

Документ подписан простой электронной подписью Информация о владельце:	Рабочая программа	СМК-РПД-В1.П2-2019
ФИО: Меркулов Евгений Сергеевич Должность: и.о. ректора Дата подписания: 31.05.2021 01:56:20 Уникальный программный ключ: 39428e82d614a3cd984f917b018f0fd2c07182daabc77db685db2d16370f6e7c	Рабочая программа по дисциплине Б.1.В.07 «Организация предприятий питания» направление подготовки 43.03.01 «Сервис» профиль – социально-культурный сервис	

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Камчатский государственный университет имени Витуса Беринга»

Рассмотрено и утверждено на заседании  
кафедры экономики и сервиса  
20 июня 2019 г., протокол № 10



и. о. зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Н.Г.Мищенко

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (КУРСА, МОДУЛЯ)  
Б1.В.07 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ**

**Направление подготовки (специальность): 43.03.01 «Сервис»**

**Профиль подготовки: «Социально-культурный сервис»**

**Квалификация выпускника: Бакалавр**

**Форма обучения: очная**

**Курс 3 Семестр 6**

**Экзамен: 5 семестр**

Петропавловск-Камчатский 2019 г.

Рабочая программа		СМК-РПД-В1.П2-2019
Рабочая программа по дисциплине Б.1.В.07 «Организация предприятий питания» направление подготовки 43.03.01 «Сервис» профиль – социально-культурный сервис		

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.06.2017 года № 514.

Разработчик:

доцент кафедры экономики и сервиса

(должность, кафедра)



\_\_\_\_\_ Е.И.Сибирцева

(подпись)

Рабочая программа		СМК-РПД-В1.П2-2019
Рабочая программа по дисциплине Б.1.В.07 «Организация предприятий питания» направление подготовки 43.03.01 «Сервис» профиль – социально-культурный сервис		

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения дисциплины подготовки .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2. Место дисциплины в структуре ОП ВО ФГОС ВО).....	4
3. Планируемые результаты обучения по дисциплине.....	4
4. Содержание дисциплины .....	6
5. Тематическое планирование .....	10
6. Самостоятельная работа .....	11
7. Тематика контрольных работ, курсовых работ.....	16
8. Перечень вопросов на зачет .....	17
9. Учебно-методическое и информационное обеспечение .....	18
10. Формы и критерии оценивания учебной деятельности студента.....	20
11. Материально-техническая база.....	23

Рабочая программа		СМК-РПД-В1.П2-2019
Рабочая программа по дисциплине Б.1.В.07 «Организация предприятий питания» направление подготовки 43.03.01 «Сервис» профиль – социально-культурный сервис		

## 1. Цель и задачи освоения дисциплины

### Цель дисциплины:

- ознакомить будущих выпускников по направлению подготовки "Сервис" с областью профессиональной деятельности, основными дефинициями и понятиями в сфере предприятий питания;
- подготовить будущих выпускников к освоению основных видов и задач профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС высшего образования.
  - применять знания об организации предприятий питания в практической деятельности в условиях существования предприятий различных форм хозяйствования и собственности.

### Задачи дисциплины:

- изучить историю развития общественного питания в различных странах мира;
  - изучение классификации предприятий общественного питания и общих требований к ним.
- проанализировать историю национальных блюд; их особенности, историческое название блюд;
- знать историю возникновения столовой посуды, приборов, белья, материалы для их производства; историческое развитие застольного этикета.
- уметь устанавливать тип предприятия по признакам;
- научить пользоваться специальными предметами сервировки стола.
- формирование умения будущего специалиста самостоятельно принимать оптимальные решения по созданию и внедрению продукции в рыночную сферу;
- получение практических навыков по составлению различных видов меню и карты вин;
- знание и умение выполнять различные виды сервиса, организацию обслуживания гостей с учетом современных технологий;
- уметь организовывать труд обслуживающего персонала;
- научить решать конкретные организационные задачи в сфере предприятий общественного питания.

## 2. Место дисциплины в структуре ОП ВО

**Б.1.В. 07** (вариативная часть). Дисциплина «Организация предприятий питания» относится к дисциплинам вариативной части. Данная дисциплина изучается на 3 курсе. Дисциплина «Организация предприятий питания» является важным связующим звеном в системе преподавания дисциплин бакалавриата, логически продолжает развитие системы знаний о современной экономике и процессе обслуживания, заложенных в рамках преподавания дисциплин «Сервисная деятельность», «Менеджмент в сервисе», «Маркетинг в сервисе», «Экономика предприятия». Необходимым для усвоения материалов дисциплины является наличие у учащихся базовых знаний и представлений о человеке и его потребностях, о системе современной экономики, механизме функционирования рынка,

Рабочая программа		СМК-РПД-В1.П2-2019
Рабочая программа по дисциплине Б.1.В.07 «Организация предприятий питания» направление подготовки 43.03.01 «Сервис» профиль – социально-культурный сервис		

структуре сферы услуг, особенностях сервисных услуг. Полученные знания и умения реализуются в процессе прохождения производственной практики.

### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО (СПО) по направлению подготовки (специальности):

Код универсальной компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенций
ОПК-2	ОПК-2. Способен осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью	ИД-ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями предприятий сферы сервиса ИД-ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности предприятий (подразделений) предприятий сферы сервиса ИД-ОПК-2.3. Осуществляет контроль деятельности предприятий (подразделений) предприятий сферы сервиса

Код проф. компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенций	Основание - профстандарт, обобщенная трудовая функция // анализ опыта
ПК-1	Способность обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса.	ИД-ПК-3.1. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности. ИД-ПК-3.2. Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы. ИД-ПК-3.3. Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертифици-	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц 33.008 Руководитель предприятия питания Анализ отечественного и зарубежного опыта

Рабочая программа		СМК-РПД-В1.П2-2019
Рабочая программа по дисциплине Б.1.В.07 «Организация предприятий питания» направление подготовки 43.03.01 «Сервис» профиль – социально-культурный сервис		

		фикации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности.	
ПК-2	Способность организовать процесс обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированных технологий.	ИД-ПК-4.1. Обеспечивает соблюдение процессов обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания требованиям действующих нормативно-правовых актов. ИД-ПК-4.2. Осуществляет коммуникации с потребителями услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, анализирует жалобы и претензии гостей к качеству сервиса, подготавливает предложения по предъявлению претензий к направляющей стороне и контрагентам. ИД-ПК-4.3. Обеспечивает мониторинг удовлетворенности потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания качеством обслуживания ИД-ПК-4.4. Применяет современные технологии обслуживания гостей	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц 33.008 Руководитель предприятия питания 04.005 Экскурсовод (гид) Анализ отечественного и зарубежного опыта

#### 4. Содержание дисциплины

##### Тема 1. История ресторации. Развитие ресторанного дела в России

История предпринимательства в сфере обслуживания в эпоху древней Греции, Рима и Египта. Места, предоставляющие пищу и напитки, в рассвете организованного общества. Бары и винные магазины с дополнительными салонами в Древней Греции. История ресторанного бизнеса с XVII века. Первые харчевни в Англии. Развитие паломничества. Появление постоянных дворов. Современное состояние и основные направления развития ресторанного сервиса. Особенности ресторанного сервиса в России и за рубежом.

Рабочая программа		СМК-РПД-В1.П2-2019
Рабочая программа по дисциплине Б.1.В.07 «Организация предприятий питания» направление подготовки 43.03.01 «Сервис» профиль – социально-культурный сервис		

## **Тема 2. Предприятия общественного питания и системы их классификации.**

Услуга общественного питания и ее компоненты. Предприятия общественного питания и их характеристики. Требования к услуге общественного питания согласно государственных стандартов. Рестораны как предприятия общественного питания. Классификация ресторанов. Кафе и бары как предприятия общественного питания. Виды кафе. Столовые, буфеты и закусочные как предприятия общественного питания. Классификация предприятий общественного питания по уровню комфорта. Требования к предприятиям общественного питания класса люкс, первого и второго класса.

## **Тема 3. Нормативно-правовая документация, регламентирующая деятельность предприятия питания при организации обслуживания гостей.**

Федеральные законы. СНИиПы, САНПиНы. Соответствие предприятия общественного питания законодательству РФ.

## **Тема 4. Деятельность по открытию ресторана. Документальное оформление предприятия общественного питания.**

Подбор помещения. Запрос в Государственную санитарно-эпидемиологическую службу о пригодности помещения под организацию производства и оказание услуг в сфере общественного питания. Разработка технологического проекта. Поиск поставщиков и заключение договоров поставки. Закупка, монтаж, установка и наладка технологического оборудования. Разрешение на ведение деятельности в Управлении государственной противопожарной службы. Санитарно-эпидемиологическое заключение в СЭС. Ассортиментный перечень реализуемой/изготавливаемой продукции. Сертификат соответствия нормативным требованиям документов по показателям безопасности. Договор с лабораторией СЭС на физико-химические исследования пищевых продуктов, дезрастворов, микробиологические исследования воды и т.д. Требования к расположению помещений предприятий общественного питания в гостинице. Состав помещений предприятия общественного питания. Производственные помещения предприятия общественного питания. Нормативы планирования производственных помещений. Торговые залы на предприятиях общественного питания. Принципы расстановки мебели в торговом зале. Архитектурные и планировочные решения в проектировании торговых залов ресторанов в гостинице. Санитарные, инсоляционные, гигиенические, экологические нормативы в проектировании помещений предприятий общественного питания в гостинице. Обеспечение безопасности посетителей ресторанов в гостинице. Вестибюль, аван-зал, гардероб, банкетный зал как помещения предприятия общественного питания в отеле.

## **Тема 5. Материальные ресурсы ресторана. Оборудование для ресторана.**

Взаимосвязь между помещениями предприятия питания. Последовательность производства продукции и ее дальнейшей продажи клиентам (Закупка. Получение. Складирование. Передача продуктов на кухню. Приготовление заказанных блюд. Продажа.) Помещения для приема и хранения сырья. Производственные помещения. Помещения для потребителей. Технические помещения. Служебные и бытовые помещения. Оформление предприя-

Рабочая программа		СМК-РПД-В1.П2-2019
Рабочая программа по дисциплине Б.1.В.07 «Организация предприятий питания» направление подготовки 43.03.01 «Сервис» профиль – социально-культурный сервис		

тия питания. Интерьер вестибюля, гардероба, обеденного или банкетного залов. Материалы и конструктивное решение. Проектирование предприятий общественного питания. Тенденции к увеличению количества трансформируемых и многофункциональных помещений. Требования к помещениям предприятий общественного питания указанные в «Санитарно-эпидемиологических требованиях к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». Требования к архитектурно-планировочным решениям и оформлению предприятий общественного питания указанные в ГОСТ Р 50762-95. Размещение и компоновка оборудования. Малогабаритное, модульное оборудование. Секционное модульное оборудование. Оборудование производственных цехов. Инвентарь. Оборудование залов. Мебель и нестандартное оборудование. Виды и назначение столовых приборов. Спецодежда.

#### **Тема 6. Структура персонала современного ресторана. Должностные обязанности на предприятии общественного питания.**

Штатное расписание ресторана. Разделение труда в ресторане. Организация трудового процесса на предприятии общественного питания в гостинице. Типы должностей в ресторане. Должностные инструкции управленческого состава ресторана (заведующий производством, администраторы, метрдотели, шеф-повар). Обязанности обслуживающего персонала в ресторане (официанты, банкет-официанты, помощники официантов, швейцары). Требования к официантам (здоровье, внешний вид, форма одежды, профессиональные навыки и знания). Должностные инструкции материально ответственных лиц в ресторане. Организация бухгалтерского учета в ресторане. Применяемые системы учета и отчетности в ресторанном производстве. Системы двойного и тройного учета. Бар как структурное подразделение ресторана. Должностные обязанности и ответственность бармена. Особенности труда работников торгового сервиса. Режим труда и отдыха. Нормативная база. Требования к персоналу. Разработка должностной инструкции. Технологии работы с персоналом ресторана. Технология тренинга для повышения качества обслуживания. Личная подготовка персонала к обслуживанию. Основные требования к личной гигиене. Инструктаж.

#### **Тема 7. Финансовые показатели ресторана.**

Фуд-кост, его типы, особенности расчета, способы снизить фуд-кост.

#### **Тема 8. Франчайзинг и организация предприятия общественного питания собственными силами.**

Рациональное размещение сети предприятий общественного питания. Источники финансовых вложений (собственные денежные средства; совместный партнерский бизнес; привлечение инвесторов; банковский кредит). Инвестиционный план. Франчайзинг в общественном питании.

#### **Тема 9. Подготовка торговых помещений ресторана к обслуживанию.**



Рабочая программа		СМК-РПД-В1.П2-2019
Рабочая программа по дисциплине Б.1.В.07 «Организация предприятий питания» направление подготовки 43.03.01 «Сервис» профиль – социально-культурный сервис		

Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Уборка помещений. Способы расстановки мебели, ширина прохода в торговых залах. Порядок получения и подготовки столового белья, посуды, приборов, специй для сервировки столов. Накрытие столов скатертями и их замена. Сервировка и оформление столов. Предварительная сервировка столов. Виды в зависимости от характера обслуживания. Сервировка стола для завтрака, обеда, ужина. Досервировка стола в соответствии с полученным заказом. Основные приемы складывания полотняных салфеток.

## **Модуль 2.**

### **Тема 10. Концепции предприятий питания.**

Пиццерия, снэк-бар, рестораны (средиземноморской кухни, азиатской, скандинавской кухни), бистро и др. Работа предприятий общественного питания на фудкорте. Передовые технологии современных предприятий общественного питания. Бургерные. Закусочные. Кофейни. Мишленовские рестораны. Восточные рестораны. Рестораны при отелях.

### **Тема 11. Меню, его планирование.**

Средства информации: меню, карта вин, сертификаты, лицензии. Виды, назначение. Требования, предъявляемые к составлению меню. Правила и порядок составления меню, прејскурантов, карт вин. Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков. Особенности составления и оформления различных видов меню, карт вин.

### **Тема 12. Типы ресторанного обслуживания (сервиса). Ресторанный этикет**

Этапы организации процесса обслуживания. Стандарт обслуживания. Встреча и размещение гостей. Прием и оформление заказа. Рекомендации по выбору и подаче вин. Передача заказа на производство. Основные методы и правила подачи блюд. Виды сервиса при подаче блюд (французский, английский, немецкий, американский, русский). Расчет с потребителями (наличный расчет, безналичный расчет, расчет по кредитным картам, чековым книжкам, расчеты в иностранной валюте). Уборка со стола и замена использованной посуды. Правила подачи табачных изделий. Подача продукции бара. Правила этикета и нормы поведения за столом. Требования к приему гостей. Организация музыкального обслуживания. Виды приемов и банкетов. Роль менеджера в организации банкетной службы. Дипломатические приемы. Банкеты за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет-фуршет. Банкет коктейль. Банкет-чай. Комбинированный банкет. Тематические банкеты. Банкет вне предприятия. Организационно-технические мероприятия по подготовке и проведению банкета. Требования к обслуживающему персоналу.

Рабочая программа		СМК-РПД-В1.П2-2019
Рабочая программа по дисциплине Б.1.В.07 «Организация предприятий питания» направление подготовки 43.03.01 «Сервис» профиль – социально-культурный сервис		

### **Тема 13. Организация социально-ориентированного питания.**

Принципы рационального питания населения. Новые концепции питания (раздельное питание, вегетарианство, лечебное голодание). Организация диетического и лечебно-профилактического питания. Организация обслуживания по месту работы и учебы. Обслуживание социально-незащищенных групп населения.

### **Тема 14. Инновации в ресторанном сервисе.**

Опыт работы всемирно известных ресторанов. Рестораны со звездами Мишлен.

### **Тема 15. Кухни народов мира. Всемирно известные блюда.**

Особенности русской кухни, французской кухни, итальянской, китайской кухни, японской кухни, кухни США, тайской кухни.

## **5. Тематическое планирование**

№	Наименование модуля	Лекции	Практики/ семинары	Лабораторные	Сам. работа	Всего, часов
1	<b>Модуль 1 Организация предприятий питания</b>	16	10		60	84
2	<b>Модуль 2. Технологии ресторанного сервиса</b>	14	20		80	116
	<b>Всего</b>	<b>30</b>	<b>30</b>		<b>120</b>	<b>200</b>

### **Тематический план**

№ темы	Тема	Кол-во часов	Тип занятия	Компетенции по теме
<b>Модуль 1. Организация предприятий питания</b>				
1	История ресторации. Развитие ресторанного дела в России	2	лекция	
2	Предприятия общественного питания и системы их классификации.	2	лекция	
3	Нормативно-правовая документация, регламентирующая деятельность предприятия питания при организации обслуживания гостей.	2	лекция	
4	Деятельность по открытию ресторана. Документальное оформление предприятия общественного питания	2	лекция	

Рабочая программа		СМК-РПД-В1.П2-2019
Рабочая программа по дисциплине Б.1.В.07 «Организация предприятий питания» направление подготовки 43.03.01 «Сервис» профиль – социально-культурный сервис		

5	Франчайзинг и организация предприятия общественного питания собственными силами.	2		
6	Материальные ресурсы ресторана. Оборудование для ресторана	2	лекция	
7	Финансовые показатели ресторана	2	лекция	
8	Структура персонала современного ресторана. Должностные обязанности на предприятии общественного питания.	2	лекция	
1	История развития питания	2	практ	
2	Материально-техническая база предприятия питания. Организация снабжения и взаимоотношения с поставщиками	2	практ	
3	Франчайзинг и организация предприятия общественного питания собственными силами	2	практ	
4	Нормативно-правовая документация, регламентирующая деятельность предприятия питания при организации обслуживания гостей	2	практ	
5	Анализ рынка предприятий питания Камчатского края	2	практ	
<b>Модуль 2. Технологии ресторанного сервиса</b>				
1	Концепции предприятий питания	2	лекция	
2	Типы ресторанного обслуживания (сервиса).	2	лекция	
3	Меню, его планирование	2	лекция	
4	Организация социально-ориентированного питания	2	лекция	
5	Управление качеством услуг и характеристика процесса обслуживания.	2	лекция	
6	Специальные формы услуг при организации питания	2	лекция	
7	Инновации в предприятиях питания	2	лекция	

Рабочая программа		СМК-РПД-В1.П2-2019
Рабочая программа по дисциплине Б.1.В.07 «Организация предприятий питания» направление подготовки 43.03.01 «Сервис» профиль – социально-культурный сервис		

1	Кухни народов мира. Всемирно известные блюда.	4	Практ.	
2	Концепции предприятий питания	2	Практ.	
3	Технология организации питания для особых категорий граждан	2	практ	
4	Ресторанный этикет	4	практ	
5	Специальные виды услуг и форма обслуживания. Специфика организации обслуживания иностранных гостей в Камчатском крае	2	практ	
6	Современные тенденции развития ресторанного бизнеса	4	практ	
7	Мастер-класс по выбранной теме	6	практ	

## 6. Самостоятельная работа

Самостоятельная работа включает две составные части: аудиторная самостоятельная работа и внеаудиторная.

Самостоятельная аудиторная работа включает выступление по вопросам семинарских занятий, выполнение практических заданий (*при наличии*).

Внеаудиторная самостоятельная работа студентов заключается в следующих формах:

- изучение литературы; осмысление изучаемой литературы;
- работа в информационно-справочных системах;
- аналитическая обработка текста (конспектирование, реферирование);
- составление плана и тезисов ответа в процессе подготовки к занятию;
- решение задач;
- подготовка сообщений по вопросам семинарских занятий.

### 6.1. Планы семинарских (практических, лабораторных) занятий

#### **Семинар №1. Тема: «История развития предприятий питания»**

1. История возникновения и развития общественного питания.
2. Возникновение общественного питания и ресторанного дела.
3. Первый повар в русской летописи.
4. Первые предприятия общественного питания.
5. Развитие общественного питания в эпоху индустриализации.

#### **Семинар №2. Тема: «Материально-техническая база предприятия питания. Организация снабжения и взаимоотношения с поставщиками».**

Рабочая программа		СМК-РПД-В1.П2-2019
Рабочая программа по дисциплине Б.1.В.07 «Организация предприятий питания» направление подготовки 43.03.01 «Сервис» профиль – социально-культурный сервис		

1. Что относится к материальным ресурсам ПОП?
2. Значение и основные направления развития материально-технической
3. базы предприятия.
4. Характеристика и состав помещений.
5. Оборудование торговых помещений. Оборудование для предприятий общественного питания. Зависимость необходимого оборудования от типа предприятия
6. Обзор различных производителей торгово-технологического оборудования, посуды, инвентаря.
7. Поставщики, как их выбрать, формы сотрудничества. Роль и задачи организации снабжения. Источники и виды снабжения. Характеристика поставщиков и договорных отношений с поставщиками. Порядок заключения договоров. Централизованное и децентрализованное снабжение. Способы доставки продовольствия и материально-технических средств. Складская и транзитная форма снабжения. Логистический подход к организации снабжения. Назначение, состав, функции и роль складского хозяйства. Характеристика складских помещений. Организация складских операций: приемка, хранение, отпуск сырья, полуфабрикатов, МТС. Документальное оформление. Классификация и виды тары. Современное товарооборудование. Средства механизации погрузочно-разгрузочных работ. Организация экспедиционно-диспетчерских служб.

1-2 студента из группы готовит презентацию, характеризующую профессиональное оборудование для ПОП.

### **Семинар № 3. Тема. Франчайзинг и организация предприятия общественного питания собственными силами.**

1. История развития франчайзинга в общественном питании.
2. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.
3. Источники финансовых вложений (собственные денежные средства; совместный партнерский бизнес; привлечение инвесторов; банковский кредит).
4. Инвестиционный план.
5. Примеры франшиз в общественном питании (презентации студентов)
6. Работа предприятий по франчайзингу в Камчатском крае.

### **Семинар № 4. Нормативно-правовая документация, регламентирующая деятельность предприятия питания при организации обслуживания гостей.**

Рассмотреть и охарактеризовать следующие нормативно-правовые документы:

- Федеральный закон от 30.03.99г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в ред. от 31.12.2005);

Рабочая программа		СМК-РПД-В1.П2-2019
Рабочая программа по дисциплине Б.1.В.07 «Организация предприятий питания» направление подготовки 43.03.01 «Сервис» профиль – социально-культурный сервис		

- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в ред. от 31.12.2005);
- Федеральный закон от 12.12.2008г № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»;
- Федеральный закон от 24.06.2008 № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- Федеральный закон от 27.10.08 №178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- Закон РФ от 7 февраля 1992 г. N 2300-I "О защите прав потребителей"
- «Правила продажи отдельных видов товаров», утвержденные Постановлением Правительства РФ от 19.01.1998г. № 55;
- «Правила оказания услуг общественного питания» № 1036 от 15.08.1997г;
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» с дополнениями и изменениями;
- СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» с изменениями и дополнениями;
- ГОСТ 30523-97/ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий»;
- СП 1.1.2193-07 Изменение и дополнение к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- -СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления»;
- СП 42-128-4690-88 «Санитарные правила содержания территорий населенных мест»;
- СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»;
- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 16.08.2004 №83 «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения этих осмотров (обследований)»;
- Приказа № 555 от 29.09.1989г. МЗ РФ «О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств»;
- Приказа № 229 от 29.06.2000г. МЗ РФ «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».

Межгосударственный стандарт ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования» ( дата введения - 1 января 2015 г.)

Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения» (дата введения 1 января 2015 года)

Рабочая программа		СМК-РПД-В1.П2-2019
Рабочая программа по дисциплине Б.1.В.07 «Организация предприятий питания» направление подготовки 43.03.01 «Сервис» профиль – социально-культурный сервис		

Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»

Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу»

Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»

Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»

Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» (вводится в действие с 1 января 2016 года)

Межгосударственный стандарт ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» (дата введения - 1 января 2015 г.)

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (последние изменения от 31 декабря 2014 г.)

### **Семинар 5. «Анализ рынка Камчатского края предприятий общественного питания».**

1. Разработка анкеты с целью сбора информации по рынку ресторанных услуг в Петропавловске-Камчатском
2. Обработка данных и анализ диапазона услуг, выявление лидеров и проблемных моментов в организации питания на Камчатке.
3. Каждый студент готовит и характеризует выбранное предприятие общественного питания камчатского края. (Форма предприятия, концепция, местоположение, характеристика помещения, анализ меню, средний чек, анализ обслуживания, анализ конкурентов).

Деловая игра на тему «Организация обслуживания потребителей ресторана».

Цель: в форме деловой игры методом погружения отработать приемы принятия, оформления заказов, подачи блюд и напитков, расчет с потребителями.

Задание:

1. Распределить между студентами роли потребителей, метрдотеля, бригадира, официантов.
2. Привести деловую игру.

Рабочая программа		СМК-РПД-В1.П2-2019
Рабочая программа по дисциплине Б.1.В.07 «Организация предприятий питания» направление подготовки 43.03.01 «Сервис» профиль – социально-культурный сервис		

3. Подвести итоги деловой игры: проанализировать действия участников игры, выделить наиболее правильные действия участников.

*Вторая часть практического занятия:*

1. Разработка анкеты с целью определения качества обслуживания на предприятиях питания в Петропавловске-Камчатском
2. Обработка и анализ данных, выявление лидеров и проблемных моментов в организации обслуживания на предприятиях питания на Камчатке.
3. Использование данных в курсовых работах по ресторанному обслуживанию.

***Семинар № 6-7. Тема: «Кухни народов мира. Деление мира по гастрономическому принципу». Особенности и характеристика.***

1. Европейская кухня.
2. Восточная кухня.
3. Азиатская кухня.
4. Африканская кухня.
5. Американская кухня.
6. Австралийская кухня.
7. Кухня северных народов.

***Семинар № 8. Тема: «Концепция предприятий питания».***

***Каждый студент готовит презентацию с характеристикой одной из концепций (особенности работы, особенности размещения, правила работы):***

1. Кофейня
2. Пиццерия
3. Ресторан средиземноморской кухни
4. Японский ресторан
5. Китайский ресторан.
6. Кафе-пекарня-кондитерская
7. Кафе-мороженое

***Семинар № 9. Тема: «Технология организации питания для особых категорий граждан».***



Рабочая программа		СМК-РПД-В1.П2-2019
Рабочая программа по дисциплине Б.1.В.07 «Организация предприятий питания» направление подготовки 43.03.01 «Сервис» профиль – социально-культурный сервис		

1. Организация питания школьников
2. Организация питания людей третьего возраста
3. Лечебно-оздоровительное питание
4. Санаторно-курортное питание

***Семинар 10-11. Ресторанный этикет. (практикум)***

1. История возникновения этикета.
2. Правила этикета.
3. Сервировка стола. Обслуживание гостей. Правила подачи блюд.

***Семинар 12. Тема «Современные тенденции развития ресторанного бизнеса».***

1. Экзотические рестораны
2. Самые необычные рестораны мира
3. Криокухня
4. Новые технологии в ресторанном бизнесе
5. Тенденции развития Камчатского ресторанного рынка

***Семинар-практикум 13-15. Мастер-класс «Современные тенденции развития ресторанного бизнеса».***

Провести мастер класс для группы по выбранным темам:

1. Сервировка стола. Приборы и правила.
2. Салфетки и способы их укладки.
3. Этикет. О чем говорят приборы.
4. Как правильно подавать блюда.
5. Украшение блюда.

Студент может выбрать и предложить тему сам.

**7. Тематика контрольных работ, курсовых работ.**

**Примерные темы курсовых работ**

1. Исторический аспект развития предприятий питания.
2. Тенденции и перспективы развития общественного питания в стране.
3. Состояние массового питания в туристских регионах.
4. Особенности деятельности предприятий питания в мире.
5. Анализ соблюдения действующих Правил оказания услуг ОП на конкретных примерах.

Рабочая программа		СМК-РПД-В1.П2-2019
Рабочая программа по дисциплине Б.1.В.07 «Организация предприятий питания» направление подготовки 43.03.01 «Сервис» профиль – социально-культурный сервис		

6. Классификация услуг ОП за рубежом и требования к ним.
7. Анализ организации обслуживания в предприятии ОП (на конкретном примере).
8. Размещение предприятий ОП в гостиничных комплексах.
9. Интерьеры залов предприятий ОП.
10. Оборудование торговых помещений.
11. Информационное обеспечение торгового процесса.
12. Карта меню, особенности её составления (на конкретном примере).
13. Карта вин, принципы составления (на конкретном примере).
14. Правила подбора напитков к блюдам и закускам.
15. Этикет еды – общие правила потребления блюд.
16. Современные методы подачи блюд.
17. Правила обслуживания.
18. Новые формы расчета за питание, чаевые.
19. Дипломатические приемы и банкеты.
20. Неофициальные приемы и банкеты.
21. Обслуживающий персонал в предприятиях ОП, требования к нему.
22. Комбинированные банкеты.
23. Организация обслуживания в гостиницах (на конкретном примере).
24. Организация обслуживания питанием в номерах гостиницы.
25. Виртуальные предприятия питания.
26. Концептуальные предприятия питания.
27. Кейтеринг.
28. Мерчендайзинг в общественном питании.
29. Организация обслуживания питанием в местах массового отдыха.
30. Организация обслуживания питанием автотуристов.
31. Организация обслуживания питанием автотуристов.
32. Организация обслуживания питанием на водном транспорте.
33. Организация обслуживания питанием на железнодорожном транспорте.
34. Требования к предприятиям питания авиатуристов.
35. Документальное оформление питания групповых и индивидуальных туристов.
36. Договорные взаимоотношения турфирм с предприятиями питания.
37. Контроль в общественном питании в стране и за рубежом.

#### **1. Перечень вопросов к экзамену**

2. Предприятия общественного питания и системы их квалификации
3. Культура обслуживания предприятий общественного питания.
4. Формы обслуживания туристических групп на предприятии питания. Критерии.
5. Ресторанное обслуживание. Виды сервиса.
6. Должностные обязанности на предприятиях общественного питания.
7. Обзор предприятий питания в городе Петропавловске – Камчатском.

Рабочая программа		СМК-РПД-В1.П2-2019
Рабочая программа по дисциплине Б.1.В.07 «Организация предприятий питания» направление подготовки 43.03.01 «Сервис» профиль – социально-культурный сервис		

8. Новые тенденции в ресторанном обслуживании.
9. Меню: факторы, от которых зависит состав меню Виды систем управления. гостиничным предприятием.
10. Современные тенденции развития индустрии питания.
11. Классификация предприятий общественного питания.
12. Стандарты функционирования предприятий питания.
13. Организационная структура предприятий питания.
14. Виды и методы обслуживания на предприятиях питания.
15. Кейтеринг как вид обслуживания на предприятиях общественного питания.
16. Специфика маркетинга в сфере питания, современные способы продвижения услуг.
17. Информационные технологии в индустрии гостеприимства.
18. Компьютерные программы автоматизации деятельности предприятий питания.
19. Инновации в ресторанном сервисе.

## **9. Учебно-методическое и информационное обеспечение**

### **Нормативно-правовые акты**

1. Федеральный закон от 30.03.99г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в ред. от 31.12.2005);
2. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в ред. от 31.12.2005);
3. Федеральный закон от 12.12.2008г № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»;
4. Федеральный закон от 24.06.2008 № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию»;
5. Федеральный закон от 27.10.08 №178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
6. Закон РФ от 7 февраля 1992 г. N 2300-1 "О защите прав потребителей" с изменениями и дополнениями.
7. «Правила продажи отдельных видов товаров», утвержденные Постановлением Правительства РФ от 19.01.1998г. № 55;
8. «Правила оказания услуг общественного питания» № 1036 от 15.08.1997г;
9. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» с дополнениями и изменениями;
10. СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;

Рабочая программа		СМК-РПД-В1.П2-2019
Рабочая программа по дисциплине Б.1.В.07 «Организация предприятий питания» направление подготовки 43.03.01 «Сервис» профиль – социально-культурный сервис		

11. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» с изменениями и дополнениями;
12. ГОСТ 30523-97/ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования;
13. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий»;
14. СП 1.1.2193-07 Изменение и дополнение к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий»;
15. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
16. -СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления»;
17. СП 42-128-4690-88 «Санитарные правила содержания территорий населенных мест»;
18. СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»;
19. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 16.08.2004 №83 «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения этих осмотров (обследований)»;
20. Приказа № 555 от 29.09.1989г. МЗ РФ «О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств»;
21. Приказа № 229 от 29.06.2000г. МЗ РФ «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».

## 9.1. Основная литература

1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюкова. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2015. — 416 с. — 978-5-394-02181-7. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52284.html>
2. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2016. — 496 с. — 978-5-394-02516-7. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/60526.html5>
3. Денисович, Ю. Ю. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Часть 1 : учебное пособие / Ю. Ю. Денисович, Е. Ю. Осипенко. — Благовещенск : Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015. — 178 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL:

Рабочая программа		СМК-РПД-В1.П2-2019
Рабочая программа по дисциплине Б.1.В.07 «Организация предприятий питания» направление подготовки 43.03.01 «Сервис» профиль – социально-культурный сервис		

<http://www.iprbookshop.ru/55904.html> (дата обращения: 23.03.2020). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

4. Пасько, О. В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, Е. В. Кулагина ; под редакцией Д. П. Маевский. — Омск : Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2014. — 211 с. — ISBN 978-5-93252-325-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/26711.html> (дата обращения: 24.03.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

5. Романова, Н. К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 96 с. — ISBN 978-5-7882-1895-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/62516.html> (дата обращения: 24.03.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

6. Роберт, Кристи Управление рестораном : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом» / Милл Кристи Роберт. — 3-е изд. — Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 536 с. — ISBN 978-5-238-01589-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/81705.html> (дата обращения: 24.03.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

7. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. — 7-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 248 с. — ISBN 978-5-394-03326-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/85164.html> (дата обращения: 24.03.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

## 9.2. Дополнительная литература

1. Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции : учебное пособие / А. И. Мглинец. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2018. — 208 с. — ISBN 978-5-6040327-6-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/75698.html> (дата обращения: 20.03.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания : учебное пособие / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2016. — 168 с. — ISBN 978-5-9908002-8-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/51500.html> (дата обращения: 23.03.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Мазанкова, Т. В. Государственное регулирование рынка услуг общественного питания : монография / Т. В. Мазанкова. — Саратов : Вузовское образование, 2017. — 145 с. — ISBN 978-5-4487-0042-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. —

Рабочая программа		СМК-РПД-В1.П2-2019
Рабочая программа по дисциплине Б.1.В.07 «Организация предприятий питания» направление подготовки 43.03.01 «Сервис» профиль – социально-культурный сервис		

URL: <http://www.iprbookshop.ru/66625.html> (дата обращения: 22.03.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

4. Организация производства и логистика предприятий общественного питания : учебное пособие / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова ; под редакцией Н. С. Родионова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. — 128 с. — ISBN 978-5-00032-213-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/64407.html> (дата обращения: 20.03.2020). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

5. Организация ресторанного бизнеса : учебное пособие / Ю. В. Жилкова, З. В. Макаренко, Л. А. Насырова, В. И. Шариков. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 192 с. — ISBN 978-5-4377-0026-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/40873.html> (дата обращения: 24.03.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

6. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. Г. Федцов. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2016. — 248 с. — 978-5-394-02634-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/14055.html>

### 9.3. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет:

	<i>Название электронного ресурса</i>	<i>Используемый для работы адрес</i>
1	Научная электронная библиотека – eLibrary	<a href="http://www.elibrary.ru">www.elibrary.ru</a>
2	Сайт научной библиотеки КамГУ им. Витуса Беринга	<a href="http://bibl.kamgpu.ru">bibl.kamgpu.ru</a>
3	Образовательная платформа ЭБС ЮРАЙТ	<a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a>
4	Электронная библиотека – IPRBOOKS	<a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>
5	Электронный каталог научной библиотеки КамГУ им. Витуса Беринга	<a href="http://bibl.kamgpu.ru/index.php/elresonlin..">http:// bibl.kamgpu.ru/index.php/elresonlin..</a>
6	Справочно-информационная система «Консультант»	<a href="http://www.consultant.ru">www.consultant.ru</a>

## 10. Формы и критерии оценивания учебной деятельности студента

На основании разработанной компетентностной модели выпускника образовательные цели представлены в виде набора компетенций как планируемых результатов освоения образовательной программы. Определение уровня достижения планируемых результатов освоения образовательной программы осуществляется посредством оценки уровня сформированности компетенции и оценки уровня успеваемости обучающегося по пятибалльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», «зачтено», «не зачтено»).

Основными критериями оценки в зависимости от вида работы обучающегося являются:

Рабочая программа		СМК-РПД-В1.П2-2019
Рабочая программа по дисциплине Б.1.В.07 «Организация предприятий питания» направление подготовки 43.03.01 «Сервис» профиль – социально-культурный сервис		

сформированность компетенций (знаний, умений и владений), степень владения профессиональной терминологией, логичность, обоснованность, четкость изложения материала, ориентирование в научной и специальной литературе.

**Критерии оценивания уровня сформированности компетенций и оценки уровня успеваемости обучающегося**  
**Текущий контроль**

Уровень сформированности компетенции	Уровень освоения модулей дисциплины (оценка)	Критерии оценивания отдельных видов работ обучающихся				
		устный опрос	индивидуальные устные опросы	решение заданий в тестовой форме	выполнение практических заданий	дискуссия по вопросам для обсуждения, выносимым на практические (семинарские) занятия
Высокий	отлично	ответы на поставленные вопросы излагаются четко, логично, последовательно и не требуют дополнительных пояснений, делаются обоснованные выводы, демонстрируются глубокие знания базовых нормативных и правовых актов, соблюдаются нормы литературной речи.	ответы на поставленные вопросы по разделу (модулю) излагаются четко, логично, последовательно и не требуют дополнительных пояснений, делаются обоснованные выводы, демонстрируются глубокие знания базовых нормативных и правовых актов, соблюдаются нормы литературной речи.	Оценка «отлично» - 85–100% правильных ответов;	выставляет обучающемуся, чей результат анализа ситуации оказался наиболее всесторонним, чье решение или расчет оказался наиболее продуманным, логичным и предусматривающим большее количество альтернативных вариантов решений;	вопрос раскрыт полностью, точно обозначены основные понятия и характеристики в соответствии с нормативными и правовыми актами и теоретическим материалом.
Базовый	хорошо	ответы на поставленные вопросы из-	ответы на поставленные вопросы по	Оценка «хорошо» - 70–84%	выставляется обучающемуся,	вопрос раскрыт, однако нет полного

Рабочая программа		СМК-РПД-В1.П2-2019
Рабочая программа по дисциплине Б.1.В.07 «Организация предприятий питания» направление подготовки 43.03.01 «Сервис» профиль – социально-культурный сервис		

		лагаются систематизировано и последовательно, материал излагается уверенно, демонстрируется умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер, соблюдаются нормы литературной речи, обучающийся демонстрирует хороший уровень освоения материала.	разделу (модулю) излагаются систематизировано и последовательно, материал излагается уверенно, демонстрируется умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер, соблюдаются нормы литературной речи, обучающийся демонстрирует хороший уровень освоения материала.	правильных ответов;	использовавшему методике или инструмент анализа с незначительными нарушениями, чей расчет имеет незначительные погрешности;	описания всех необходимых элементов.
Пороговый	удовлетворительно	допускаются нарушения в последовательности изложения на поставленные вопросы, демонстрируются поверхностные знания вопроса, имеются затруднения с выводами, допускаются нарушения норм литературной речи.	допускаются нарушения в последовательности изложения ответов на поставленные по разделу (модулю) вопросы, демонстрируются поверхностные знания вопросов, изученных в данном разделе (модуле), имеются затруднения с выводами, допускаются нарушения норм литературной речи.	Оценка «удовлетворительно» - 55–69% правильных ответов;	выставляется каждому обучающемуся, чей расчет имеет нарушения, но в целом задание выполнено, анализ проведен поверхностно, в том числе с нарушением методики его проведения;	вопрос раскрыт не полно, присутствуют грубые ошибки, однако есть некоторое понимание раскрываемых понятий
Компетенции не сформированы	неудовлетворительно	материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не	материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет	Оценка «неудовлетворительно» - 54% и менее пра-	выставляется каждому обучающемуся, если анализ про-	ответ на вопрос отсутствует или в целом не верен.



Рабочая программа		СМК-РПД-В1.П2-2019
Рабочая программа по дисциплине Б.1.В.07 «Организация предприятий питания» направление подготовки 43.03.01 «Сервис» профиль – социально-культурный сервис		

		представляет определенной системы знаний по дисциплине, имеются заметные нарушения норм литературной речи, обучающийся допускает существенные ошибки в ответах на вопросы, не ориентируется в понятийном аппарате.	определенной системы знаний по разделу (модулю) дисциплины, имеются заметные нарушения норм литературной речи, обучающийся допускает существенные ошибки в ответах на вопросы, не ориентируется в понятийном аппарате.	вильных ответов;	веден в нарушение методики его проведения, результаты не обоснованы, не сделаны выводы, расчет произведен с грубыми нарушениями и не соответствует поставленной задаче.	
--	--	--	--	------------------	---	--

#### Промежуточная аттестация

Уровень сформированности компетенции	Уровень освоения дисциплины	Критерии оценивания обучающихся (работ обучающихся)
		зачет
Высокий	отлично (зачтено)	расширенное знание и понимание теоретического содержания дисциплины; использование новых ресурсов (технологий, средств) в решении профессиональных задач; увеличение доли собственного участия в профессиональных практических видах деятельности, не предусмотренных образовательной программой; расширение среды профессиональной деятельности, не предусмотренной образовательной программой; наличие навыков системной оценки качества своей профессиональной деятельности
Базовый	хорошо (зачтено)	полное знание и понимание теоретического содержания дисциплины; достаточная сформированность практических умений, продемонстрированная в ходе осуществления профессиональной деятельности как в учебной, так и реальной практик; наличие навыков оценивания собственных достижений, определения проблем и потребностей в конкретной области профессиональной деятельности
Пороговый	удовлетворительно (зачтено)	понимание теоретического содержания дисциплины с незначительными пробелами; несформированность некоторых практических умений при применении знаний в конкретных ситуациях, наличие мотивационной готовности к самообразованию, саморазвитию

Рабочая программа		СМК-РПД-В1.П2-2019
Рабочая программа по дисциплине Б.1.В.07 «Организация предприятий питания» направление подготовки 43.03.01 «Сервис» профиль – социально-культурный сервис		

Компетенции не сформированы	неудовлетворительно (не зачтено)	отсутствует понимание теоретического содержания дисциплины, несформированность практических умений при применении знаний в конкретных ситуациях, отсутствие мотивационной готовности к самообразованию, саморазвитию
-----------------------------	----------------------------------	--

## 11. Материально-техническая база

- Система учебного телевидения, состоящая из телестудии и кабельной инфраструктуры. Телестудия оборудована цифровой видеокамерой, видео-микшером и осветительной аппаратурой. Кабельная инфраструктура построена на коаксиальном кабеле с использованием телевизионной станции «Планар-8».
- Вычислительный и коммуникационный узел, использующий 4 сервера HELIOS Fortice C1 (Intel Xeon MP 1.4 512Mb Cache/ Up to 4 CPU/ Case Rack 7U/ 2048 Mb DDR SDRAM ECC PC1600/HDD 4 x 36 Gb SCSI Ultra 160 Hot Swap/ RAID Intel U3-2xchannel Ultra 160/LAN контроллеры 2x1000/ FDD 3,5"/CD-ROM 52x).
- Система дистанционного обучения в режиме «on-line» на базе компьютерной программы Adobe Connect Pro, позволяющая одновременно работать с 5 виртуальными аудиториями, каждая из которых может вмещать до 100 студентов.
- Университетская компьютерная система административного тестирования, содержащая тест по изучаемой дисциплине.
- Проектор Acer PNX0709.
- Доска интерактивная ACTIV Board.
- Оборудование компьютерной аудитории: Рабочая станция: Процессор Intel Pentium Dual Core E2180, 2000 MHz ОЗУ DDR2-800 1024 Мб, ЖД Maxtor STM 3250310AS – 16 ПЭВМ.
- Базовое программное обеспечение: Microsoft Windows XP SP3, Mandriva Linux 2010, Microsoft SQL Server 2008, Microsoft Office 2003/2007/, Adobe Reader, WinRar, Oracle Open Office 3.3.0, Microsoft Visual Studio 2008.

Учебно-лабораторные помещения социально-экономического факультета в достаточной степени оснащены приборами и оборудованием для реализации основной образовательной программы бакалавров по профилю «Социально-культурный сервис» направления «Сервис».

Рабочая программа		СМК-РПД-В1.П2-2019
Рабочая программа по дисциплине Б.1.В.07 «Организация предприятий питания» направление подготовки 43.03.01 «Сервис» профиль – социально-культурный сервис		