

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Михайловна

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

Дата подписания: 24.04.2024 10:45:57

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

Методические указания

по выполнению практических работ

по дисциплине «Планирование и оценка эффективности меню»

для студентов направления подготовки

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания
туристско-рекреационного кластера

Пятигорск, 2024 г.

Содержание

Введение

Планы практических занятий

3

Введение

Профессионально составленное меню считается базовым элементом, обеспечивающим эффективную деятельность предприятия общественного питания. Это обусловлено тем, что помимо прямого назначения меню выполняет функцию рекламы, которая всегда имеет определенное воздействие на посетителя. Также меню на ценообразование на предприятии по организации питания, способствует получению прибыли и рационализирует производственную деятельность в ресторане. Цель дисциплины - выявить элементы, которые имеют принципиальное значение для успеха ресторана (а также любого предприятия общественного питания), и раскрыть их взаимосвязи. Менеджер ресторана должен уметь скоординировать взаимодействие трех элементов: посетителей, функциональную деятельность ресторана (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.

Задачи дисциплины заключаются в следующем:

- Понятие и значение меню в ресторане
- Основные этапы составления меню
- Факторы, влияющие на составление меню
- Основные требования при составлении меню

Практическое занятие №1. Виды меню

Цель: формулирование практических рекомендаций по формированию меню на предприятиях общественного питания

Практическое задание:

1. Перечислите несколько факторов, которые влияют и определяют меню;
2. Опишите, как меню поддерживает бренд
3. Определение рынка с использованием демографических и психографических исследований
4. Опишите, как уровни квалификации персонала, ограничения по оборудованию и пространству, а также доступность продуктов определяют меню
5. Перечислите все заинтересованные стороны, которые обычно участвуют в процессе планирования меню

Контрольные вопросы.

1. Демографическое исследование показывает, что наибольший процент местного населения приходится на возраст 30-50 лет с доходом среднего класса и размером домохозяйства 3,7 человека. У многих из них есть собственные дома и хотя бы одна машина. Опишите концепцию ресторана, которая была бы привлекательна для этого целевого рынка. (Опишите бренд и меню)
2. Соседняя община имеет демографический состав, описанный в вопросе 1. Психографическое исследование показывает, что общество тратит большую часть своего располагаемого дохода на развлечения для своих детей (спорт, танцы, музыка, кино, путешествия и т. д.), а не на еду. Какой бизнес общественного питания вы могли бы создать в этом сообществе, чтобы привлечь внимание местного рынка? Опишите бренд компании
3. Опишите демографические и психографические качества, определяющие целевой рынок, на который вы лично попадаете. Какие заведения общественного питания вы и этот сегмент рынка, скорее всего, будете патронировать?
4. Представьте себе концепцию ресторана и опишите ее. Опишите тип сотрудников, планировку кухни и кухонное оборудование, которые вам понадобятся для поддержки этой концепции в нескольких последовательных меню.
5. Представьте себе, что вы являетесь генеральным менеджером существующего ресторана. Какую информацию вы хотели бы получить от различных заинтересованных сторон, прежде чем создавать новое меню?

Практическое занятие 2. Факторы, определяющие структуру меню

Цель: Изучить факторы, определяющие структуру меню

Организационная форма занятия: семинар.

Вопросы для обсуждения:

1. Перечислите несколько факторов, которые влияют и определяют меню;
2. Опишите, как меню поддерживает бренд
3. Определение рынка с использованием демографических и психографические исследования
4. Опишите, как уровни квалификации персонала, ограничения по оборудованию и пространству, а также доступность продуктов определяют меню
5. Перечислите все заинтересованные стороны, которые обычно участвуют в процессе
6. Опишите демографические и психографические качества, определяющие целевой рынок, на который вы лично попадаете. Какие заведения общественного питания вы и этот сегмент рынка, скорее всего, будете патронировать?
7. Представьте себе концепцию ресторана и опишите ее. Опишите тип сотрудников, планировку кухни и кухонное оборудование, которые вам понадобятся для поддержки этой концепции в нескольких последовательных меню.
8. Представьте себе, что вы являетесь генеральным менеджером существующего ресторана. Какую информацию вы хотели бы получить от различных заинтересованных сторон, прежде чем создавать новое меню?
9. Основы питания
10. Принципы здорового питания
11. Аллергия и предупреждения о безопасности пищевых продуктов
12. Создание здорового меню
13. Почему питание важно для планирования меню?
14. Веганское и вегетарианское меню
15. Меню диеты с низким содержанием жира
16. Меню диеты с низким содержанием натрия
17. Меню диеты с низким содержанием углеводов
18. Меню диабетической диеты
19. Меню диеты с непереносимостью глютена
20. Меню диеты с непереносимостью лактозы
21. Методы ценообразования меню
22. Принципы выбора блюд в меню: баланс и разнообразие
23. Традиционные категории меню: меню завтрака, обеда, ужина

Методические рекомендации: изучить литературу по проблеме практического занятия, подготовить развернутые ответы по вопросам для обсуждения.

Практическое занятие 3.

Тема: Ингредиенты и планирование меню

Цель: Изучить ингредиенты и планирование меню

Организационная форма занятия: семинар.

Вопросы для обсуждения:

1. Назовите пять элементов информации, которые могут быть перечислены на задней обложке меню.
2. Перечислите три очень важные вещи, которые следует помнить при перечислении ликеров.
3. Как должен быть представлен выбор вин?
4. Перечислите 10 описательных слов, которые могут быть использованы в меню для описания стейков.
5. Приведите 10 слов, которые можно было бы использовать для описания блюд из морепродуктов.
6. Назовите два важных фактора, влияющих на список бутербродов в меню.

7. Как можно выделить специальные предложения в меню?
8. Приведите два способа перечисления десертов.
9. Каков наилучший способ выхода на рынок услуг на вынос?

Методические рекомендации: изучить литературу по проблеме практического занятия, подготовить развернутые ответы по вопросам для обсуждения.

Практическое занятие 4

Тема: Оценка меню: анализ и корректировка меню

Цель: формулирование практических рекомендаций по формированию меню на предприятиях общественного питания

Практическое задание:

1. Продемонстрировать, как товары могут быть эффективно и надлежащим образом проданы в меню
2. Проанализировать и оценить силу мерчандайзинга фактического меню

Контрольные вопросы.

1. Назовите пять элементов информации, которые могут быть перечислены на задней обложке меню.
2. Перечислите три очень важные вещи, которые следует помнить при перечислении ликеров.
3. Как должен быть представлен выбор вин?
4. Перечислите 10 описательных слов, которые могут быть использованы в меню для описания стейков.
5. Приведите 10 слов, которые можно было бы использовать для описания блюд из морепродуктов.
6. Назовите два важных фактора, влияющих на список бутербродов в меню.
7. Как можно выделить специальные предложения в меню?
8. Приведите два способа перечисления десертов.
9. Каков наилучший способ выхода на рынок услуг на вынос?

Методические рекомендации: изучить литературу по проблеме практического занятия, подготовить развернутые ответы по вопросам для обсуждения.

Практическое занятие 5. Стили меню

Цель: Изучить стили меню

Организационная форма занятия: семинар.

Вопросы для обсуждения:

1. Меню заказов на вынос
2. Меню обслуживания номеров
3. Циклические меню
4. Меню банкетов и особых случаев
5. Дегустационные Меню
6. Кейтеринг- меню
7. Этнические меню
8. Меню позднего завтрака
9. Меню послеобеденного чая
10. Лаунж-меню
11. Меню Десертов
12. Детское меню

Методические рекомендации: изучить литературу по проблеме практического занятия, подготовить развернутые ответы по вопросам для обсуждения.

Практическое занятие 6

Тема: Меню напитков

Цель: Изучить меню напитков

Организационная форма занятия: семинар.

Вопросы для обсуждения:

1. Винное меню
2. Наименования и категории вин
3. Сочетание вина и блюд
4. Меню пива
5. Меню ликеров и коктейлей
6. Меню горячих безалкогольных напитков
7. Меню холодных безалкогольных напитков

Методические рекомендации: изучить литературу по проблеме практического занятия, подготовить развернутые ответы по вопросам для обсуждения.

Практическое занятие 7

Тема: Стандартизация рецептур и расчет стоимости

Цель: Изучить стандартизацию рецептур и расчет стоимости

Организационная форма занятия: семинар.

Вопросы для обсуждения:

1. Стандартизация рецепту
2. Расчет стоимости
3. Контроль порций
4. Ценообразование меню
5. Стратегии ценообразования
6. Факторы, влияющие на ценообразование меню
7. Специальные методы ценообразования

Методические рекомендации: изучить литературу по проблеме практического занятия, подготовить развернутые ответы по вопросам для обсуждения.

Практическое занятие 8.

Тема: Макет, оформление, дизайн меню

Цель: Изучить макет, оформление, дизайн меню

Организационная форма занятия: семинар.

Вопросы для обсуждения:

1. Описание блюд в меню
2. Описание продукта, которое передает информацию
3. Влияние описание блюда в меню на продажи
4. Продажи и информирование без меню
5. Меню буфета
6. Размер и макет меню
7. Обложка и дизайн меню
8. Качество печати
9. Веб-меню

Методические рекомендации: изучить литературу по проблеме практического занятия, подготовить развернутые ответы по вопросам для обсуждения.

Практическое занятие 9.

Оценка: анализ и корректировка меню

Цель: Изучить оценку: анализ и корректировку меню

Организационная форма занятия: семинар.

Вопросы для обсуждения:

1. Анализ меню
2. Популярность блюд
3. Рентабельность блюд
4. Анализ меню по категориям
5. Системы торговых точек и текущие операции
6. Как меню направляет бизнес
7. Маркетинговая функция меню
8. Меню как инструмент управления

Методические рекомендации: изучить литературу по проблеме практического занятия, подготовить развернутые ответы по вопросам для обсуждения.

Рекомендуемая литература

- | | |
|---------------------------|---|
| Основная литература | 1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 416 с. |
| Дополнительная литература | 1. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / С. И. Главчева, Е. И. Коваленко ; Новосибирский государственный технический университет. – 2-е изд. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2011. – 404 с. |

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

Методические указания
по организации и проведению самостоятельной работы
по дисциплине «Планирование и оценка эффективности меню»
для студентов направления подготовки
19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания
туристско-рекреационного кластера

Пятигорск, 2024 г.

Содержание

Введение

1. Общая характеристика самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Планирование и оценка эффективности меню»
2. План-график выполнения самостоятельной работы
3. Контрольные точки и виды отчетности по ним
4. Методические рекомендации по изучению теоретического материала
5. Методические указания (по видам работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины)
6. Список рекомендуемой литературы

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 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания отводимое на самостоятельную работу по программе составляет 102 часа.

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 «Планирование и оценка эффективности меню»

Самостоятельная работа студентов при изучении дисциплины «Планирование и оценка эффективности меню» предусматривает следующие виды: самостоятельное изучение литературы по темам № 1-9; подготовка к практическим занятиям.

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 «Планирование и оценка эффективности меню» является формирование теоретических и практических основ прогнозирования и анализа потребностей потенциальных потребителей продукции.

Критерии оценивания самостоятельной работы – отчетов по практическим работам, конспекта приведены в Фонде оценочных средств по дисциплине «Планирование и оценка эффективности меню».

2. 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	Самостоятельное изучение литературы по темам: 1-9	1	1	1	1,2
2	Подготовка к практическим занятиям	1	1	1	1,2

Вопросы для собеседования

Тема 1 Виды меню

1. Цели изучения меню.
2. Важность меню.
3. Содержание меню.
4. Ценообразование.
5. Философии ценообразования.
6. Методы ценообразования.
7. Ценообразование путем наценки.
8. Ценообразование на основе себестоимости.
9. Фактическое ценообразование.
10. Метод валовой наценки или валовой прибыли.
11. Метод базовой цены.
12. Оценка совокупной эффективности меню.
13. Дизайн ресторанного меню.
14. Обложка меню.
15. Меню общее или отдельное.
16. Материалы для карты меню.
17. Размещение наименований блюд в карте меню.
18. Специальные предложения.
19. Описание блюд.
20. Шрифты и гарнитуры.
21. Словесное описание.
22. Меню и цены.
23. Комплексное предложение.
24. Карта вин.
25. Наименования и категории вин
26. Сочетание вина и блюд
27. Меню пива
28. Меню ликеров и коктейлей
29. Меню горячих безалкогольных напитков
30. Меню холодных безалкогольных напитков
31. Альтернативные форматы меню
32. Факторы, определяющие меню

Тема 2: Факторы, определяющие структуру меню

1. Перечислите несколько факторов, которые влияют и определяют меню;
2. Опишите, как меню поддерживает бренд
3. Определение рынка с использованием демографических и психографические исследования
4. Опишите, как уровни квалификации персонала, ограничения по оборудованию и пространству, а также доступность продуктов определяют меню
5. Перечислите все заинтересованные стороны, которые обычно участвуют в процессе

6. Опишите демографические и психографические качества, определяющие целевой рынок, на который вы лично попадаете. Какие заведения общественного питания вы и этот сегмент рынка, скорее всего, будете патронировать?
7. Представьте себе концепцию ресторана и опишите ее. Опишите тип сотрудников, планировку кухни и кухонное оборудование, которые вам понадобятся для поддержки этой концепции в нескольких последовательных меню.
8. Представьте себе, что вы являетесь генеральным менеджером существующего ресторана. Какую информацию вы хотели бы получить от различных заинтересованных сторон, прежде чем создавать новое меню?
9. Основы питания
10. Принципы здорового питания
11. Аллергия и предупреждения о безопасности пищевых продуктов
12. Создание здорового меню
13. Почему питание важно для планирования меню?
14. Веганское и вегетарианское меню
15. Меню диеты с низким содержанием жира
16. Меню диеты с низким содержанием натрия
17. Меню диеты с низким содержанием углеводов
18. Меню диабетической диеты
19. Меню диеты с непереносимостью глютена
20. Меню диеты с непереносимостью лактозы
21. Методы ценообразования меню
22. Принципы выбора блюд в меню: баланс и разнообразие
23. Традиционные категории меню: меню завтрака, обеда, ужина

Тема 3. Ингредиенты и планирование меню

1. Назовите пять элементов информации, которые могут быть перечислены на задней обложке меню.
2. Перечислите три очень важные вещи, которые следует помнить при перечислении ликеров.
3. Как должен быть представлен выбор вин?
4. Перечислите 10 описательных слов, которые могут быть использованы в меню для описания стейков.
5. Приведите 10 слов, которые можно было бы использовать для описания блюд из морепродуктов.
6. Назовите два важных фактора, влияющих на список бутербродов в меню.
7. Как можно выделить специальные предложения в меню?
8. Приведите два способа перечисления десертов.
9. Каков наилучший способ выхода на рынок услуг на вынос?

Тема 4. Оценка меню: анализ и корректировка

1. Определить, какие функции выполняет меню
2. Выявить современные тенденции в составе и содержании меню
3. Сопоставить три разных подхода к установлению цен в меню
4. Сопоставить и выявить особенности разных методов ценообразования
5. Описать разные методы указания цен в меню
6. Сопоставить существующие методы оценки эффективности меню и выявить их различия

7. Дать конкретные рекомендации по составлению ассортимента, оформлению меню и ценообразованию, которые будут способствовать повышению средней суммы чека и одновременно стимулировать продажи
8. Назначение и принципы составления меню
9. Цели изучения меню. Значение меню в деятельности предприятия общественного питания
10. Содержание меню. Последовательность расположения закусок, блюд и напитков в меню.
11. Ценообразование.
12. Философии ценообразования.
13. Методы ценообразования.
14. Ценообразование путем наценки.
15. Ценообразование на основе себестоимости.
16. Фактическое ценообразование.
17. Метод валовой наценки или валовой прибыли.
18. Метод базовой цены.
19. Оценка совокупной эффективности меню.
20. Дизайн ресторанный меню.
21. Обложка меню. Размещение наименований блюд в карте меню.
22. Специальные предложения. Описание блюд. Шрифты и гарнитуры.
23. Карта вин.
24. Альтернативные форматы меню
25. Особенности составления меню на предприятиях общественного питания разных типов
26. Категории.
27. Системы торговых точек и текущие операции

Тема 5. Стили меню

1. Меню заказов на вынос
2. Меню обслуживания номеров
3. Циклические меню
4. Меню банкетов и особых случаев
5. Дегустационные Меню
6. Кейтеринг- меню
7. Этнические меню
8. Меню позднего завтрака
9. Меню послеобеденного чая
10. Лаунж-меню
11. Меню Десертов
12. Детское меню

Тема 6 Меню напитков

1. Винное меню
2. Наименования и категории вин
3. Сочетание вина и блюд
4. Меню пива
5. Меню ликеров и коктейлей
6. Меню горячих безалкогольных напитков
7. Меню холодных безалкогольных напитков

Тема 7. Стандартизация рецептур и расчет стоимости

1. Стандартизация рецепту

2. Расчет стоимости
3. Контроль порций
4. Ценообразование меню
5. Стратегии ценообразования
6. Факторы, влияющие на ценообразование меню
7. Специальные методы ценообразования

Тема 8. Макет, оформление, дизайн меню

1. Описание блюд в меню
2. Описание продукта, которое передает информацию
3. Влияние описание блюда в меню на продажи
4. Продажи и информирование без меню
5. Меню буфета
6. Размер и макет меню
7. Обложка и дизайн меню
8. Качество печати
9. Веб-меню

Тема 9. Оценка: анализ и корректировка меню

1. Анализ меню
2. Популярность блюд
3. Рентабельность блюд
4. Анализ меню по категориям
5. Системы торговых точек и текущие операции
6. Как меню направляет бизнес
7. Маркетинговая функция меню
8. Меню как инструмент управления

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя вопросы базового и повышенного уровней для собеседования, которые позволяют оценить ответы студентов по темам дисциплины «Планирование и оценка эффективности меню».

Предлагаемые студенту вопросы для собеседования позволяют проверить следующие компетенции: ПК-1, ПК-4. Вопросы для собеседования повышенного уровня отличаются от базового более глубокими знаниями материала.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо 101,4 часов самостоятельной работы.

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

1.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.

6. Список рекомендуемой литературы

Основная
литература

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая; под ред. А.Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К°, 2018. – 416 с.

Дополнительная
литература

1. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / С. И. Главчева, Е. И. Коваленко; Новосибирский государственный технический университет. – 2-е изд. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2011. – 404 с.