

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования "Пермский
государственный национальный исследовательский
университет"

Кафедра туризма

Авторы-составители: Плакхина Лариса Викторовна

Рабочая программа дисциплины
РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО
Код УМК 76315

Утверждено
Протокол №10
от «06» мая 2020 г.

Пермь, 2020

1. Наименование дисциплины

Ресторанное дело

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина входит в вариативную часть Блока « Б.1 » образовательной программы по направлениям подготовки (специальностям):

Направление: **43.03.01** Сервис

направленность Социально-культурный сервис

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

В результате освоения дисциплины **Ресторанное дело** у обучающегося должны быть сформированы следующие компетенции:

43.03.01 Сервис (направленность : Социально-культурный сервис)

ОПК.16 готовность разрабатывать технологии процессов сервиса, развивать системы клиентских отношений с учетом требований потребителя

ПК.15 готовность к работе в контактной зоне с потребителем, консультированию, согласованию вида и формы процесса сервиса

ПК.17 готов к проведению экспертизы и (или) диагностики объектов сервиса

4. Объем и содержание дисциплины

Направления подготовки	43.03.01 Сервис (направленность: Социально-культурный сервис)
форма обучения	очная
№№ триместров, выделенных для изучения дисциплины	8,10
Объем дисциплины (з.е.)	6
Объем дисциплины (ак.час.)	216
Контактная работа с преподавателем (ак.час.), в том числе:	84
Проведение лекционных занятий	28
Проведение практических занятий, семинаров	56
Самостоятельная работа (ак.час.)	132
Формы текущего контроля	Входное тестирование (1) Защищаемое контрольное мероприятие (3) Итоговое контрольное мероприятие (2) Письменное контрольное мероприятие (1)
Формы промежуточной аттестации	Зачет (8 триместр) Экзамен (10 триместр)

5. Аннотированное описание содержания разделов и тем дисциплины

Ресторанное дело. Первый семестр

Первый семестр изучения дисциплины "Ресторанное дело" посвящен изучению нормативных документов регламентирующих деятельность предприятий общественного питания, общим характеристикам предприятий общественного питания, а так же и различным типам ресторанов где используется прогрессивные формы обслуживания. Рассматривается структура производственного и торгового процесса ресторанов. Изучаются рекламное и информационное обеспечение ресторанов. В процессе изучения знакомятся с документацией по открытию и созданию предприятия с маркетинговыми исследованиями, изучения ситуации сложившейся на рынке общественного питания. Знакомство с проектированием ресторанов, расчет площадей производственных цехов и торгового зала, выбор стиля, подбор оборудования мебели, посуды, инвентаря.

Введение. Входной контроль.

Необходимо проверить знания обучающихся и определить знания по следующим вопросам; какие группы помещений входят в предприятия общественного питания перечислить необходимые производственные помещения предприятий общественного питания особенности обслуживания в различных типах предприятия. Перечислить этапы обслуживания.. виды приемов и банкетов..

Особенности производственно-торговой деятельности на предприятиях общественного питания.

Признаки классификации предприятий общественного питания. Законодательная база регламентирующая деятельность предприятий общественного питания. Классификация предприятий питания в РФ и примеры классификации за рубежом Региональные нормативные акты регламентирующие работу предприятий общественного питания..

Организация производственного процесса, торговой деятельности в предприятиях общественного питания. Структура производственных и торговых помещений

Типы предприятий общественного питания. Специализация предприятий. Форматы организации производственного процесса в ресторанах. Способы организации обслуживания и варианты торговой деятельности в ресторанах. Состав основных и вспомогательных производственных и торговых помещений в ресторане и других предприятиях общественного питания

Контроль знаний 1

Предлагается разработать концепцию для предприятия общественного питания расположенного вблизи Университета, определить целевую аудиторию, по занятости и возрастом. Определить направление кухни, сформировать штат, определиться с классом предприятия, формой обслуживания. разработать подробный интерьер и внешнюю и внутреннюю обстановку предприятия. Рассчитать площадь зала и производственных помещений.

Виды банкетного обслуживания. Организация обслуживания гостей на высшем уровне.

Бизнес, -план по открытию и работе ресторана. ТЭО, Капитальные затраты, эксплуатационные затраты, производственная программа, финансирование проекта. риски открытия ресторана, определение уровня прибыли и уровень затрат., срок окупаемости проекта.

Услуги по организации обслуживания иностранных гостей в ресторане.

Основы проектирования. Понятия дизайн-проекта и архитектурного проекта Этапы проектирования, подбор оборудования и строительство. Оформление заказов на мебель, оборудование, ККМ, заказ посуды, инвентаря и др.

Контроль знаний 2

Разработка подробной концепции будущего заведения, которое планируется открыть вблизи университета с проработкой вопросов:

Название предприятия., Класс и тип предприятия, количество мест, площадь заведения, определение аудитории посетителей, оформление и дизайн, меню, обслуживание, персонал и доп.услуги.

Специфика открытия ресторана.Основные понятия, особенности подбора помещений.

Способы открытия ресторана.Договор аренды.

Пути открытия ресторана. 1.через собственность помещения. 2.Через договор аренды помещения. 3. Франчиза.

Поиск и подбор помещения.Особенности заключения договора аренды. Передача объекта, затраты, регистрация договора.

Определение концепции ресторана .Перевод замысла концепции в реальные действия.

Определить реальную аудиторию ресторана, продумать интерьер и дизайнерское наполнение проекта,выбрать направление меню, способы обслуживания.

Что такое концепция , бренд и нейминг. Составление плана концепции (подбор названия, аудитория посетителей ресторана, направление и кулинарные пристрастия, при составлении меню,выбор обслуживания, определение количество и профессионализм персонала, подбор оборудования для производственных помещений, мебель и выбор белья. стекла. приборов, разработка стратегии по привлечению клиентов, дополнительные услуги).

Итоговое контрольное мероприятие

Итоговое мероприятие проводится после изучения лекционных и практических занятий и состоит из контрольной работы по изученному материалу.

Ресторанное дело. Второй семестр

Во втором семестре обучающиеся должны сделать практическую работу по проектированию ресторана параллельно продолжая знакомиться со структурными подразделениями ресторана, способами обслуживания и организации обслуживания..Понятиях о специализированных ресторанах, тематических, национальных и т.д.

Разработка концепции предприятия питания.

В данной теме рассматриваются особенности обслуживания иностранных гостей с учетом вероисповедания и кулинарных особенностей. Европа, Азия, Америка, Африка..

Подбор основных документов для открытия предприятия.Составление меню и выбор поставщиков для бесперебойной работы предприятия.

Перечень необходимых документов для работы ресторана.Разбивка поставщиков по значимости для работы предприятия. Меню и график работы по бесперебойному функционированию предприятия.

Организация структуры управления и подбор персонала на стадии открытия предприятия

Составление штатного расписания, составление должностных инструкций, расчет заработной платы для персонала.

Разработка тренингов и тестов для персонала при организации работы ресторана разного уровня . Решение конфликтных ситуаций.

Во время лекции предлагаются варианты тестов и тренингов для работы производственного персонала и работников сервисной службы. при приеме на работу, при аттестации, при повышении разряда и т.д..Составляется анти рейтинг официанта и бармена, рассматриваются возможные конфликтные

ситуации и пути их квалифицированного решения в рамках правового поля.

Текущий контроль №1

Проводиться текущий контроль в виде письменной защищаемой работы по предложенным вариантам преподавателем.

Изучение рынка и разработка рекламной компании на стадии открытия ресторана

Dvls маркетинга на этапе проектирования и открытия ресторана. Как составить медиаплан.

Спланировать открытие и разработать действенную рекламную компанию для открытия и последующей работы ресторана.

Организация документооборота и расчет вариантов открытия ресторана.

Организация делопроизводства: документы по персоналу, документы по учету, документы по охране труда, по санитарному контролю, документация по контрольно-кассовому оборудованию, информация для потребителей, документация по пожарной безопасности и др.

Текущий контроль №2

Защищаемая практическая работа по вариантам предложенным преподавателем..

Современные направления в проектировании и технической организации ресторанного дела

На примере работы лучших ресторанов мира рассматриваются предприятия России. Рестораны имеющие звезды Мишлена, Российская премия золотой журавль, понятие "Кулинарной моды".

Итоговое контрольное мероприятие

проводится итоговое контрольное мероприятие по проектированию ресторана по форматам предложенным преподавателем

6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Освоение дисциплины требует систематического изучения всех тем в той последовательности, в какой они указаны в рабочей программе.

Основными видами учебной работы являются аудиторные занятия. Их цель - расширить базовые знания обучающихся по осваиваемой дисциплине и систему теоретических ориентиров для последующего более глубокого освоения программного материала в ходе самостоятельной работы. Обучающемуся важно помнить, что контактная работа с преподавателем эффективно помогает ему овладеть программным материалом благодаря расстановке необходимых акцентов и удержанию внимания интонационными модуляциями голоса, а также подключением аудио-визуального механизма восприятия информации.

Самостоятельная работа преследует следующие цели:

- закрепление и совершенствование теоретических знаний, полученных на лекционных занятиях;
- формирование навыков подготовки текстовой составляющей информации учебного и научного назначения для размещения в различных информационных системах;
- совершенствование навыков поиска научных публикаций и образовательных ресурсов, размещенных в сети Интернет;
- самоконтроль освоения программного материала.

Обучающемуся необходимо помнить, что результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем во время проведения мероприятий текущего контроля и учитываются при промежуточной аттестации.

Обучающимся с ОВЗ и инвалидов предоставляется возможность выбора форм проведения мероприятий текущего контроля, альтернативных формам, предусмотренным рабочей программой дисциплины. Предусматривается возможность увеличения в пределах 1 академического часа времени, отводимого на выполнение контрольных мероприятий.

Процедура оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине предусматривает предоставление информации в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

При проведении текущего контроля применяются оценочные средства, обеспечивающие передачу информации, от обучающегося к преподавателю, с учетом психофизиологических особенностей здоровья обучающихся.

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

При самостоятельной работе обучающимся следует использовать:

- конспекты лекций;
- литературу из перечня основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля);
- текст лекций на электронных носителях;
- ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимые для освоения дисциплины;
- лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение из перечня информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине;
- методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная:

1. Руденко, Л. Л. Сервисная деятельность : учебное пособие / Л. Л. Руденко. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2021. — 207 с. — ISBN 978-5-394-04001-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. <http://www.iprbookshop.ru/99368.html>
2. Современное состояние ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н. С. Родионова, В. М. Сидельников, Е. С. Попов, А. В. Богомолов. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 228 с. — ISBN 978-5-00032-365-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. <http://www.iprbookshop.ru/86289.html>
3. Сервис: организация, управление, маркетинг : учебник для бакалавров / Е. Н. Волк, А. И. Зырянов, А. А. Лимпинская, Н. В. Харитоновна. — Москва : Дашков и К, 2019. — 250 с. — ISBN 978-5-394-03140-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. <http://www.iprbookshop.ru/85432.html>

Дополнительная:

1. Организация ресторанного бизнеса: учебное пособие для обучения студентов высших учебных заведений по направлениям подготовки 101100.62"Гостиничное дело", 100400.62"Туризм", специальности 100103.65"Социально-культурный сервис и туризм"/Ю. В. Жилкова [и др.].-Санкт-Петербург:Троицкий мост,2014, ISBN 978-5-4377-0026-6.-192.
2. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2011. — 206 с. — ISBN 978-5-7782-1767-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. <http://www.iprbookshop.ru/44975.html>
3. Кацерикова, Н. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Н. В. Кацерикова. — Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2010. — 332 с. — ISBN 978-5-89289-603-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. <http://www.iprbookshop.ru/14389>
4. Денисович, Ю. Ю. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Часть 1 : учебное пособие / Ю. Ю. Денисович, Е. Ю. Осипенко. — Благовещенск : Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015. — 178 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. <http://www.iprbookshop.ru/55904.html>

9. Перечень ресурсов сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины

<http://www.prorestoran.com/> Основы ресторанного дела

<http://www.restoranportal.ru/> Ресторанный портал

<http://mtm.permkrai.ru/> Министерство по туризму ПК

<https://tourism.gov.ru/> Агентство по туризму РФ

<http://www.rurestaurant.com/> О ресторанах

<http://www.hospitality.ru/> Регулирование гостеприимства

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Образовательный процесс по дисциплине **Ресторанное дело** предполагает использование следующего программного обеспечения и информационных справочных систем:

Презентационные материалы (слайды по темам лекционных и практических занятий);

доступ в режиме on-line в Электронную библиотечную систему (ЭБС)

доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.

Офисный пакет приложений «LibreOffice», ALT Linux;

ПО на ноутбук: ОС «Альт Образование» (Договор № ДС 003–2020).

При освоении материала и выполнения заданий по дисциплине рекомендуется использование материалов, размещенных в Личных кабинетах обучающихся ЕТИС ПГНИУ (student.psu.ru).

При организации дистанционной работы и проведении занятий в режиме онлайн могут использоваться:

система видеоконференцсвязи на основе платформы BigBlueButton (<https://bigbluebutton.org/>).

система LMS Moodle (<http://e-learn.psu.ru/>), которая поддерживает возможность использования текстовых материалов и презентаций, аудио- и видеоконтент, а так же тесты, проверяемые задания, задания для совместной работы.

система тестирования Indigo (<https://indigotech.ru/>).

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

Аудитория для лекционных занятий, оснащенная презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук) с соответствующим программным обеспечением, меловой (и) или маркерной доской.

Аудитория для практических занятий, оснащенная презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук) с соответствующим программным обеспечением, меловой (и) или маркерной доской.

Аудитория для самостоятельной работы, оснащенная компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет», обеспеченный доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.

Помещения Научной библиотеки ПГНИУ

Групповые (индивидуальные) консультации проходят в аудитории, оснащенной презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук) с соответствующим программным обеспечением, меловой (и) или маркерной доской.

Аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации оснащенная

презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук) с соответствующим программным обеспечением, меловой (и) или маркерной доской.

Помещения научной библиотеки ПГНИУ для обеспечения самостоятельной работы обучающихся:

1. Научно-библиографический отдел, корп.1, ауд. 142. Оборудован 3 персональными компьютера с доступом к локальной и глобальной компьютерным сетям.

2. Читальный зал гуманитарной литературы, корп. 2, ауд. 418. Оборудован 7 персональными компьютерами с доступом к локальной и глобальной компьютерным сетям.

3. Читальный зал естественной литературы, корп.6, ауд. 107а. Оборудован 5 персональными компьютерами с доступом к локальной и глобальной компьютерным сетям.

4. Отдел иностранной литературы, корп.2 ауд. 207. Оборудован 1 персональным компьютером с доступом к локальной и глобальной компьютерным сетям.

5. Библиотека юридического факультета, корп.9, ауд. 4. Оборудована 11 персональными компьютерами с доступом к локальной и глобальной компьютерным сетям.

6. Читальный зал географического факультета, корп.8, ауд. 419. Оборудован 6 персональными компьютерами с доступом к локальной и глобальной компьютерным сетям.

Все компьютеры, установленные в помещениях научной библиотеки, оснащены следующим программным обеспечением:

Операционная система ALT Linux;

Офисный пакет Libreoffice.

Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»

**Фонды оценочных средств для аттестации по дисциплине
Ресторанное дело**

**Планируемые результаты обучения по дисциплине для формирования компетенции и
критерии их оценивания**

Компетенция	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения
<p>ПК.17 готов к проведению экспертизы и (или) диагностики объектов сервиса</p>	<p>Знает характеристику предприятий общественного питания. Умеет отличать рестораны класса люкс, высшей и первой категории. Владеет знаниями по организации предприятия общественного питания.</p>	<p align="center">Неудовлетворител Отсутствуют знания характеристик предприятий общественного питания. Не знает и не умеет отличать рестораны класса люкс, высшей и первой категории. Не владеет знаниями по организации предприятия общественного питания.</p> <p align="center">Удовлетворительн Общие но не структурированные знания по характеристике предприятий общественного питания. Частично может отличить рестораны класса люкс, высшей и первой категории.</p> <p align="center">Хорошо Сформированные .но содержащие отдельные пробелы знания по характеристике предприятий. В целом успешное но с замечаниями знания по организации предприятий общественного питания.</p> <p align="center">Отлично Успешно формулирует характеристики предприятий общественного питания. Знает отличия ресторанов разных классов.</p>
<p>ПК.17 готов к проведению экспертизы и (или) диагностики объектов сервиса</p>	<p>Знать теоретические основы функционирования ресторанного бизнеса Владеть современными аспекты технологии ведения ресторанного бизнеса Уметь применять современные технологии в ресторанном бизнесе</p>	<p align="center">Неудовлетворител Не знает теоретические основы функционирования ресторанного бизнеса Не владеет современными аспекты технологии ведения ресторанного бизнеса Не умеет применять современные технологии в ресторанном бизнесе</p> <p align="center">Удовлетворительн Удовлетворительно знает теоретические основы функционирования ресторанного бизнеса Удовлетворительно владеет современными аспекты технологии ведения ресторанного бизнеса</p>

Компетенция	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения
		<p align="center">Удовлетворительн</p> <p>Удовлетворительно умеет применять современные технологии в ресторанном бизнесе</p> <p align="center">Хорошо</p> <p>Хорошо знает теоретические основы функционирования ресторанного бизнеса Хорошо владеет современными аспекты технологии ведения ресторанного бизнеса Хорошо умеет применять современные технологии в ресторанном бизнесе</p> <p align="center">Отлично</p> <p>Отлично знает теоретические основы функционирования ресторанного бизнеса Отлично владеет современными аспекты технологии ведения ресторанного бизнеса Отлично умеет применять современные технологии в ресторанном бизнесе</p>
<p>ПК.15 готовность к работе в контактной зоне с потребителем, консультированию, согласованию вида и формы процесса сервиса</p>	<p>Знает основные приемы и способы обслуживания гостей в ресторане. Умеет организовать обслуживание банкетов и любых видов обслуживания в ресторане. Владеет способностью оценить и согласовать обслуживание в ресторане.</p>	<p align="center">Неудовлетворител</p> <p>Отсутствуют знания по организации обслуживания, нет умений и навыков по формированию заказа и задания для обслуживания разной сложности.</p> <p align="center">Удовлетворительн</p> <p>общие но не структурированные знания по приемам и способы обслуживания гостей в ресторане. частично сформированные умения по организации обслуживания банкетов и любых видов обслуживания в ресторане..</p> <p align="center">Хорошо</p> <p>Сформированные но содержащие отдельные пробелы знания по приемам и способам обслуживания гостей в ресторане. в целом успешно применяя навыки по организации банкетов и любых видов обслуживания в ресторане.</p> <p align="center">Отлично</p> <p>Сформированные знания и способность к организации обслуживания банкетов и любых видов обслуживания в ресторане. знает терминологию, способы сервировки и обслуживания при организации банкетов любой сложности.</p>
<p>ПК.15</p>	<p>Знать современные технологии</p>	<p align="center">Неудовлетворител</p>

Компетенция	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения
<p>готовность к работе в контактной зоне с потребителем, консультированию, согласованию вида и формы процесса сервиса</p>	<p>для формирования и предоставления гостинично-ресторанного продукта Уметь определять концепцию ресторана Знать как определить реальную аудиторию ресторана и отелей</p>	<p>Неудовлетворител Не знает современные технологии для формирования и предоставления гостинично-ресторанного продукта Не умеет определять концепцию ресторана Не знает как определить реальную аудиторию ресторана и отелей</p> <p>Удовлетворительн Удовлетворительно знает современные технологии для формирования и предоставления гостинично-ресторанного продукта Удовлетворительно умеет определять концепцию ресторана Удовлетворительно знает как определить реальную аудиторию ресторана и отелей</p> <p>Хорошо Хорошо знает современные технологии для формирования и предоставления гостинично-ресторанного продукта Хорошо умеет определять концепцию ресторана Хорошо знает как определить реальную аудиторию ресторана и отелей</p> <p>Отлично Отлично знает современные технологии для формирования и предоставления гостинично-ресторанного продукта Отлично умеет определять концепцию ресторана Отлично знает как определить реальную аудиторию ресторана и отелей</p>
<p>ОПК.16 готовность разрабатывать технологии процессов сервиса, развивать системы клиентских отношений с учетом требований потребителя</p>	<p>Знает формы обслуживания , типы приемов и банкетов, умеет разработать технологию процесса обслуживания в ресторане. Владеет навыками по расчету необходимого оборудования и инвентаря для расчета необходимых трудовых ресурсов для организации обслуживания в ресторане</p>	<p>Неудовлетворител Отсутствуют знания по формам обслуживания, не знает видов приемов и банкетов , не владеет навыками по расчетам необходимых трудовых ресурсов, оборудования и инвентаря.</p> <p>Удовлетворительн Обладает общими но не структурированными знаниями форм обслуживания , имеет представление о расчетах необходимого оборудования и инвентаря при организации обслуживания.</p> <p>Хорошо</p>

Компетенция	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения
		<p style="text-align: center;">Хорошо</p> <p>Сформированные , но содержащие отдельные пробелы знания по формам обслуживания , типам приемов и банкетов. В целом успешно, но содержащие отдельные пробелы умения по расчету необходимого оборудования и инвентаря при организации обслуживания.</p> <p style="text-align: center;">Отлично</p> <p>Сформированные систематизированные знания по формам обслуживания .Знает типы приемов и банкетов и успешно применяет навыки по расчетам необходимого оборудования и инвентаря, а также трудовых ресурсов.</p>
<p>ОПК.16 готовность разрабатывать технологии процессов сервиса, развивать системы клиентских отношений с учетом требований потребителя</p>	<p>Знать уметь владеть способами и методами проектирования и открытия предприятий общественного питания. Уметь и владеть способами разработки процессов обслуживания, организации приготовления и потребления пищи и напитков, знать требования к предприятию общественного питания и сервисные аспекты позволяющие усовершенствовать клиентские отношения с учетом требований гостей ресторана.</p>	<p style="text-align: center;">Неудовлетворител</p> <p>Не знает, не умеет и не владеет способами и методами проектирования и открытия предприятий общественного питания. Не может разработать и предложить процессы обслуживания, организации приготовления и потребления пищи и напитков. Не знает требования к предприятию общественного питания и не может предложить сервисные аспекты позволяющие усовершенствовать клиентские отношения с учетом требований гостей ресторана.</p> <p style="text-align: center;">Удовлетворительн</p> <p>Частично владеть способами и методами проектирования и открытия предприятий общественного питания. Умет но допускает ошибки при разработке процессов обслуживания, организации приготовления и потребления пищи и напитков, частично знает требования к предприятию общественного питания и сервисные аспекты позволяющие усовершенствовать клиентские отношения с учетом требований гостей ресторана.</p> <p style="text-align: center;">Хорошо</p> <p>Хорошо знает и умеет предложить способы и методы проектирования и открытия предприятий общественного питания. Уметь и владеть способами разработки процессов обслуживания, организации приготовления и</p>

Компетенция	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения
		<p style="text-align: center;">Хорошо</p> <p>потребления пищи и напитков, хорошо знает требования к предприятию общественного питания и сервисные аспекты позволяющие усовершенствовать клиентские отношения с учетом требований гостей ресторана.</p> <p style="text-align: center;">Отлично</p> <p>Отлично знает и умет предложить способы и методы проектирования и открытия предприятий общественного питания. Уметь и владеть способами разработки процессов обслуживания, организации приготовления и потребления пищи и напитков, знать требования к предприятию общественного питания и сервисные аспекты позволяющие усовершенствовать клиентские отношения с учетом требований гостей ресторана.</p>

Оценочные средства текущего контроля и промежуточной аттестации

Схема доставки : СУОС очное

Вид мероприятия промежуточной аттестации : Зачет

Способ проведения мероприятия промежуточной аттестации : Оценка по дисциплине в рамках промежуточной аттестации определяется на основе баллов, набранных обучающимся на контрольных мероприятиях, проводимых в течение учебного периода.

Максимальное количество баллов : 100

Конвертация баллов в отметки

«отлично» - от 81 до 100

«хорошо» - от 61 до 80

«удовлетворительно» - от 50 до 60

«неудовлетворительно» / «незачтено» менее 50 балла

Компетенция	Мероприятие текущего контроля	Контролируемые элементы результатов обучения
Входной контроль	Введение. Входной контроль. Входное тестирование	проверить остаточные знания по формам предприятий общественного питания. Отличия ресторанов от других предприятий работающих на рынке. Основные элементы обслуживания.
ПК.17 готов к проведению экспертизы и (или) диагностики объектов сервиса	Контроль знаний 1 Защищаемое контрольное мероприятие	знает производственные и торговые помещения ресторана. Может рассчитать площадь ресторана исходя из данных представленных преподавателем.
ПК.17 готов к проведению экспертизы и (или) диагностики объектов сервиса	Контроль знаний 2 Защищаемое контрольное мероприятие	способы открытия ресторана. Франшиза и ее минусы при открытии ресторана. Основные разделы концепции ресторана. Понятия проекта ресторана.
ПК.15 готовность к работе в контактной зоне с потребителем, консультированию, согласованию вида и формы процесса сервиса	Итоговое контрольное мероприятие Итоговое контрольное мероприятие	Состав предприятий общественного питания. Способы расчета торгового зала ресторана. Концепция ресторана. Порядок открытия ресторана.

Спецификация мероприятий текущего контроля

Введение. Входной контроль.

Продолжительность проведения мероприятия промежуточной аттестации: **1 часа**

Условия проведения мероприятия: **в часы аудиторной работы**

Максимальный балл, выставляемый за мероприятие промежуточной аттестации: **0**

Проходной балл: **0**

Показатели оценивания	Баллы
на все вопросы теста даны верные ответы. ориентируется в предмете. Знает формы и методы обслуживания посетителей ресторана.	10

Контроль знаний 1

Продолжительность проведения мероприятия промежуточной аттестации: **2 часа**

Условия проведения мероприятия: **в часы аудиторной работы**

Максимальный балл, выставляемый за мероприятие промежуточной аттестации: **30**

Проходной балл: **15**

Показатели оценивания	Баллы
25-30 баллов - работа написана в соответствии с требованиями методических рекомендаций, расчеты и способы подачи отражены в расчете верно и в полном объеме	30
15-24 балла – работа выполнена, но допущены неточности при организации банкета	24
5-15 баллов - работа выполнена не в соответствии с требованиями методических рекомендаций, но представленный материал имеет отношение к заданной теме;	15
0-5 баллов - работа имеет незавершенный вид, содержание не соответствует названию, требования методических рекомендаций не соблюдены	5

Контроль знаний 2

Продолжительность проведения мероприятия промежуточной аттестации: **2 часа**

Условия проведения мероприятия: **в часы аудиторной работы**

Максимальный балл, выставляемый за мероприятие промежуточной аттестации: **30**

Проходной балл: **15**

Показатели оценивания	Баллы
25-30 баллов - работа написана в соответствии с требованиями методических рекомендаций, сформулированы способы и приведены примеры открытия ресторана. В работе отражены знания по интерьерным решениям предприятия, и показаны способы расчетов реальной аудитории ресторана.;	30
15-24 балла – работа выполнена, но допущены неточности при расчете реальных посетителей ресторана.	24
5-15 баллов - работа выполнена не в соответствии с требованиями методических рекомендаций, но представленный материал имеет отношение к заданной теме; 0	15
-5 баллов - работа имеет незавершенный вид, содержание не соответствует названию, требования методических рекомендаций не соблюдены	5

Итоговое контрольное мероприятие

Продолжительность проведения мероприятия промежуточной аттестации: **4 часа**

Условия проведения мероприятия: **в часы аудиторной работы**

Максимальный балл, выставляемый за мероприятие промежуточной аттестации: **40**

Проходной балл: **20**

Показатели оценивания	Баллы
четко определяет состав торговых и производственных помещений ресторанов разных типов. Владеет расчетами площадей торгового зала и производственных цехов. Владеет	40

знаниями по формулированию концепции ресторана, дизайн-проекта,	
Не четко формулирует состав производственных цехов и торговых помещений ресторанов разных типов.. Делает ошибки при расчетах помещений.. Не достаточно верно формулирует этапы проектирования и концепции предприятия.	20

Вид мероприятия промежуточной аттестации : Экзамен

Способ проведения мероприятия промежуточной аттестации : Оценка по дисциплине в рамках промежуточной аттестации определяется на основе баллов, набранных обучающимся на контрольных мероприятиях, проводимых в течение учебного периода.

Максимальное количество баллов : 100

Конвертация баллов в отметки

«отлично» - от 81 до 100

«хорошо» - от 61 до 80

«удовлетворительно» - от 43 до 60

«неудовлетворительно» / «незачтено» менее 43 балла

Компетенция	Мероприятие текущего контроля	Контролируемые элементы результатов обучения
ПК.15 готовность к работе в контактной зоне с потребителем, консультированию, согласованию вида и формы процесса сервиса	Текущий контроль №1 Защищаемое контрольное мероприятие	Знания по этапам проектирования предприятия. Умения по составлению должностных инструкции на сотрудников предприятия. Навыки по составлению тренингов для работы официантов.
ОПК.16 готовность разрабатывать технологии процессов сервиса, развивать системы клиентских отношений с учетом требований потребителя	Текущий контроль №2 Письменное контрольное мероприятие	правоустанавливающие документы для работы предприятия общественного питания. Этапы обслуживания. Формы обслуживания.
ПК.15 готовность к работе в контактной зоне с потребителем, консультированию, согласованию вида и формы процесса сервиса ОПК.16 готовность разрабатывать технологии процессов сервиса, развивать системы клиентских отношений с учетом требований потребителя	Итоговое контрольное мероприятие Итоговое контрольное мероприятие	Четко формулирует этапы проектирования ресторана. формулирует все виды обслуживания иностранных туристов. Знает документооборот ресторана и правоопределяющие документы.

Спецификация мероприятий текущего контроля

Текущий контроль №1

Продолжительность проведения мероприятия промежуточной аттестации: **2 часа**

Условия проведения мероприятия: **в часы аудиторной работы**

Максимальный балл, выставляемый за мероприятие промежуточной аттестации: **30**

Проходной балл: **13**

Показатели оценивания	Баллы
Учащийся должен знать необходимый документооборот для открытия предприятия общественного питания. Может составить меню для предприятия питания. Знает необходимый состав персонала для открытия ресторана. Основные требования к подбираемым кадрам при открытии предприятия.	30
Учащийся не владеет знаниями о необходимом документообороте при открытии предприятия, не знает основных разделов и правил составления меню. Не может сформулировать необходимый состав персонала для открытия и работы предприятия.	13

Текущий контроль №2

Продолжительность проведения мероприятия промежуточной аттестации: **2 часа**

Условия проведения мероприятия: **в часы аудиторной работы**

Максимальный балл, выставляемый за мероприятие промежуточной аттестации: **40**

Проходной балл: **17**

Показатели оценивания	Баллы
Разработка необходимых документов для работы предприятия питания. определение форм и методов обслуживания в предприятии. Разработка рекламных акций до и во время работы предприятия.	40
не достаточно знает необходимые документы для работы предприятия питания. Ошибается при определении метода и форм обслуживания предприятия общественного питания. Недостаточно четко формулирует рекламные акции при работе и лткрытиетпредприятия.	17

Итоговое контрольное мероприятие

Продолжительность проведения мероприятия промежуточной аттестации: **4 часа**

Условия проведения мероприятия: **в часы аудиторной работы**

Максимальный балл, выставляемый за мероприятие промежуточной аттестации: **30**

Проходной балл: **13**

Показатели оценивания	Баллы
Защита итоговой работы по проекту открываемого предприятия. общественного питания. Учащиеся должны систематизировать все знания по предмету. Сформулировать концепцию, сформировать штат предприятия , определить срок окупаемости. Так же студент после защиты проекта должен полно и точно ответить устно на 3 вопроса по билету.	30
Проект предприятия разработан не полно, отсутствует маркетинговые исследования конкурентов, не прописан необходимый штат сотрудников, концепция предприятия разработана не в полном объеме. Из трех вопросов билета можно засчитать только один.	13