

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**

**Федеральное государственное автономное образовательное  
учреждение высшего образования "Пермский  
государственный национальный исследовательский  
университет"**

**Кафедра туризма**

**Авторы-составители: Плакхина Лариса Викторовна**

Рабочая программа дисциплины

**РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО**

Код УМК 94064

Утверждено  
Протокол №11  
от «23» июня 2021 г.

Пермь, 2021

## **1. Наименование дисциплины**

Ресторанное дело

## **2. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

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

Направление: **43.03.03** Гостиничное дело  
направленность Гостиничная деятельность

### **3. Планируемые результаты обучения по дисциплине**

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

**43.03.03** Гостиничное дело (направленность : Гостиничная деятельность)

**ПК.4** Способен применять современные технологии для формирования и предоставления гостинично-ресторанного продукта

#### **Индикаторы**

**ПК.4.1** Участвует в формировании гостинично-ресторанного продукта на основе современных технологий

#### 4. Объем и содержание дисциплины

<b>Направления подготовки</b>	43.03.03 Гостиничное дело (направленность: Гостиничная деятельность)
<b>форма обучения</b>	очная
<b>№№ триместров, выделенных для изучения дисциплины</b>	7,11
<b>Объем дисциплины (з.е.)</b>	6
<b>Объем дисциплины (ак.час.)</b>	216
<b>Контактная работа с преподавателем (ак.час.), в том числе:</b>	84
<b>Проведение лекционных занятий</b>	28
<b>Проведение практических занятий, семинаров</b>	56
<b>Самостоятельная работа (ак.час.)</b>	132
<b>Формы текущего контроля</b>	Входное тестирование (1) Защищаемое контрольное мероприятие (2) Итоговое контрольное мероприятие (3) Письменное контрольное мероприятие (3)
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	Зачет (7 триместр) Экзамен (11 триместр)

## **5. Аннотированное описание содержания разделов и тем дисциплины**

### **Ресторанное дело. Первый семестр**

Введение и знакомство с предметом "Ресторанное дело". Общие основы и система понятий применяемых при изучении дисциплины.

#### **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**

В различных предприятиях питания должна быть создана структура производственного и торгового процесса. расчет площади помещений для торгового зала и производственных помещений. Понятие структуры предприятий.

#### **контроль знаний 1**

Составить для предложенной преподавателем структуре предприятия график выхода на работу и организовать процесс в соответствии с Кодексом законов о труде.

#### **Виды банкетного обслуживания. Организация обслуживания гостей на высшем уровне.**

Виды приемов и банкетов. Умение организовать прием на высшем уровне и тематический банкет. Расчет персонала, столового белья, посуды, приборов для организации различных банкетов.

#### **Услуги по организации обслуживания иностранных гостей в ресторане.**

как организовать обслуживание гостей прибывающих из разных стран мира. Религиозные и пищевые привычки зарубежных гостей. Составление меню и винной карты. Режим питания иностранных гостей. Виды завтраков, обедов и ужинов.

#### **Организация обслуживания иностранных гостей**

Схема и порядок при организации обслуживания иностранных гостей из Европы, Азии и Америки. Учет особенностей при сервировке и подаче блюд для иностранных гостей.

#### **контроль знаний 2**

Составить схему и расчет необходимого инвентаря и порядок подачи блюд при организации банкета " А ля Фуршет" по заданию преподавателя..

#### **Специфика открытия ресторана. Основные понятия, особенности подбора помещений.**

##### **Способы открытия ресторана. Договор аренды.**

Работа с нормативной документацией позволяющей открыть предприятие общественного питания. Виды лицензирования, договора аренды, работа по франчизе.

**Определение концепции ресторана .Перевод замысла концепции в реальные действия. Определить реальную аудиторию ресторана, продумать интерьер и дизайнерское наполнение проекта,выбрать направление меню, способы обслуживания.**

Рассчитать перспективы открытия предприятия общественного питания в радиусе 2 км. от Университета. Предложить концепцию и определить целевую аудиторию.

#### **Итоговое контрольное мероприятие**

По итогу первого семестра может сформулировать концепцию ресторана .Перевести с замысла концепции в реальные действия. Определить реальную аудиторию ресторана, продумать интерьер и дизайнерское наполнение проекта,выбрать направление меню, способы обслуживания. Сформулировать структуру производственных и торговых помещений.

#### **Ресторанное дело. Второй семестр**

проведение опроса с целью восстановления основных понятий по предмету "Ресторанное дело" изученных в первом семестре.

#### **Разработка концепции предприятия питания.**

Студенту предлагается разработать концепцию предприятия общественного питания , которое виртуально можно разместить в радиусе 2-х километров от ПГНИУ. Она должна включать в себя структуру предприятия, штат, спектр предлагаемых услуг, предложения по продвижению предприятия на рынке и др.

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

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.

#### **Организация структуры управления и подбор персонала на стадии открытия предприятия**

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 внешнею и внутреннею обстановку предприятия. Рассчитать площадь зала и производственных помещений.

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

Предлагается работа по планированию вопросов для тренинга при наборе персонала для предприятий общественного питания разного уровня. Проработка различных ситуаций при обслуживании и организации работы предприятий. разбор различных конфликтных ситуаций.

#### **Текущий контроль №1**

Разработка рекламной компании при планировании открытия предприятия, открытии и при дальнейшей работе. Понятия медиапланов и др.

#### **Изучение рынка и разработка рекламной компании на стадии открытия ресторана**

Изучение возможностей регионального рынка по предоставлению рекламных возможностей с целью продвижения предприятия на стадии открытия, в процессе работы. Изучение возможностей СМИ и соц.сети.

### **Организация документооборота и расчет вариантов открытия ресторана.**

Разработка чек-листов при открытии предприятия. Понятие технического открытия. Проблемы, которые необходимо учесть при открытии предприятия.

### **Текущий контроль №2**

Тест на знание понятий ресторанный бизнес процессы ценообразования, документооборот предприятия, возможности взаимодействия при различных ситуациях с органами власти.

### **Современные направления в проектировании и технической организации ресторанного дела**

Разбор современных дизайнерских предложений на стадии проектирования, строительства, перепланировки на рынке ресторанного бизнеса. Подбор интерьера ресторана, его оформление способ подбора и заказа оборудования, мебели, посуды, стекла, приборов.

### **Итоговое контрольное мероприятие**

Предоставление разработанного проекта предприятия общественного с расчетом срока окупаемости, штатным расписанием и фондом оплаты труда, меню. Проект сопровождается интерьерными решениями предприятия, оформлением концепции предприятия.

## **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 аудиторские 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. 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. Жабина, С. Б. Маркетинг продукции и услуг. Общественное питание : учебное пособие для академического бакалавриата / С. Б. Жабина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 264 с. — (Бакалавр. Академический курс. Модуль). — ISBN 978-5-534-05141-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. <https://www.urait.ru/bcode/441158>
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>

### Дополнительная:

1. 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>
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. 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://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

При освоении материала и выполнения заданий по дисциплине рекомендуется использование материалов, размещенных в Личных кабинетах обучающихся ЕТИС ПГНИУ ([student.psu.ru](http://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, оснащенный 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 компьютерами 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.  
Индикаторы и критерии их оценивания**

**ПК.4**

**Способен применять современные технологии для формирования и предоставления  
гостинично-ресторанного продукта**

<b>Компетенция (индикатор)</b>	<b>Планируемые результаты обучения</b>	<b>Критерии оценивания результатов обучения</b>
<p><b>ПК.4.1</b> Участвует в формировании гостинично-ресторанного продукта на основе современных технологий</p>	<p>Знает как формируется гостинично-ресторанный продукт. Может проектировать и применять современные технологии в ресторанном бизнесе Владеет требованиями к составлению штатного расписания на предприятиях общественного питания . Умеет организовать работу производственного и административно-обслуживающего персонала.</p>	<p align="center"><b>Неудовлетворител</b></p> <p>НЕ Знает как формируется гостинично-ресторанный продукт. НЕ Может проектировать и применять современные технологии в ресторанном бизнесе НЕ Владеет требованиями к составлению штатного расписания на предприятиях общественного питания . НЕ Умеет организовать работу производственного и административно-обслуживающего персонала.</p> <p align="center"><b>Удовлетворительн</b></p> <p>Поверхностно Знает как формируется гостинично-ресторанный продукт. слабо представляет как применять современные технологии в ресторанном бизнесе Частично Владеет требованиями к составлению штатного расписания на предприятиях общественного питания . Поверхностно понимает как организовать работу производственного и административно-обслуживающего персонала.</p> <p align="center"><b>Хорошо</b></p> <p>Знает как формируется гостинично-ресторанный продукт. Может спроектировать простые современные технологии в ресторанном бизнесе Владеет требованиями к составлению штатного расписания на предприятиях общественного питания, но допускает ошибки . Умеет организовать работу производственного и административно-</p>

Компетенция (индикатор)	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения
		<p><b>Хорошо</b> обслуживающего персонала.</p> <p><b>Отлично</b> Отлично Знает как формируется гостинично-ресторанный продукт. Может проектировать и применять современные технологии в ресторанном бизнесе Полностью Владеет требованиями к составлению штатного расписания на предприятиях общественного питания . Умеет организовать работу производственного и административно-обслуживающего персонала.</p>
<p><b>ПК.4.1</b> Участвует в формировании гостинично-ресторанного продукта на основе современных технологий</p>	<p>Уметь управлять службой организации питания, доставки и банкетной службы. Способен рассчитать необходимое количество ресурсов для организации сфере. Формирует гостинично-ресторанный продукт с помощью современных технологий гостеприимства и сервиса.</p>	<p><b>Неудовлетворител</b> Не Уметь управлять службой организации питания, доставки и банкетной службы. Не Способен рассчитать необходимое количество ресурсов для организации сфере. Не Формирует гостинично-ресторанный продукт с помощью современных технологий гостеприимства и сервиса.</p> <p><b>Удовлетворительн</b> Поверхностно представляет как управлять службой организации питания, доставки и банкетной службы. Не верно рассчитывает необходимое количество ресурсов для организации сфере. Слабо может представить как формируется гостинично-ресторанный продукт с помощью современных технологий гостеприимства и сервиса.</p> <p><b>Хорошо</b> Частично умеет управлять службой организации питания, доставки и банкетной службы. Способен рассчитать необходимое количество ресурсов для организации сфере. Хорошо понимает как формируется гостинично-ресторанный продукт с помощью современных технологий гостеприимства и сервиса.</p> <p><b>Отлично</b></p>

<b>Компетенция (индикатор)</b>	<b>Планируемые результаты обучения</b>	<b>Критерии оценивания результатов обучения</b>
		<p style="text-align: center;"><b>Отлично</b></p> <p>Имеет представление как управлять службой организации питания, доставки и банкетной службы.</p> <p>Способен рассчитать необходимое количество ресурсов для организации сферы. Прекрасно понимает как формируется гостинично-ресторанный продукт с помощью современных технологий гостеприимства и сервиса.</p>

## Оценочные средства текущего контроля и промежуточной аттестации

Схема доставки : Очная форма обучения

**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 48 до 60

«неудовлетворительно» / «незачтено» менее 48 балла

Компетенция (индикатор)	Мероприятие текущего контроля	Контролируемые элементы результатов обучения
<b>Входной контроль</b>	Введение. Входной контроль. <b>Входное тестирование</b>	Подбор посуды и ее расчет, Расстановка столов, рассчитать официантов и необходимое кол-во посуды и другого инвентаря.
<b>ПК.4.1</b> Участвует в формировании гостинично-ресторанного продукта на основе современных технологий	контроль знаний 1 <b>Письменное контрольное мероприятие</b>	владеет требованиями по составлению штатного расписания на предприятиях общественного питания . может организовать работу производственного и административно-обслуживающего персонала.
<b>ПК.4.1</b> Участвует в формировании гостинично-ресторанного продукта на основе современных технологий	Виды банкетного обслуживания. Организация обслуживания гостей на высшем уровне. <b>Письменное контрольное мероприятие</b>	Знает традиции стран приезжающих иностранных гостей.ю Может организовать питание, досуг, проживание для различных групп туристов.
<b>ПК.4.1</b> Участвует в формировании гостинично-ресторанного продукта на основе современных технологий	контроль знаний 2 <b>Защищаемое контрольное мероприятие</b>	Знание способов подачи блюд и умение рассчитать необходимое количество столового белья (посуды, приборов и др.)
<b>ПК.4.1</b> Участвует в формировании гостинично-ресторанного продукта на основе современных технологий	Итоговое контрольное мероприятие <b>Итоговое контрольное мероприятие</b>	Умение организовать обслуживание тематических мероприятий

### 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**

<b>Показатели оценивания</b>	<b>Баллы</b>
Интуитивно понимает как подобрать посуду и ее рассчитать ее на определенное количество человек. Понимает расстановку столов, подбора официантов и инвентаря	10
Не понимает как подобрать посуду и ее рассчитать ее на определенное количество человек. Не может представить расстановку столов, подбора официантов и инвентаря	5

## **контроль знаний 1**

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**

<b>Показатели оценивания</b>	<b>Баллы</b>
Понимает принцип составления графика выхода на работу и может предложить удобные графики для работы.	10
Рационально обеспечивает всех трудовой занятостью и отражает все в графике в соответствии с требованиями законов о труде РФ.	10
знает Кодекс законов о труде и использует его при составлении графика выхода на работу.	10

## **Виды банкетного обслуживания. Организация обслуживания гостей на высшем уровне.**

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

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

Максимальный балл, выставляемый за мероприятие промежуточной аттестации: **20**

Проходной балл: **10**

<b>Показатели оценивания</b>	<b>Баллы</b>
Может составить меню для гостя с учетом пищевых привычек и религии	20
ориентируется в международном протоколе при обслуживании иностранных гостей.	10
Знает способы и приемы обслуживания иностранных гостей	10

## **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**

<b>Показатели оценивания</b>	<b>Баллы</b>
умеет рассчитать необходимое количество столов и официантов для работы при организации банкета	10
Рассчитывает необходимое количество столового белья и знает чем сервировка одного	10



банкета отличается от другого.	
Знает способы подачи блюд и умеет подобрать посуду и стекло для организации банкета	10

### Итоговое контрольное мероприятие

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

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

Максимальный балл, выставляемый за мероприятие промежуточной аттестации: **20**

Проходной балл: **10**

Показатели оценивания	Баллы
все темы пройденного семестра освоены в полном объеме. может отработать структуру ресторана, организовать процесс, понимает задачи и возможности ресторана, владеет правилами подачи блюд и напитков. Знает правила составления меню.	10
В целом владеет знаниями по пройденному семестру и может сформулировать структуру предприятия и подобрать услуги, которыми может быть обеспечено предприятие общественного питания.	5
Может организовать обслуживание тематических мероприятий, банкетов, кофе-брейков и др.	5

**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 50 до 60

«неудовлетворительно» / «незачтено» менее 50 балла

Компетенция (индикатор)	Мероприятие текущего контроля	Контролируемые элементы результатов обучения
<b>ПК.4.1</b> Участвует в формировании гостинично-ресторанного продукта на основе современных технологий	Организация структуры управления и подбор персонала на стадии открытия предприятия <b>Защищаемое контрольное мероприятие</b>	Знание состава и функций подразделений предприятия питания и умение составить штатное расписание
<b>ПК.4.1</b> Участвует в формировании гостинично-ресторанного продукта на основе современных технологий	Текущий контроль №1 <b>Итоговое контрольное мероприятие</b>	Знание методов оценки (аттестации) и обучения персонала ресторана

<b>Компетенция (индикатор)</b>	<b>Мероприятие текущего контроля</b>	<b>Контролируемые элементы результатов обучения</b>
<b>ПК.4.1</b> Участвует в формировании гостинично-ресторанного продукта на основе современных технологий	Текущий контроль №2 <b>Письменное контрольное мероприятие</b>	Умение определить потребности в ресурсах (финансовых, материальных, человеческих) для создания ресторана
<b>ПК.4.1</b> Участвует в формировании гостинично-ресторанного продукта на основе современных технологий	Итоговое контрольное мероприятие <b>Итоговое контрольное мероприятие</b>	Умение разработать концепцию ресторана, меню и штатное расписание

### **Спецификация мероприятий текущего контроля**

#### **Организация структуры управления и подбор персонала на стадии открытия предприятия**

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

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

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

Проходной балл: **15**

<b>Показатели оценивания</b>	<b>Баллы</b>
Составляет штат предприятия и может сформулировать обязанности для каждой должности работающих в ресторане.	10
Владеет приемами и может сформулировать вопросы для проведения промежуточной и итоговой аттестации сотрудников и готов дать характеристику рабочему месту.каждого сотрудника	10
Может сформулировать вопросы для анкетирования сотрудников при приеме на работу в виде тестов или вопросов при собеседовании.	10

#### **Текущий контроль №1**

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

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

Максимальный балл, выставляемый за мероприятие промежуточной аттестации: **20**

Проходной балл: **10**

<b>Показатели оценивания</b>	<b>Баллы</b>
Может разработать тренинги для специалистов сферы обслуживания для приема на работу и проведения аттестации ( барменов, официантов )	10
Способен организовать тестирование и аттестацию для специалистов производственной сферы.	5
Способен сформулировать потребности в специалистах	5

#### **Текущий контроль №2**

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

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

Максимальный балл, выставляемый за мероприятие промежуточной аттестации: **20**

Проходной балл: **10**

<b>Показатели оценивания</b>	<b>Баллы</b>
Понимает как необходимо провести техническое открытие предприятия и что должно сопровождать данный процесс.	10
Владеет понятиями применяемыми в ресторанном сервисе	10

### **Итоговое контрольное мероприятие**

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

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

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

Проходной балл: **15**

<b>Показатели оценивания</b>	<b>Баллы</b>
Подготовлен итоговый вариант концепции предприятия общественного питания	10
Составлено штатное расписание для предприятия. продумано меню и произведен расчет среднего чека предприятия. Рассчитан срок окупаемости предприятия.	10
Концепция включает в себя разделы по подбору дизайнерского решения предприятия общественного питания, осуществлен подбор оборудования, мебели.	10