Москва : Издат. центр "Академия", 2004. - 368с.

3. **Виноградова, М. В.** Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса [Текст] : учебное пособие, реком. УМО по образ. в обл. сервиса. - 7-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издат.- торгов. корпорация "Дашков и К", 2013. - 448с.

4. <http://e.lanbook.com> Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)

б) Дополнительная литература:

5. **Оробейко Е.С., Щередер Н.Г.** Организация обслуживания рестораны и бары.- М.: Альфа-М.-2014.- 320 с.

6. **Быстрв С.А.** Экономика и организация ресторанного дела.- Москва : Форум, 2011.-464с.

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

1. Министерство сельского хозяйства РФ. - mcx.ru
2. Elibrary. ru (РИНЦ)- научная электронная библиотека. – Москва, 2000. <http://elibrary.ru>
3. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>
4. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbmgu.ru/>
5. Российская государственная библиотека - rsl.ru
6. Бесплатная электронная библиотека - Единое окно доступа к образовательным ресурсам - <http://window.edu.ru/>

	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	2	3	4	5
1.	Доступ к коллекции «Единая профессиональная база для аграрных вузов «Издательство Лань» ЭБС Лань по направлениям: Лесное хозяйство и лесоинженерное дело; ветеринария и сельское хозяйство; социально-гуманитарные науки	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 81/22 от 22.03.2022г. с 21.12.2022г. по 14.04.2023г.
2.	Доступ к коллекции «Единая профессиональная база для аграрных вузов «Издательство Лань» ЭБС Лань по направлениям: Инженерно-технические науки; Технологии пищевых производств; Химия; Математика; Информатика; Физика; Теоретическая механика; Физкультура и Спорт; Коллекция для СПО.	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 80/22 от 22.03.2022г. с 15.04.2022г. до 14.04.2023г.

3.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Экономика и менеджмент-Издательство Дашков и К»	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 385 от 06.12.2022 с 01.02.2023 г. до 31.01.2024г
4.	Polpred.com	сторонняя	http://polpred.com	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017г. без ограничения времени.
5.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г. без ограничения времени
6.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (консорциум сетевых электронных библиотек)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № р 91 от 09.07.2018г. без ограничения времени
7.	ЭБС «Юрайт»	сторонняя	http://www.biblio-online.ru/	ООО «Юрайт» Договор № 35 от 12.12.2017г. к разделу «Легендарные книги» без ограничения времени
8.	ЭБС «Юрайт» СПО	сторонняя	http://www.biblio-online.ru/	ООО «Электронное издательство Юрайт» Договор № 5547 от 12.12.2022г С 18.02.2023 по 17.02.2024г.
9.	ЭБС ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ «Рыбохозяйственное образование»	сторонняя	http://lib.klgtu.ru/jirbis2	ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ Лицензионный договор № 01-308-2021/06 от 09.04.2021 С 01.06.2021 без ограничения времени.

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины «Товароведение и экспертиза алкогольной продукции» осуществляется с использованием классических форм учебных занятий: лекций, практических занятий, самостоятельной работы во внеаудиторной обстановке.

Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс).

Лекция является ведущей формой учебных занятий. Лекция предназначена для изложения преподавателем систематизированных основ научных знаний по дисциплине, аналитической информации о дискуссионных проблемах, состоянии и перспективах повышения качества пищевых продуктов. На лекции, как правило, поднимаются наиболее сложные, узловые вопросы учебной дисциплины.

Максимальный эффект лекция дает тогда, когда студент заранее готовится к лекционному занятию: знакомится с проблемами лекции по учебнику или по программе дисциплины. Рекомендуется просматривать записи предыдущего учебного занятия, исходя из логического единства тем учебной дисциплины.

В ходе лекции студенту целесообразно:

Стремиться не к дословной записи излагаемого преподавателем учебного материала, а к осмыслению услышанного и записи своими словами основных фактов, мыслей лектора; вырабатывать навыки тезисного изложения и написания учебного материала, вести записи «своими словами», вместе с тем, не допуская искажения или подмены смысла научных выражений. Определения, на которые обращает внимание преподаватель либо словами, либо интонацией, следует записывать четко, дословно. Как правило, такие определения преподаватель повторяет несколько раз или дает под запись.

1. Оставлять в тетради для конспекта лекции широкие поля, либо вести записи на одной странице. Это нужно для того, чтобы в дальнейшем можно было бы вносить необходимые дополнения в содержание лекции из различных источников: монографий, учебных пособий, периодики и др.

2. Писать название темы, учебные вопросы лекции на новой странице тетради, чтобы легко можно было найти необходимые учебный материал.

3. Начинать каждую новую мысль, новый фрагмент лекции с красной строки; заголовки и подзаголовки, важнейшие положения, на которые обращает внимание преподаватель, а также определения выделять: буквами большего размера, чернилами другого цвета, либо подчеркивать.

4. Нумеровать Встречающиеся в лекции перечисления цифрами: 1, 2, 3 . . ., или буквами: а, б, в. . . . Перечисления лучше записывать столбцом. Такая запись придает конспекту большую наглядность и способствует лучшему запоминанию учебного материала.

5. Выработать удобную и понятную для себя систему сокращений

и условных обозначений. Это экономит время, позволяет записывать материал каждой лекции почти дословно, дает возможность сконцентрировать внимание на содержании излагаемого материала, а не на механическом процессе конспектирования.

По окончании лекции целесообразно дорабатывать ее конспект во время самостоятельной работы в тот же день, в крайнем случае, не позднее, чем спустя 2-3 дня после ее прослушивания. Это важно потому, что еще не забыт учебный материал лекции, студент находится под ее впечатлением, как правило, ясно помнит указания преподавателя, хорошо осознает, что ему непонятно из материала лекции.

Рекомендации по подготовке к практическим занятиям. Студентам следует приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию. Наиболее целесообразная стратегия самостоятельной подготовки студента к семинару заключается в том, чтобы на первом этапе усвоить содержание всех вопросов семинара, обращая внимания на узловые проблемы, выделенные преподавателем в ходе лекции либо консультации к семинару. Для этого необходимо, как минимум, прочесть конспект лекции и учебник, либо учебное пособие. Следующий этап подготовки заключается в выборе вопроса для более глубокого изучения с использованием дополнительной литературы. По этому вопросу студент станет главным специалистом на семинаре. Ценность выступления студента на семинаре возрастет, если в ходе работы над литературой он сопоставит разные точки зрения на ту или иную проблему.

После изучения и обобщения информации, которую содержат источники и литература, составляется развернутый или краткий план выступления. Окончательный вариант плана выступления в идеале желательно иметь не только на бумаге, но и в голове, излагая на занятии подготовленный вопрос в свободной форме, наизусть, что поможет лучшему закреплению учебного материала, станет хорошей тренировкой уверенности в своих силах. При необходимости не возбраняется «подглядывать» в план на листке бумаги, чтобы не ошибиться в цифрах, точнее передать содержание цитат, не забыть какой-то важный сюжет темы выступления.

В ходе работы на семинаре от студента требуется постоянный самоконтроль. Его первым объектом должно быть время, отведенное преподавателем на выступление. Не следует злоупотреблять временем. Достоинством оратора является стремление к лаконичности, но не в ущерб аргументированности и содержательности выступления.

Слушая выступления на семинаре или реплики в ходе дискуссии, важно научиться уважать мнение собеседника, не перебивать его, давая возможность полностью высказать свою точку зрения.

Студентам, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющие письменного решения задач или не подготовившиеся к данному практическому занятию, рекомендуется не позже чем в 2-недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме, изучавшейся на занятии. Студенты, не отчитавшиеся по каждой не

проработанной ими на занятиях теме к началу зачетной сессии, упускают возможность получить положенные баллы за работу в соответствующем семестре.

Методические рекомендации по подготовке к зачету. Изучение дисциплины завершается сдачей обучающимися зачета. На зачете определяется качество и объем усвоенных студентами знаний. Подготовка к зачету процесс индивидуальный, тем не менее, существуют некоторые правила, знания которых могут быть полезны для всех.

В ходе подготовки к зачету обучающимся доводятся заранее подготовленные вопросы по дисциплине. Перечень вопросов для зачета содержится в данной рабочей программе.

В преддверии зачета преподаватель заблаговременно проводит групповую консультацию и, в случае необходимости, индивидуальные консультации с обучающимися. При проведении консультации обобщается пройденный материал, раскрывается логика его изучения, привлекается внимание к вопросам, представляющим наибольшие трудности для всех или большинства обучающихся, рекомендуется литература, необходимая для подготовки к зачету.

При подготовке к зачету обучающиеся внимательно изучают конспект, рекомендованную литературу и делают краткие записи по каждому вопросу. Такая методика позволяет получить прочные и систематизированные знания, необходимые на зачете. Залогом успешной сдачи зачета является систематическая работа над учебной дисциплиной в течение года. Накануне и в период экзаменационной сессии необходима и целенаправленная подготовка. Начинать повторение рекомендуется за месяц-полтора до начала сессии. Подготовка к зачету желательно вести, исходя из требований программы учебной дисциплины. Этим документом разрешено пользоваться на экзамене.

Готовясь к зачету, лучше всего сочетать повторение по примерным контрольным вопросам с параллельным повторением по программе учебной дисциплины.

Если в распоряжении студента есть несколько дней на подготовку, то целесообразно определить график прохождения вопросов из расчета, чтобы осталось время на повторение наиболее трудных.

Обучающиеся, имеющие задолженность или неисправленные неудовлетворительные оценки по семинарским занятиям, к зачету не допускаются.

В ходе сдачи зачета учитывается не только качество ответа, но и текущая успеваемость обучающегося. Ведомость после сдачи зачета закрывается и сдается в учебную часть факультета.

11. Информационные технологии и программное обеспечение

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, интерактивная доска, видеокамеры, акустическая система и т.д.);
- методы обучения с использованием информационных технологий (демонстрация мультимедийных материалов и т.д.);
- перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы, электронная почта, профессиональные, тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы).

Программное обеспечение (лицензионное и свободно распространяемое), используемое в учебном процессе

Office Standard 2010	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 7 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8	Open License: 61137897 от 2012-11-08
<i>AutoCAD Design Suite Ultimate, Building Design Suite, ПО Maya LT, Autodesk® VRED, Education Master Suite</i>	Образовательная лицензия (Сеть) на Education Master Suite 2015. Выдана ДагГАУ-Информатика, Махачкала. Срок действия лицензии – 3 года.
Turbo Pascal School Pak	http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses
PascalABC.NET	http://mmcs.sfedu.ru

Справочная правовая система Консультант Плюс. <http://www.consultant.ru/>

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

Стандартно-оборудованные лекционные аудитории, для проведения лекций. Для проведения занятий используются лекционная аудитория и практикум. Наличие ноутбука, телевизора, лабораторное оборудование для проведения лабораторно-практических занятий. Плакаты и стенды.

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, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь.

а) для слабовидящих:

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачета 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.

б) для глухих и слабослышащих:

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- зачет проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.
- по желанию студента зачет/экзамен может проводиться в письменной форме.

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

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

Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины

Внесенные изменения на 20__/20__ учебный год

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор

М.Д. Мукайлов

«__» _____ 20__ г.

В программу дисциплины **«СОВРЕМЕННЫЙ РЕСТОРАННЫЙ
БИЗНЕС»**

по направлению 19.03.02 «Продукты питания растительного сырья»
профиль подготовки - «Технология продуктов общественного питания»

вносятся следующие изменения:

.....;
.....;
.....;

Программа пересмотрена на заседании кафедры

Протокол №__ от «__» _____ 201__ г.

Заведующий кафедрой

Салманов М.М / профессор / _____ /
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

Одобрено

Председатель методической комиссии факультета

Макуев Г.А./ доцент / _____
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Лист регистрации изменений в РПД

п/п	Номера разделов, где произведены изменения	Документ, в котором отражены изменения	Подпись	Расшифровка подписи	Дата введения изменений
1.					
2.					
...					