

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 11:02:41

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное  
образовательное учреждение высшего образования  
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор Пятигорского института  
(филиал) СКФУ

Т.А. Шебзухова

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Ресторанное дело

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

|                          |                                                    |
|--------------------------|----------------------------------------------------|
| Направление подготовки   | <u>19.03.04 Технология продукции и организация</u> |
| Направленность (профиль) | <u>общественного питания</u>                       |
| Квалификация выпускника  | <u>Технология и организация ресторанного дела</u>  |
| Форма обучения           | <u>бакалавр</u>                                    |
| Год начала обучения      | <u>очная</u>                                       |
| Изучается в ___ семестре | <u>2021 г.</u>                                     |

Пятигорск, 2021

## **1. Цель и задачи освоения дисциплины**

Ресторанное дело как учебная дисциплина даёт представление о процессе функционирования деятельности службы питания в индустрии гостеприимства.

Целью освоения дисциплины «Ресторанное дело» является получение необходимых теоретических знаний по научному обоснованию питания, а также выявление элементов, которые имеют принципиальное значение для успеха предприятия питания и раскрыть их взаимосвязи. Менеджер службы питания должен уметь скоординировать взаимодействие трех элементов: посетителей, функциональную деятельность предприятия питания (предлагаемый набор блюд и напитков, физические параметры и операции заведения) и персонала. Задача ресторанного оператора — управлять этими тремя элементами таким образом, чтобы клиенты были полностью удовлетворены.

Задачами освоения дисциплины «Ресторанное дело» является формирование знаний, умений и навыков по следующим направлениям деятельности:

- изучение ресторанного сервиса, услуг предприятий общественного питания гостиничных комплексов;
- изучение нормативной и технической документации;
- изучение рекомендаций по питанию детей в туристских учреждениях;
- изучение ключевых факторов, влияющих на рост бизнеса и определяющих успешность заведения и финансовых основ ресторанной индустрии;
- изучить формирование и последовательное прохождение потока продуктов питания и напитков через все операционные участки ресторана — от поставщиков до конечного потребителя;
- изучить эффективные процедуры закупки, приемки, хранения и отпуска продуктов питания, напитков и прочих продуктов, обеспечивающих функционирование ресторана, а также отмечаются наиболее важные производственные и обслуживающие системы с точки зрения наиболее эффективного контроля затрат;
- сформировать общие представления технологическому кухонному оборудованию и элементам интерьера ресторанного зала, обслуживанию и ремонту технологического кухонного оборудования, а также комплексной программе энергосбережения;
- анализировать важность обеспечения должного санитарно-гигиенического состояния и безопасности питания.

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

Дисциплина «Ресторанное дело» относится к дисциплинам вариативной части Блока 1 подготовки бакалавра по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Ее освоение проходит в 4 семестре.

## **3. Связь с предшествующими дисциплинами**

Изучение данной дисциплины базируется на знании следующих дисциплин: «Введение в технологию продуктов общественного питания».

## **4. Связь с последующими дисциплинами**

Изучение данной дисциплины является предшествующей для дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

## **5. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

### **5.1. Наименование компетенции**

|     |               |
|-----|---------------|
| Код | Формулировка: |
|-----|---------------|

|             |                                                                                                            |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ПК-1</b> | Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания |
| <b>ПК-2</b> | Способен эффективно взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами                        |

## 5.2. Знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

| Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций                                                                                    | Формируемые компетенции |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Знать: современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания                                                          | ПК-1                    |
| Знать: принципы формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания                                                                                       | ПК-2                    |
| Уметь: организовать, планировать, контролировать и мотивировать деятельность подчиненных                                                                                                  | ПК-1                    |
| Уметь: участвовать в деловых переговорах, проведении совещаний, формировании системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания                                       | ПК-2                    |
| Владеть: методами стратегического и тактического анализа потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, специализированные компьютерные программы для ведения учета | ПК-1                    |
| Владеть: деловым языком для взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами                                                                                                  | ПК-2                    |

## 6. Объем учебной дисциплины/модуля

|                        |           |        |
|------------------------|-----------|--------|
| Объем занятий: Итого   | 108 ч.    | 4 з.е. |
| В том числе аудиторных | 48 ч.     |        |
| Из них:                |           |        |
| Лекций                 | 24 ч.     |        |
| Практических занятий   | 24 ч.     |        |
| Самостоятельной работы | 60 ч.     |        |
| Зачет                  | 4 семестр |        |

## 7. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества астрономических часов и видов занятий

### 7.1. Тематический план дисциплины

| №                                                                | Раздел (тема) дисциплины                           | Реализуемые компетенции | Контактная работа обучающихся с преподавателем, часов |                      |                     |                        | Самостоятельная работа, часов |
|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------|----------------------|---------------------|------------------------|-------------------------------|
|                                                                  |                                                    |                         | Лекции                                                | Практические занятия | Лабораторные работы | Групповые консультации |                               |
| 4 семестр                                                        |                                                    |                         |                                                       |                      |                     |                        |                               |
| Раздел 1. Общая характеристика предприятий питания и анализ меню |                                                    |                         |                                                       |                      |                     |                        |                               |
| 1                                                                | Тема 1. Характеристика и классификация предприятий |                         | 1,5                                                   | 1,5                  |                     |                        |                               |

|                                 |                                                                                                          |  |     |     |  |  |    |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----|-----|--|--|----|
|                                 | общественного питания                                                                                    |  |     |     |  |  |    |
| 2                               | Тема 2. Особенности организации ресторанной деятельности в гостиничном бизнесе                           |  | 1,5 | 1,5 |  |  |    |
| 3                               | Тема 3. Виды меню                                                                                        |  | 1,5 | 1,5 |  |  |    |
| 4                               | Тема 4. Меню напитков                                                                                    |  | 1,5 | 1,5 |  |  |    |
| 5                               | Тема 5. Планирование меню                                                                                |  | 1,5 | 1,5 |  |  |    |
| 6                               | Тема 6. Мерчендайзинг меню                                                                               |  | 1,5 | 1,5 |  |  |    |
| 7                               | Тема 7. Философия и методы ценообразования в меню                                                        |  | 1,5 | 1,5 |  |  |    |
| 8                               | Тема 8. Анализ меню                                                                                      |  | 1,5 | 1,5 |  |  |    |
| Раздел 2. Управление рестораном |                                                                                                          |  |     |     |  |  |    |
| 9                               | Тема 9. Способы организации производства продуктов питания                                               |  | 1,5 | 1,5 |  |  |    |
| 10                              | Тема 10. Способы организации производства напитков                                                       |  | 1,5 | 1,5 |  |  |    |
| 11                              | Тема 11. Организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения            |  | 1,5 | 1,5 |  |  |    |
| 12                              | Тема 12. Организации производства продукции общественного питания с использованием замораживания. Су-вид |  | 1,5 | 1,5 |  |  |    |
| 13                              | Тема 13. Организация закупки и приемки продуктов                                                         |  | 1,5 | 1,5 |  |  |    |
| 14                              | Тема 14. Организация хранения продуктов                                                                  |  | 1,5 | 1,5 |  |  |    |
| 15                              | Тема 15. Продвижение ресторана                                                                           |  | 1,5 | 1,5 |  |  |    |
| 16                              | Тема 16. Реклама как инструмент продвижения ресторана                                                    |  | 1,5 | 1,5 |  |  |    |
| Итого за 4 семестр              |                                                                                                          |  | 24  | 24  |  |  | 60 |
| Итого                           |                                                                                                          |  | 24  | 24  |  |  | 60 |

## 7.2 Наименование и содержание лекций

| № темы    | Наименование тем дисциплины, их краткое содержание                                                                                                                                                                                                                                         | Объем часов | Интерактивная форма проведения |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------|
| 4 семестр |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |             |                                |
|           | Раздел 1. Общая характеристика предприятий питания и анализ меню                                                                                                                                                                                                                           |             |                                |
| 1.        | <b>Характеристика и классификация предприятий общественного питания</b><br>Функции предприятий общественного питания. Услуги, предоставляемые предприятиями общественного питания. Классификация предприятий питания в зависимости от характера их деятельности. Классификация предприятий | 1,5         | Лекция - дискуссия             |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |     |                              |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------------------------------|
|     | питания в зависимости от типа. Факторы, определяющие тип предприятия питания. Характеристика и классификация ресторанов, баров, кафе, кофеен, кафетериев.                                                                                                                                                                         |     |                              |
| 2.  | <b>Особенности организации ресторанной деятельности в гостиничном бизнесе</b><br>Особенности организации ресторанной деятельности в гостиничном бизнесе. Особенности финансовой деятельности ресторанов при гостиницах. Маркетинговая политика управления отелем в отношении ресторанной деятельности.                            | 1,5 | Лекция<br>-<br>дискус<br>сия |
| 3.  | <b>Виды меню</b><br>Назначение меню. Типы меню. Характеристика меню табльдот, основные характеристики, разновидности. Характеристика меню а ля карт.                                                                                                                                                                              | 1,5 |                              |
| 4.  | <b>Меню напитков</b><br>Меню напитков. Общие правила подачи вин.                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1,5 |                              |
| 5.  | <b>Планирование меню</b><br>Содержание меню. Дизайн ресторанного меню. Размещение наименований блюд в карте меню. Словесное описание. Меню и цены.                                                                                                                                                                                | 1,5 |                              |
| 6.  | <b>Мерчендайзинг меню</b><br>Виды мерчендайзинга меню. Настенные дисплеи Плакаты. Напольные стенды. Вкладыши. Планшет-палатки.                                                                                                                                                                                                    | 1,5 |                              |
| 7.  | <b>Философия и методы ценообразования в меню</b><br>Ценообразование. Философии ценообразования. Методы ценообразования. Ценообразование путем наценки. Ценообразование на основе себестоимости. Фактическое ценообразование. Метод валовой наценки или валовой прибыли. Метод базовой цены. Оценка совокупной эффективности меню. | 1,5 |                              |
| 8.  | <b>Анализ меню</b><br>Анализ меню. Прибыльность и популярность. Оценка эффективности меню.                                                                                                                                                                                                                                        | 1,5 |                              |
|     | <b>Раздел 2. Управление рестораном</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                            |     |                              |
| 9.  | <b>Способы организации производства продуктов питания</b><br>Основные элементы процесса производства продуктов питания. Традиционный метод производства. Традиционное производство с использованием полуфабрикатов. Централизованные методы производства.                                                                         | 1,5 |                              |
| 10. | <b>Способы организации производства напитков</b><br>Ассортимент алкогольных и безалкогольных напитков. Способы производства и подачи алкогольных и безалкогольных напитков.                                                                                                                                                       | 1,5 |                              |
| 11. | <b>Организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения</b><br>Основные принципы метода организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения.                                                                                                                     | 1,5 |                              |
| 12. | <b>Организации производства продукции общественного питания с использованием замораживания. Су-вид</b><br>Технологический производства с использованием замораживания. Технологический производства продукции с последующим охлаждением. Су-вид (Sous vide) .                                                                     | 1,5 |                              |

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |          |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------|
| 13.                       | <b>Организация закупки и приемки продуктов</b><br>Жизненный цикл управления рестораном. Обязанности менеджера по закупкам. Задачи службы снабжения. Этапы процедуры закупки. Критерии выбора поставщика. Методы закупки товаров. Покупка по контракту или тендеру. Метод закупки «кэш-энд-кэрри»: преимущества и недостатки. Особенности закупки напитков | 1,5       |          |
| 14.                       | <b>Организация хранения продуктов</b><br>Хранение. Отпуск продуктов питания со склада ресторана. Контроль запасов.                                                                                                                                                                                                                                        | 1,5       |          |
| 15.                       | <b>Продвижение ресторана</b><br>Этапы процесса продвижения ресторана. Особенности существующих методов составления бюджета на цели продвижения. Ключевые компоненты успешного стимулирования продаж: мерчандайзинг и PR-кампания                                                                                                                          | 1,5       | 1,5      |
| 16.                       | <b>Реклама как инструмент продвижения ресторана</b><br>Функции рекламы. Критерии отбора медиасредств для рекламы ресторана. Степень эффективности разных медиасредств.                                                                                                                                                                                    | 1,5       | 1,5      |
| <b>Итого за 4 семестр</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>24</b> | <b>3</b> |
| <b>Итого</b>              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>24</b> | <b>3</b> |

### 7.3 Наименование лабораторных работ

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

### 7.4 Наименование практических занятий

| № Темы           | Наименование тем дисциплины, их краткое содержание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Объем часов | Интерактивная форма проведения |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------|
| <b>4 семестр</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |             |                                |
| 1.               | <b>Характеристика и классификация предприятий общественного питания</b><br>Функции предприятий общественного питания. Услуги, предоставляемые предприятиями общественного питания. Классификация предприятий питания в зависимости от характера их деятельности. Классификация предприятий питания в зависимости от типа. Факторы, определяющие тип предприятия питания. Характеристика и классификация ресторанов, баров, кафе, кофеен, кафетериев. | 1,5         |                                |
| 2.               | <b>Особенности организации ресторанной деятельности в гостиничном бизнесе</b><br>Особенности организации ресторанной деятельности в гостиничном бизнесе. Особенности финансовой деятельности ресторанов при гостиницах. Маркетинговая политика управления отелем в отношении ресторанной деятельности.                                                                                                                                               | 1,5         |                                |
| 3.               | <b>Виды меню</b><br>Назначение меню. Типы меню. Характеристика меню табльдот, основные характеристики, разновидности. Характеристика меню а ля карт.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 1,5         |                                |
| 4.               | <b>Меню напитков</b><br>Меню напитков. Общие правила подачи вин.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1,5         |                                |
| 5.               | <b>Планирование меню</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 1,5         |                                |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |     |              |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------------|
|     | Содержание меню. Дизайн ресторанного меню. Размещение наименований блюд в карте меню. Словесное описание. Меню и цены.                                                                                                                                                                                                                                    |     |              |
| 6.  | <b>Мерчендайзинг меню</b><br>Виды мерчендайзинга меню. Настенные дисплеи Плакаты. Напольные стенды. Вкладыши. Планшет-палатки.                                                                                                                                                                                                                            | 1,5 |              |
| 7.  | <b>Философия и методы ценообразования в меню</b><br>Ценообразование. Философии ценообразования. Методы ценообразования. Ценообразование путем наценки. Ценообразование на основе себестоимости. Фактическое ценообразование. Метод валовой наценки или валовой прибыли. Метод базовой цены. Оценка совокупной эффективности меню.                         | 1,5 |              |
| 8.  | <b>Анализ меню</b><br>Анализ меню. Прибыльность и популярность. Оценка эффективности меню.                                                                                                                                                                                                                                                                | 1,5 |              |
| 9.  | <b>Способы организации производства продуктов питания</b><br>Основные элементы процесса производства продуктов питания. Традиционный метод производства. Традиционное производство с использованием полуфабрикатов. Централизованные методы производства.                                                                                                 | 1,5 |              |
| 10. | <b>Способы организации производства напитков</b><br>Ассортимент алкогольных и безалкогольных напитков. Способы производства и подачи алкогольных и безалкогольных напитков.                                                                                                                                                                               | 1,5 |              |
| 11. | <b>Организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения</b><br>Основные принципы метода организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения.                                                                                                                                             | 1,5 |              |
| 12. | <b>Организации производства продукции общественного питания с использованием замораживания. Су-вид</b><br>Технологический производства с использованием замораживания. Технологический производства продукции с последующим охлаждением. Су-вид (Sous vide) .                                                                                             | 1,5 |              |
| 13. | <b>Организация закупки и приемки продуктов</b><br>Жизненный цикл управления рестораном. Обязанности менеджера по закупкам. Задачи службы снабжения. Этапы процедуры закупки. Критерии выбора поставщика. Методы закупки товаров. Покупка по контракту или тендеру. Метод закупки «кэш-энд-кэрри»: преимущества и недостатки. Особенности закупки напитков | 1,5 |              |
| 14. | <b>Организация хранения продуктов</b><br>Хранение. Отпуск продуктов питания со склада ресторана. Контроль запасов.                                                                                                                                                                                                                                        | 1,5 |              |
| 15. | <b>Продвижение ресторана</b><br>Этапы процесса продвижения ресторана. Особенности существующих методов составления бюджета на цели продвижения. Ключевые компоненты успешного стимулирования продаж: мерчендайзинг и PR-кампания                                                                                                                          | 1,5 | круглый стол |
| 16. | <b>Реклама как инструмент продвижения ресторана</b><br>Функции рекламы. Критерии отбора медиасредств для                                                                                                                                                                                                                                                  | 1,5 | круглый стол |

|  |                                                               |             |            |
|--|---------------------------------------------------------------|-------------|------------|
|  | рекламы ресторана. Степень эффективности разных медиасредств. |             |            |
|  | <b>Итого за 4 семестр</b>                                     | <b>24,0</b> | <b>3,0</b> |
|  | <b>Итого</b>                                                  | <b>24,0</b> | <b>3,0</b> |

#### 7.5 Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

| Коды реализуемых компетенций | Вид деятельности студентов                          | Итоговый продукт самостоятельной работы | Средства и технологии оценки | Объем часов, в том числе |                                    |       |
|------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------|--------------------------|------------------------------------|-------|
|                              |                                                     |                                         |                              | СРС                      | Контактная работа с преподавателем | Всего |
| 4 семестр                    |                                                     |                                         |                              |                          |                                    |       |
| ПК-1<br>ПК-2                 | Подготовка к практическим занятиям                  | Конспект                                | Собеседование                | 4,32                     | 0,48                               | 4,8   |
| ПК-1<br>ПК-2                 | Самостоятельное изучение литературы по темам № 1-16 | Конспект                                | Собеседование                | 49,68                    | 5,52                               | 55,2  |
| Итого за 4 семестр           |                                                     |                                         |                              | 54,0                     | 6,0                                | 60,0  |
| Итого                        |                                                     |                                         |                              | 54,0                     | 6,0                                | 60,0  |

#### 8. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

##### 8.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОП ВО. Паспорт фонда оценочных средств

| Код оцениваемой компетенции | Этап формирования компетенции (№ темы) | Средства и технологии оценки | Тип контроля (текущий/промежуточный) | Вид контроля | Наименование оценочного средства              |
|-----------------------------|----------------------------------------|------------------------------|--------------------------------------|--------------|-----------------------------------------------|
| ПК-1,<br>ПК-2               | № 1-14                                 | Собеседование                | Текущий                              | Устный       | Вопросы для собеседования                     |
| ПК-1,<br>ПК-2               | № 15, 16                               | Собеседование                | Текущий                              | Устный       | Перечень дискуссионных тем для круглого стола |



## 8.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описания шкал оценивания

| Уровни сформированности компетенций                                                                             | Индикаторы                                                                                                                                                                                         | Дескрипторы                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                       |                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                    | 2 балла                                                                                                                                                                                        | 3 балла                                                                                                                                                                                               | 4 балла                                                                                                                                                                                                               | 5 баллов*                                                        |
| ПК-1 Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                       |                                                                  |
| Базовый                                                                                                         | Знание: формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания                                                                              | Имеет некоторые понятия о формах развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания                                                       | Теоретические знания форм развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания                                                                     | Имеются хорошие знания формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания                                                                                  | -                                                                |
|                                                                                                                 | Умение: организовать, планировать, контролировать и мотивировать деятельность подчиненных                                                                                                          | Слабо справляется с решением практических задач организовать, планировать, контролировать и мотивировать деятельность подчиненных                                                              | Справляется с решением практических задач организовать, планировать, контролировать и мотивировать деятельность подчиненных                                                                           | Умеет хорошо организовать, планировать, контролировать и мотивировать деятельность подчиненных                                                                                                                        | -                                                                |
|                                                                                                                 | Владение: применяет методы стратегического и тактического анализа потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, специализированные компьютерные программы для ведения учета | Слабо владеет методами стратегического и тактического анализа потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, специализированные компьютерные программы для ведения учета | Недостаточно владеет методами стратегического и тактического анализа потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, специализированные компьютерные программы для ведения учета | На достаточно хорошем уровне владеет методами стратегического и тактического анализа потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, специализированные компьютерные программы для ведения учета | -                                                                |
| Повышенный                                                                                                      | Знание: современные формы развития руководящего состава и ключевых                                                                                                                                 | -                                                                                                                                                                                              | -                                                                                                                                                                                                     | -                                                                                                                                                                                                                     | Знает современные формы развития руководящего состава и ключевых |

|                                                                                          |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                          | сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания                                                                                                                                     |                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                    | сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания                                                                                                                                   |
|                                                                                          | Умение: организовать, планировать, контролировать и мотивировать деятельность подчиненных                                                                                                          | -                                                                                                                                                             | -                                                                                                                                                                      | -                                                                                                                                                  | Умеет организовать, планировать, контролировать и мотивировать деятельность подчиненных                                                                                                          |
|                                                                                          | Владение: применяет методы стратегического и тактического анализа потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, специализированные компьютерные программы для ведения учета | -                                                                                                                                                             | -                                                                                                                                                                      | -                                                                                                                                                  | Владеет применяет методы стратегического и тактического анализа потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, специализированные компьютерные программы для ведения учета |
| ПК-2 Способен эффективно взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                  |
| Базовый                                                                                  | Знание: принципы формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания                                                                                               | Имеет понятия принципы формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания                                                    | Теоретические знания принципы формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания                                                      | Имеются хорошие знания принципов формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания                               | -                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                          | Умение: участвует в деловых переговорах, проведении совещаний, формировании системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания                                                 | Минимально умеет участвовать в деловых переговорах, проведении совещаний, формировании системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания | Недостаточно хорошо умеет участвовать в деловых переговорах, проведении совещаний, формировании системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания | Умеет участвовать в деловых переговорах, проведении совещаний, формировании системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания | -                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                          | Владение: деловым языком для взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами                                                                                                          | Минимально владеет деловым языком для взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами                                                            | Владеет деловым языком для взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами                                                                                | На достаточно хорошем уровне владеет навыками маркетингового делового языка для взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами       | -                                                                                                                                                                                                |
| Повышенный                                                                               | Знание: принципы формирования системы бизнес-процессов,                                                                                                                                            | -                                                                                                                                                             | -                                                                                                                                                                      | -                                                                                                                                                  | Знает принципы формирования системы бизнес-процессов,                                                                                                                                            |

|  |                                                                                                                                                      |   |   |   |                                                                                                                                                            |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | регламентов и стандартов предприятия питания                                                                                                         |   |   |   | регламентов и стандартов предприятия питания                                                                                                               |
|  | Умение: участвовать в деловых переговорах, проведении совещаний, формировании системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания | - | - | - | Отлично умеет участвовать в деловых переговорах, проведении совещаний, формировании системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания |
|  | Владение: деловым языком для взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами                                                            | - | - | - | Отлично владеет деловым языком для взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами                                                            |

### Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость обучающихся 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        | 5                | 15                |
| 2.    | Практическая работа        | 10               | 20                |
| 3.    | Практическая работа        | 16               | 20                |
|       | <b>Итого за 4 семестр</b>  |                  | <b>55</b>         |
|       | <b>Итого</b>               |                  | <b>55</b>         |

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                                | <b>100</b>                                                           |
| Хороший                                 | <b>80</b>                                                            |
| Удовлетворительный                      | <b>60</b>                                                            |
| Неудовлетворительный                    | <b>0</b>                                                             |

#### Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация проводится в форме **зачета**.

Процедура зачета как отдельное контрольное мероприятие не проводится, оценивание знаний обучающегося происходит по результатам текущего контроля.

### 8.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура дифференцированного зачета как отдельное контрольное мероприятие не проводится, оценивание знаний обучающегося происходит по результатам текущего контроля.

### 8.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура проведения экзамена осуществляется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программа магистратуры – в СКФУ.

В экзаменационный билет включаются три вопроса (по одному вопросу из категорий: знать, уметь, владеть).

Для подготовки по билету отводится 20 минут.

Текущий контроль обучающихся проводится преподавателем, ведущим практические занятия по дисциплине, в форме собеседования.

Допуск к практическим занятиям происходит при наличии выполненного конспекта по теме практического занятия, самостоятельно изученной литературы.

Максимальное количество баллов студент получает, если он активно участвует в работе, владеет материалом, умеет логично и четко излагать мысли, творчески подходит к решению основных вопросов темы, показывает самостоятельность мышления.

Основанием для снижения оценки являются:

- слабое знание темы и основной терминологии;
- пассивность участия в групповой работе;
- отсутствие умения применять теоретические знания для решения практических задач.

Собеседование проводится по результатам самостоятельного изучения тем дисциплины студентами по рекомендуемым источникам информации в форме ответов на вопросы преподавателя.

Критерии оценивания результатов самостоятельной работы: конспекта приведены в Фонде оценочных средств по дисциплине «Ресторанное дело».

## **9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

На первом этапе необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, в которой рассмотрено содержание тем практических занятий, темы и виды самостоятельной работы. По каждому виду самостоятельной работы предусмотрены определенные формы отчетности.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить следующие виды самостоятельной работы, используя рекомендуемые источники информации:

| № п/п | Виды самостоятельной работы                        | Рекомендуемые источники информации<br>(№ источника) |                |              |                  |
|-------|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|----------------|--------------|------------------|
|       |                                                    | Основная                                            | Дополнительная | Методическая | Интернет-ресурсы |
| 1     | Подготовка к практическим занятиям                 | 1,2                                                 | 1-3            | 1,2          | 1-4              |
| 2     | Самостоятельное изучение литературы по темам №1-16 | 1,2                                                 | 1-3            | 1,2          | 1-4              |

## **10. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **10.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

#### **10.1.1. 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.

#### **10.1.2. 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. Кабушкин, Н.И. Управление гостиницами и ресторанами: учеб. пособие/ Н. И. Кабушкин - Минск: БГЭУ, 2009. – 416 с.

### **10.2 Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

1. Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине «Ресторанное дело» для студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология

продукции и организация общественного питания //Лимарева Н.С./ Пятигорск, 2021 г.

2. Методические рекомендации для студентов по организации самостоятельной работы по дисциплине «Ресторанное дело» для студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания// Лимарева Н.С./ Пятигорск, 2021 г.

### **10.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

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

### **11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

**Информационные справочные системы:-**

**Программное обеспечение**

1. Microsoft Windows Professional Russian Upgrade/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869
2. Microsoft Office Russian License/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869

### **12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

ауд. 325 – для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации

Мультимедийное оборудование: ноутбук eMachines, 15,6”, Intel Core I 3, RAM 256 MGb, HDD 250 Gb; мультимедийный проектор View Sonic PJD5122; проекционный экран; учебная мебель; учебно-наглядные пособия

ауд. 336 – для групповых и индивидуальных консультаций.

Учебная мебель

ауд. 308а – научно-исследовательская лаборатория – помещение для самостоятельной работы

Столы письменные – 2 шт.; книжные шкафы для учебной литературы и учебно-методических материалов; аналитический прибор «Структурометр» СТ-1М; фотоколориметр фотоэлектрический КФК-3-01; рефрактометр ИРФ-454Б2;

компьютеры персональные (CeleronCore420, RAM 512 MGb, HDD 80 Gb, монитор LG 19” широкоформатный) – 2 шт. с подключением к сети Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета