

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Щербукова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 21.09.2023 09:41:44

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске

Н.С.Лимарева

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ СТУДЕНТОВ
ПО ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

по дисциплине
РЕСТОРАННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ГОСТИНИЧНОМ БИЗНЕСЕ

Направление подготовки
Направленность (профиль)
Квалификация выпускника
Форма обучения
Учебный план

43.03.03 Гостиничное дело
Гостиничная деятельность
бакалавр
очная
2019

Пятигорск, 2019 г.

Методические указания рассмотрены и утверждены на заседании кафедры
технологии продуктов питания и товароведения

Протокол № _ от «_» ____ 201_ г.

Заведующий кафедрой технологии
продуктов питания и товароведения

Е.Н. Холодова

Содержание

Введение	4
1. Общая характеристика самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Ресторанная деятельность в гостиничном бизнесе»	4
2. План-график выполнения самостоятельной работы	5
3. Контрольные точки и виды отчетности по ним	6
4. Методические рекомендации по изучению теоретического материала	6
5. Методические указания (по видам работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины)	10
6. Список рекомендуемой литературы	12

Введение

Самостоятельная работа студента (СРС) наряду с аудиторной представляет одну из форм учебного процесса и является существенной его частью. СРС – это планируемая работа студентов, выполняемая по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Под самостоятельной работой студентов понимается планируемая учебная, учебно-исследовательская, а также научно-исследовательская работа студентов, которая выполняется во внеаудиторное время по инициативе студента или по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Количество часов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело отводимое на самостоятельную работу по программе составляет 40,5 час.

Важное значение самостоятельной работы студентов при изучении курса обусловлено наличием большого количества проблемных и дискуссионных вопросов, требующих творческого подхода, широкого использования специальной литературы и ее глубокого осмысления.

1. Общая характеристика самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Ресторанная деятельность в гостиничном бизнесе»

Самостоятельная работа студентов при изучении дисциплины «Ресторанная деятельность в гостиничном бизнесе» предусматривает следующие виды: самостоятельное изучение литературы по темам № 1-7; подготовка к практическим занятиям №1-8, подготовка к круглому столу по темам 9-14..

Самостоятельная работа – это работа студентов по усвоению обязательной и свободно получаемой информации по самообразованию. Такая форма обучения приобретает в настоящее время актуальность и значимость. Её функцией является обеспечение хорошего качества усвоения знаний, умений, навыков и профессиональных компетенций студентами по изучаемой дисциплине. В качестве форм и методов внеаудиторной работы студентов является самостоятельная работа в библиотеке, конспектирование, работа со специальными словарями и справочниками, расширение понятийно-терминологического аппарата.

Целью подготовки к самостоятельному изучению литературы по темам дисциплины является собеседование с преподавателем по темам теоретического материала. Задачами при подготовке к самостоятельному изучению литературы по темам дисциплины – конспектирование студентом тем дисциплины.

Целью и задачами при подготовке к практическим занятиям по дисциплине «Ресторанный менеджмент» является формирование теоретических и практических основ прогнозирования и анализа потребностей потенциальных потребителей продукции,

Формируемые компетенции данными видами деятельности:

Код	Формулировка:
ОПК-2	Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ПКО-2	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания

ПКО-4	Способен проектировать объекты профессиональной деятельности
-------	--

Критерии оценивания самостоятельной работы - отчетов по практическим работам, конспекта приведены в Фонде оценочных средств по дисциплине «Ресторанный менеджмент».

2. План-график выполнения самостоятельной работы

Технологическая карта самостоятельной работы студента

Коды реализуемых компетенций	Вид деятельности студентов	Итоговый продукт самостоятельно работы	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе		
				СРС	Контактная работа с преподавателем	Всего
6 семестр						
ОПК-2, ПКО-2, ПКО-4	Подготовка к практическим занятиям	Конспект	Собеседование	3,78	0,42	4,2
ОПК-2, ПКО-2, ПКО-4	Самостоятельное изучение литературы по темам № 1-7	Конспект	Собеседование	4,32	0,48	4,8
Итого за 6 семестр				8,1	0,9	9,0
Итого				8,1	0,9	9,0

3. Контрольные точки и виды отчетности по ним

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

Рейтинговая оценка знаний студента

№ п/п	Вид деятельности студентов	Сроки выполнения	Количество баллов
1.	Практическая работа	6	15
2.	Практическая работа	12	20
3.	Практическая работа	16	20
	Итого за 6 семестр		55
	Итого		55

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным **55**. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим

образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

4. Методические рекомендации по изучению теоретического материала

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Виды самостоятельной работы	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Основная	Дополнительная	Методическая	Интернет-ресурсы
1	Подготовка к практическим занятию по темам 1-6	1-2	1-9	1-2	1-6
2	Подготовка к круглым столам по темам 7-8	1-2	1-9	1-2	1-6
3	Самостоятельное изучение литературы по темам 1-8	1-2	1-9	1-2	1-6

Вопросы для собеседования

Базовый уровень

Тема 1 Характеристика и классификация предприятий общественного питания

1. Назовите функции предприятий общественного питания
2. Услуги, предоставляемые предприятиями общественного питания
3. Классификация предприятий питания в зависимости от характера их деятельности
4. Классификация предприятий питания в зависимости от типа
5. Факторы, определяющие тип предприятия питания
6. Характеристика и классификация ресторанов
7. Характеристика и классификация баров
8. Характеристика кафе, кофеен и кафетериев.

Тема 2 Виды меню

1. Определить, какие функции выполняет меню
2. Назначение и принципы составления меню
3. Содержание меню.
4. Последовательность расположения закусок, блюд и напитков в меню.
5. Назначение меню
6. Типы меню
7. Характеристика меню табльдот
8. Характеристика меню а-ля-карт
9. Меню напитков
10. Общие правила подачи вин
11. Определение меню

12. Назовите основные функции меню
13. Какие типы меню используются предприятиями общественного питания?
14. Что такое меню табльдот и какие у него основные характеристики?
15. Какие разновидности меню табльдот вы знаете?
16. Назовите преимущества и недостатки циклического меню.
17. Охарактеризуйте меню кофеен.
18. Какие характеристики имеет меню а ля карт?
19. Какие рестораны часто предпочитают меню а ля карт?
20. Назовите различия между меню а ля карт и табльдот.

Тема 3. Планирование и мерчендайзинг меню

1. Содержание меню.
2. Планирование меню.
3. Дизайн меню.
4. Мерчендайзинг меню

Тема 4. Философия и методы ценообразования в меню.

1. Выявить современные тенденции в составе и содержании меню
2. Сопоставить три разных подхода к установлению цен в меню
3. Сопоставить и выявить особенности разных методов ценообразования
4. Сопоставить существующие методы оценки эффективности меню и выявить их различия
5. Ценообразование.
6. Философии ценообразования.
7. Методы ценообразования.
8. Ценообразование путем наценки.
9. Ценообразование на основе себестоимости.
10. Фактическое ценообразование.

Тема 4. Планирование и мерчендайзинг меню

1. Содержание меню.
2. Планирование меню.
3. Дизайн меню.
4. Мерчендайзинг меню
5. Описать разные методы указания цен в меню
6. Дать конкретные рекомендации по составлению ассортимента, оформлению меню и ценообразованию, которые будут способствовать повышению средней суммы чека и одновременно стимулировать продажи
7. Анализ меню.
8. Цели изучения меню.
9. Значение меню в деятельности предприятия общественного питания
10. Методы анализа меню на предприятиях питания
11. Прибыльность и популярность.

Повышенный уровень:

Тема 1 Характеристика и классификация предприятий общественного питания

1. Особенности организации ресторанной деятельности в гостиничном бизнесе
2. Особенности финансовой деятельности ресторанов при гостиницах
3. Маркетинговая политика управления отелем в отношении ресторанной деятельности

Тема 2 Виды меню

1. Какие тенденции существуют в настоящее время в разработке меню в общественном питании?
2. Какие виды меню напитков вы знаете?
3. Назовите порядок перечисления спиртных напитков меню.
4. Перечислите общие правила подачи вин.

Тема 3. Планирование и мерчендайзинг меню

1. Какие факторы влияют на содержание меню?
2. Назовите последовательность расположения закусок, блюд и напитков в меню.
3. Как осуществляется планирование меню?
4. Назовите основные правила дизайна меню.
5. Обоснуйте необходимость точности и честности в описаниях блюд и напитков в меню.
6. Что такое мерчендайзинг меню?
7. Назовите основные виды мерчендайзинга меню

Тема 4. Философия и методы ценообразования в меню.

1. Метод валовой наценки или валовой прибыли.
2. Метод базовой цены.
3. Оценка совокупной эффективности меню.
4. Дизайн ресторанного меню.
5. Обложка меню. Размещение наименований блюд в карте меню.
6. Специальные предложения. Описание блюд. Шрифты и гарнитуры.
7. Карта вин.
8. Альтернативные форматы меню
9. Особенности составления меню на предприятиях общественного питания разных типов
10. Оценка эффективности меню.
11. Оптимизация меню в результате его анализа

Перечень дискуссионных тем для круглого стола

Базовый уровень

Тема 5 Методы и формы обслуживания в общественном питании. Организация банкетов

1. Важность выбора метода обслуживания на предприятии питания.
2. Классификация методов обслуживания и их характеристика.
3. Обслуживание в номере.

Тема 6. Организация закупки, приемки и хранения продуктов

1. Опишите жизненный цикл управления рестораном.

2. Перечислите обязанности менеджера по закупкам.
3. Какие задачи выполняет служба снабжения.
4. Назовите этапы процедуры закупки.
5. По каким критериям осуществляется выбор поставщика?
6. Какими методами производится закупка товаров?
7. Как происходит закупка по контракту или тендеру.

Тема 7. Санитария и безопасность питания. Система ХАССП

1. Сферы ответственности менеджера ресторана за безопасность питания.
2. Заболевания пищевого происхождения.
3. Пищевые заболевания биологического происхождения.
4. Пищевые заболевания вследствие химического заражения.
5. Физическое заражение пищевых продуктов.

Повышенный уровень

Тема 5 Методы и формы обслуживания в общественном питании. Организация банкетов

1. Формы ресторанного обслуживания.
2. Организация банкетов.

Тема 6. Организация закупки, приемки и хранения продуктов

1. Метод закупки «кэш-энд-кэрри»: преимущества и недостатки.
2. Особенности закупки напитков.

Тема 7. Санитария и безопасность питания. Система ХАССП

1. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.
2. Возникновение рисков заражения пищевых продуктов на этапах производственного цикла

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя вопросы базового и повышенного уровней для собеседования, которые позволяют оценить ответы студентов по темам дисциплины «Ресторанная деятельность в гостиничном бизнесе».

Предлагаемые студенту вопросы для собеседования позволяют проверить следующие компетенции: ОПК-2, ПКО-2, ПКО-4. Вопросы для собеседования повышенного уровня отличаются от базового более глубокими знаниями материала.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо 9 часов.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными документами, конспектом.

Критерии оценивания:

Оценка «отлично» выставляется студенту, если демонстрирует глубокие знания программного материала; исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает материал; свободно оперирует основными теоретическими положениями по проблематике излагаемого материала.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если демонстрирует достаточные знания программного материала; грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос; самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская существенных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей; допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если не знает значительной части программного материала; допускает грубые ошибки при изложении программного материала.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины; хорошо ориентируется: в терминах, в методах и инструментах повышения конкурентоспособности предприятий, в факторах, влияющих на конкурентоспособность ресторана.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки; не ориентируется в терминах; не знает: методы и инструменты повышения конкурентоспособности предприятий, факторы, влияющие на конкурентоспособность ресторана.

5. Методические указания (по видам работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины)

5.1. Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям.

Подготовка к практическим занятиям является одной из важнейших форм самостоятельной работы студентов. Целью практических занятий является закрепление знаний, полученных на лекционных занятиях и в ходе самостоятельной работы, а также выработка навыков работы с учебной и научной литературой.

Подготовку к практическим занятиям следует начинать с повторения материала лекции по соответствующей теме, а потом переходить к изучению материала учебника, руководствуясь планом практического занятия, данного в методических указаниях к практическим занятиям. По завершении изучения рекомендованной литературы, студенты могут проверить свои знания с помощью вопросов для самоконтроля, содержащихся в конце плана каждого занятия по соответствующей теме.

Подготовка к практическим занятиям способствует закреплению и углублению понимания изученного материала, а также приобретению навыков анализа конкретных производственных ситуаций.

Допуск к практическим работам происходит при наличии у магистрантов печатного варианта отчета. Защита отчета проходит в форме доклада магистранта по выполненной работе и ответов на вопросы преподавателя.

Максимальное количество баллов магистрант получает, если оформление отчета соответствует установленным требованиям, а отчет полностью раскрывает суть работы. Основанием для снижения оценки являются:

- при защите практической работы допущены неточности или применены некорректные формулировки материала;
- работа выполнена не полностью, однако объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы по основным, принципиально важным задачам работы.

Отчет может быть отправлен на доработку в следующих случаях:

- оформление отчета не отвечает требованиям нормоконтроля;
- в работе допущены ошибки (не грубые) и неточности.

Итоговый продукт самостоятельной работы: отчет по практическим работам.

Средства и технологии оценки: отчет (письменный).

Критерии оценки работы студента:

Оценка «отлично» выставляется студенту, если демонстрирует глубокие знания программного материала; исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает материал; свободно оперирует основными теоретическими положениями по проблематике излагаемого материала.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если демонстрирует достаточные знания программного материала; грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос; самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская существенных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей; допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если не знает значительной части программного материала; допускает грубые ошибки при изложении программного материала.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины; хорошо ориентируется: в терминах, в методах и инструментах повышения конкурентоспособности предприятий, в факторах, влияющих на конкурентоспособность ресторана.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки; не ориентируется в терминах; не знает: методы и инструменты повышения конкурентоспособности предприятий, факторы, влияющие на конкурентоспособность ресторана.

5.2 Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям (круглому столу) по темам № 9-14

Подготовка к практическим занятиям (круглому столу) является одной из важнейших форм самостоятельной работы студентов. Целью круглых столов является закрепление знаний, полученных на лекционных занятиях и в ходе самостоятельной работы, а также выработка навыков работы с учебной и научной литературой.

Подготовку к практическим занятиям следует начинать с повторения материала лекции по соответствующей теме, а потом переходить к изучению материала учебника, руководствуясь планом практического занятия, данного в методических указаниях к практическим занятиям. По завершении изучения рекомендованной литературы, студенты могут проверить свои знания с помощью вопросов для самоконтроля, содержащихся в конце плана каждого занятия по соответствующей теме.

Итоговый продукт самостоятельной работы: текст сообщения.

Средства и технологии оценки: сообщение.

Критерии оценивания:

Оценка «отлично» выставляется студенту, если демонстрирует глубокие знания программного материала; исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает материал; свободно оперирует основными теоретическими положениями по проблематике излагаемого материала.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если демонстрирует достаточные знания программного материала; грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос; самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская существенных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей; допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если не знает значительной части программного материала; допускает грубые ошибки при изложении программного материала.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины; хорошо ориентируется: в терминах, в методах и инструментах повышения конкурентоспособности предприятий, в факторах, влияющих на конкурентоспособность ресторана.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки; не ориентируется в терминах; не знает: методы и инструменты повышения конкурентоспособности предприятий, факторы, влияющие на конкурентоспособность ресторана.

5.4 Промежуточная аттестация

Вопросы к экзамену

Базовый уровень

Знать

1. Назовите функции предприятий общественного питания
2. Услуги, предоставляемые предприятиями общественного питания
3. Классификация предприятий питания в зависимости от характера их деятельности
4. Классификация предприятий питания в зависимости от типа
5. Факторы, определяющие тип предприятия питания
6. Характеристика и классификация ресторанов
7. Характеристика и классификация баров
8. Характеристика кафе, кофеен и кафетериев.
9. Определить, какие функции выполняет меню
10. Назначение и принципы составления меню
11. Содержание меню.
12. Последовательность расположения закусок, блюд и напитков в меню.
13. Назначение меню
14. Типы меню
15. Характеристика меню табльдот
16. Характеристика меню а-ля-карт
17. Меню напитков
18. Определение меню
19. Назовите основные функции меню
20. Какие типы меню используются предприятиями общественного питания?
21. Что такое меню табльдот и какие у него основные характеристики?
22. Какие разновидности меню табльдот вы знаете?
23. Назовите преимущества и недостатки циклического меню.
24. Охарактеризуйте меню кофеен.
25. Какие характеристики имеет меню а ля карт?
26. Какие рестораны часто предпочитают меню а ля карт?
27. Назовите различия между меню а ля карт и табльдот.
28. Ценообразование.
29. Философии ценообразования.
30. Методы ценообразования.
31. Ценообразование путем наценки.
32. Ценообразование на основе себестоимости.
33. Фактическое ценообразование.
34. Описать разные методы указания цен в меню
35. Дать конкретные рекомендации по составлению ассортимента, оформлению меню и ценообразованию, которые будут способствовать повышению средней суммы чека и одновременно стимулировать продажи
36. Цели изучения меню.
37. Значение меню в деятельности предприятия общественного питания
38. Важность выбора метода обслуживания на предприятии питания.
39. Классификация методов обслуживания и их характеристика.
40. Обслуживание в номере.
41. Опишите жизненный цикл управления рестораном.

42. Перечислите обязанности менеджера по закупкам.
43. Какие задачи выполняет служба снабжения.
44. Назовите этапы процедуры закупки.
45. По каким критериям осуществляется выбор поставщика?
46. Какими методами производится закупка товаров?
47. Как происходит закупка по контракту или тендеру.
48. Сферы ответственности менеджера ресторана за безопасность питания.
49. Заболевания пищевого происхождения.
50. Пищевые заболевания биологического происхождения.
51. Пищевые заболевания вследствие химического заражения.
52. Физическое заражение пищевых продуктов.

Уметь. владеть

1. Содержание меню.
2. Планирование меню.
3. Дизайн меню.
4. Мерчендайзинг меню
5. Методы анализа меню на предприятиях питания
6. Выявить современные тенденции в составе и содержании меню
7. Сопоставить три разных подхода к установлению цен в меню
8. Сопоставить и выявить особенности разных методов ценообразования
9. Сопоставить существующие методы оценки эффективности меню и выявить их различия

Повышенный уровень

Вопросы для проверки уровня обученности

Знать

1. Особенности организации ресторанной деятельности в гостиничном бизнесе
2. Особенности финансовой деятельности ресторанов при гостиницах
3. Маркетинговая политика управления отелем в отношении ресторанной деятельности
4. Какие тенденции существуют в настоящее время в разработке меню в общественном питании?
5. Какие виды меню напитков вы знаете?
6. Назовите порядок перечисления спиртных напитков меню.
7. Какие факторы влияют на содержание меню?
8. Назовите последовательность расположения закусок, блюд и напитков в меню.
9. Как осуществляется планирование меню?
10. Назовите основные правила дизайна меню.
11. Обоснуйте необходимость точности и честности в описаниях блюд и напитков в меню.
12. Что такое мерчендайзинг меню?
13. Назовите основные виды мерчендайзинга меню
14. Оценка совокупной эффективности меню.
15. Дизайн ресторанного меню.
16. Обложка меню. Размещение наименований блюд в карте меню.
17. Специальные предложения. Описание блюд. Шрифты и гарнитуры.
18. Карта вин.
19. Альтернативные форматы меню
20. Особенности составления меню на предприятиях общественного питания разных типов
21. Формы ресторанного обслуживания.
22. Организация банкетов.
23. Метод закупки «кэш-энд-кэрри»: преимущества и недостатки.
24. Особенности закупки напитков.

25. Возникновение рисков заражения пищевых продуктов на этапах производственного цикла

Уметь. владеть

1. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.
2. Метод валовой наценки или валовой прибыли.
3. Метод базовой цены.
4. Оптимизация меню в результате его анализа
5. Оценка эффективности меню.
6. Правилами подачи вин.

Промежуточная аттестация в форме экзамена предусматривает проведение обязательной экзаменационной процедуры и оценивается 40 баллами из 100. Минимальное количество баллов, необходимое для допуска к экзамену, составляет 33 балла. Положительный ответ студента на экзамене оценивается рейтинговыми баллами в диапазоне от 20 до 40 ($20 \leq S_{\text{экз}} \leq 40$), оценка **меньше 20** баллов считается неудовлетворительной.

Шкала соответствия рейтингового балла экзамена 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
35 – 40	Отлично
28 – 34	Хорошо
20 – 27	Удовлетворительно

Итоговая оценка по дисциплине, изучаемой в одном семестре, определяется по сумме баллов, набранных за работу в течение семестра, и баллов, полученных при сдаче экзамена:

Шкала пересчета рейтингового балла по дисциплине в оценку по 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
88 – 100	Отлично
72 – 87	Хорошо
53 – 71	Удовлетворительно
< 53	Неудовлетворительно

Оценка «отлично» выставляется студенту, если у студента глубокие знания всех областей ресторанной деятельности, свободно справляется с решением практических задач, владеет навыками управления закупками, производством, распределением и организации сбыта в ресторанном бизнесе.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он обладает достаточными знаниями материала, правильно применяет теоретические положения при решении практических задач, на достаточно хорошем уровне владеет навыками управления закупками, производством, распределением и организации сбыта в ресторанном бизнесе.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он знает основной материал, но допускает неточности, испытывает трудности при решении практических задач, владеет навыками управления закупками, производством, распределением и организации сбыта в ресторанном бизнесе, но допускает неточности.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части материала, допускает грубые ошибки, не справляется с решением практических задач, не владеет навыками управления закупками, производством, распределением и организации сбыта.

7. Список рекомендуемой литературы

7.1. Перечень основной литературы:

1. Милл, Р.К. Управление рестораном : учебник / Р.К. Милл ; под ред. Г.А. Клебче. - 3-е изд. - М. : Юнити-Дана, 2015. - 536 с.
2. Уокер, Д. Введение в гостеприимство : учебное пособие / Д. Уокер ; под ред. Л.В. Речицкая, Г.А. Клебче ; пер. В.Н. Егоров. - 4-е изд., перераб. и доп. - М. : Юнити-Дана, 2015. - 735 с.

7.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Тимофеев, П.М. Взаимосвязь туристического бизнеса и сети общественного питания / П.М. Тимофеев. - М. : Лаборатория книги, 2012. - 167 с.
2. Крюков, Р.В. Ресторанное дело. Конспект лекций : учебное пособие / Р.В. Крюков. - М. : А-Приор, 2009. - 107 с.
3. Технология и организация питания в образовательных организациях (общеобразовательные организации) / М.П. Могильный, В.Н. Иванова, Т.В. Шленская, А.Ю. Баласанян, Т.Ш. Шалтумаев; под ред. Могильного М.П. – М.: ДеЛи плюс, 2014 – 351 с.
4. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 808 с.
5. Кабушкин, Н.И. Управление гостиницами и ресторанами: учеб. пособие/ Н. И. Кабушкин - Минск: БГЭУ, 2009. – 416 с.
6. Ляпина, И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания: Учебник/ И. Ю. Ляпина; ред. А. Ю. Лапин - М.: ИЦ "Академия", 2010. – 208 с.
7. Омаров, Р.С. Основы рационального питания : учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева ; Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования Ставропольский государственный аграрный университет, Министерство сельского хозяйства РФ. - Ставрополь : Агрус, 2014. - 79 с.
8. Барышева, Е. Организация рационального питания детей в образовательных учреждениях : учебное пособие / Е. Барышева, О. Баранова ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». - Оренбург : ОГУ, 2012. - 305 с.
9. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания: качество и безопасность пищевых продуктов : учебник / В.М. Позняковский. - 5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. - 456 с.

6.3. Интернет-ресурсы:

1. <http://www.complexdor.ru> – Сайт базы нормативной и технической документации
2. <http://www.twirpx.com> – Сайт поиск литературы
3. <http://www.pitportal.ru> – Сайт информационного портала
4. <http://www.libgost.ru> – Сайт библиотеки Гостов и нормативных документов
5. <http://www.travelmole.com> – Сайт сбора информации о путешествиях в мире
6. www.hotelnews.ru – Сайт сбора информации в сфере гостиничного бизнеса