

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 №6
от «21» марта 2023 г.

Пермь, 2023

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 подготовки: **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

Направление подготовки	43.03.03 Гостиничное дело (направленность: Гостиничная деятельность)
форма обучения	очная
№№ триместров, выделенных для изучения дисциплины	7,11
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 (2) Итоговое контрольное мероприятие (3) Письменное контрольное мероприятие (3)
Формы промежуточной аттестации	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).

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**

Компетенция (индикатор)	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения
<p>ПК.4.1 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">Неудовлетворител</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">Удовлетворительн</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">Хорошо</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>Хорошо обслуживающего персонала.</p> <p>Отлично 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>ПК.4.1 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>Неудовлетворител 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>Удовлетворительн 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>Хорошо 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>Отлично</p>

Компетенция (индикатор)	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения
		<p style="text-align: center;">Отлично</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
Входной контроль	Введение. Входной контроль. Входное тестирование	Подбор посуды и ее расчет, Расстановка столов, рассчитать официантов и необходимое кол-во посуды и другого инвентаря.
ПК.4.1 Участвует в формировании гостинично-ресторанного продукта на основе современных технологий	контроль знаний 1 Письменное контрольное мероприятие	владеет требованиями по составлению штатного расписания на предприятиях общественного питания . может организовать работу производственного и административно-обслуживающего персонала.
ПК.4.1 Участвует в формировании гостинично-ресторанного продукта на основе современных технологий	Виды банкетного обслуживания. Организация обслуживания гостей на высшем уровне. Письменное контрольное мероприятие	Знает традиции стран приезжающих иностранных гостей.ю Может организовать питание, досуг, проживание для различных групп туристов.
ПК.4.1 Участвует в формировании гостинично-ресторанного продукта на основе современных технологий	контроль знаний 2 Защищаемое контрольное мероприятие	Знание способов подачи блюд и умение рассчитать необходимое количество столового белья (посуды, приборов и др.)
ПК.4.1 Участвует в формировании гостинично-ресторанного продукта на основе современных технологий	Итоговое контрольное мероприятие Итоговое контрольное мероприятие	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**

Показатели оценивания	Баллы
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**

Показатели оценивания	Баллы
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**

Показатели оценивания	Баллы
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**

Показатели оценивания	Баллы
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
ПК.4.1 Участствует в формировании гостинично-ресторанного продукта на основе современных технологий	Организация структуры управления и подбор персонала на стадии открытия предприятия Защищаемое контрольное мероприятие	Знание состава и функций подразделений предприятия питания и умение составить штатное расписание
ПК.4.1 Участствует в формировании гостинично-ресторанного продукта на основе современных технологий	Текущий контроль №1 Итоговое контрольное мероприятие	Знание методов оценки (аттестации) и обучения персонала ресторана

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

Показатели оценивания	Баллы
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**

Показатели оценивания	Баллы
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**

Показатели оценивания	Баллы
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**

Показатели оценивания	Баллы
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