МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал) федеральногогосударственного бюджетного образовательного учреждения «Московский государственныйуниверситет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»

УТВЕРЖДАЮ
Директор СКИПТБ (филиал)
ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»
_____ Н.С. Коржикова
«30» июня 2023 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.01.06 **Ресторанный сервис**

Кафедра:	Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики
Направление подготовки:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность(профиль):	Управление ресторанным бизнесом
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	очно-заочная
Год набора:	2023
Общая трудоемкость:	216 часов/6 з.е.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 00B895E5D3E87E5E81C0F723DE8AC92877
Владелец: Коржикова Надежда Сергеевна
Действителен: с 06.08.2024 до 30.10.2025

Вязьма, 2023 г.

Программу составил(и):
канд.техн.наук доц Степаненкова Л.Н

Рабочая программа дисциплины (модуля)
"Ресторанный сервис"
разработана составлена на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 25 мая 2024 г. протокол № 10 в соответствии с ФГОС ВО Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от17.08.2020 г. № 1047)
33.008. Профессиональный стандарт "РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯПИТАНИЯ", утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510)

Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Степаненкова Л.Н

Рабочая программа обсуждена на заседании обеспечивающей кафедры
Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики
Протокол от 30.06.2023 г. № 11
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна_____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО СЕМЕСТРАМ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ),СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙПРОГРАММЫ

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙРАБОТЫ СТУДЕНТОВ

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

Цель дисциплины заключается в освоении студентами основных принципов и методов организации и управлениярестораном и приобретение практических навыков, необходимых для успешного ведения бизнеса в современных условиях.

1.2. Задачи:

- изучить основные направления менеджмента в индустрии ресторанных услуг;
- изучить содержание, виды, процессы и методы принятия управленческих решений;
- раскрыть сущность управления процессами труда и обслуживания на предприятиях питания;
- изучить пути повышения культуры и качества обслуживания в ресторанном бизнесе и эффективностидеятельности предприятий;
- изучить методы и средства интенсификации труда руководителя, подбора и расстановки кадров.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ СРАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО СЕМЕСТРАМ

Цикл (раздел) ОП: Б1.В

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	9	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3, ПКС-1.1,ПКС-1.2, ПКС-1.3

Распределение часов дисциплины

Семестр (<Курс>.<Семестр накурсе>)	7 (4.1)		8 (4.2)		Итого	
Недель	17 2/6		14 4/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8	16	16
Практические	12	12	12	12	24	24
В том числе электрон.	14	14	14	14	28	28
Итого ауд.	20	20	20	20	40	40
Контактная работа	20	20	20	20	40	40
Сам. работа	88	88	34	34	122	122
Часы на контроль			54	54	54	54
Итого	108	108	108	108	216	216

Вид промежуточной аттестации:

ЗаО 7 семестр

Экзамен 8 семестр

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ СРЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций и индикаторов ихдостижения:

ПКС-2:Способен определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов)предприятия питания, выявлять проблемы в системе их контроля и определять уровни эффективностидеятельности департаментов (служб, отделов); организовывать контроль за выполнением сотрудниками стандартовобслуживания, распорядка и дисциплины, и исполнением персоналом принятых решений

ПКС-2.1: Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов)предприятий питания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания

ПКС-2.2: Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия ипринимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем

ПКС-2.3: Владеет методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях питания

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Кодзанятия	Наименования разделов, тем, ихкраткое содержание и результатыосвоения /вид занятия/	Семестр	Часов	Инте ракт.	Прак. подг.	Индикаторы достижения компетенции	Оценочные средства

	Раздел 1.Раздел 1: Регуляторнаягильотина или правовоеобеспечение деятельностииндустрии питания и современныеформаты предприятий индустриипитания						
1.1	**Тема 1.1. Регуляторная гильотинаили правовое обеспечениедеятельности индустрии питания** **1.1.1 Характеристика правовойбазы обеспечения деятельностисубъектов в индустрии питания.** **1.1.2. Нормативно-техническиедокументы в индустрии питания.** **1.1.3. Реформа «Регуляторнаягильотина».** **Знать:** **- структуру рынка индустриипитания;** **- современные форматыпредприятий индустрии питания;** **- актуальные гастрономическиетенденции, тренды и стандартыотрасли;** **- стандарты внешнего вида;** **- стандарты чистоты;** **- правила персональной гигиены;** **- актуальные тренды поформированию ассортиментапродаваемой продукциипроизводства и оказанию услугвнутри и вне предприятия питания.** **/Лек/**	7	2	0	0	ПКС-2.1	устный опрос
1.2	**Тема 1.2. Структура рынкаиндустрии питания. Современныеформаты предприятий индустриипитания.** **1.2.1. Анализ рынка** **1.2.2. Современные форматыпредприятий индустрии питания** **Знать:** **- структуру рынка индустриипитания;** **- современные форматыпредприятий индустрии питания;** **- актуальные гастрономическиетенденции, тренды и стандартыотрасли;** **- стандарты внешнего вида;** **- стандарты чистоты;** **- правила персональной гигиены;** **- актуальные тренды поформированию ассортиментапродаваемой продукциипроизводства и оказанию услугвнутри и вне предприятия питания.** **/Лек/**	7	2	0	0	ПКС-2.1	устный опрос
1.3	**Практическая работа к теме 1.1** **- «Нормативные документы (ГОСТ,СП, СанПиН, ТУ)»;** **- «Технологические документы(Сборники рецептур, ТИ, ТТК, СТОтехнологические карты)».**	7	4	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	отчет по практическойработе

	Уметь: **- анализировать информацию порезультатам продаж и приниматьрешения в области контроляпроцесса продаж;** **- формировать системуменеджмента качества напринципах ХАССП в HoReCa;** **- организовывать планирование иведение рабочего процесса всоответствии с актуальнымигастрономическими тенденциями,расстановка приоритетов ицелеполагание** **Владеть:** **- навыками эффективногопланирования по тайм-менеджменту;** **- навыками организацииэргономичного рабочего местаповара;** **- системой товародвижения илогистическими процессами напредприятиях питания исходя из ихформата и концепции.** **/Пр/**						
1.4	**Самостоятельная работа к темам1.1-1.2** **Знать:** **- структуру рынка индустриипитания;** **- современные форматыпредприятий индустрии питания;** **- актуальные гастрономическиетенденции, тренды и стандартыотрасли;** **- стандарты внешнего вида;** **- стандарты чистоты;** **- правила персональной гигиены;** **- актуальные тренды поформированию ассортиментапродаваемой продукциипроизводства и оказанию услугвнутри и вне предприятия питания.** **Уметь:** **- анализировать информацию порезультатам продаж и приниматьрешения в области контроляпроцесса продаж;** **- формировать системуменеджмента качества напринципах ХАССП в HoReCa;** **- организовывать планирование иведение рабочего процесса всоответствии с актуальнымигастрономическими тенденциями,расстановка приоритетов ицелеполагание** **Владеть:** **- навыками эффективногопланирования по тайм-менеджменту;** **- навыками организацииэргономичного рабочего местаповара;** **- системой товародвижения и**	7	34	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы посамоподготовке

	логистическими процессами напредприятиях питания исходя из ихформата и концепции. /Ср/						
1.5	**Практическая работа к теме 1.2"Заполнение рабочей тетради посовременным форматампредприятий индустрии питания" Уметь: - анализировать информацию порезультатам продаж и приниматьрешения в области контроляпроцесса продаж; - формировать системуменеджмента качества напринципах ХАССП в HoReCa; - организовывать планирование иведение рабочего процесса всоответствии с актуальнымигастрономическими тенденциями,расстановка приоритетов ицелеполагание Владеть: - навыками эффективногопланирования по тайм-менеджменту; - навыками организацииэргономичного рабочего местаповара; - системой товародвижения илогистическими процессами напредприятиях питания исходя из ихформата и концепции. /Пр/**	7	4	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	отчет по практическойработе
	Раздел 2.Раздел 2: Будущее уженаступило: цифровая,персонализированная илимолекулярная кухня в ресторане.Future skills в зале						
2.1	**Тема 2.1. Будущее уже наступило:цифровая, персонализированнаяили молекулярная кухня вресторане 2.1.1 Характеристикаинновационных технологийпроизводства кулинарнойпродукции. Технология«Cook&Chill» на предприятияхобщественного питания. 2.1.2. Инновационные технологииприготовления кулинарных изделийТехнология приготовления Sous-vide. Технология PacoJet. 2.1.3. Применение шоковойзаморозки и системы Acoustic ExtraFreezing для консервирования ихранения готовой кулинарнойпродукции. 2.1.4. Есть ли место молекулярнойкухни в ресторане сегодня? 2.1.5. Разработка блюд и рационовперсонализированного питания спримением Foodpairing и 3-Dпринтеров. Знать: - различные техники использованиядоступного**	7	2	0	0	ПКС-2.1	устный опрос

	кухонного инвентаря иоборудования; - технологические приемы,направленные на усложнениеблюда; - механические способы обработкасырья; - способы обработки сырья холодом; - знать и правильно использоватьвсе виды кухонного оборудованияинвентаря с соблюдением техникибезопасности; - способы тепловой обработкисырья. /Лек/						
2.2	**Тема 2.2. Реализуем Future skills взале ресторана 2.2.1. Интерактивные обеденныестолы 2.2.2. Роботизация и автоматизацияпроцессов обслуживанияпотребителей 2.2.3. Раскрываем потенциал POS-терминалов 2.2.4. Аромамаркетинг в индустриигостеприимства 2.2.5. Использование чат-ботов 2.2.6. Использование виртуальной идополненной реальности Знать: - различные техники использованиядоступного кухонного инвентаря иоборудования; - технологические приемы,направленные на усложнениеблюда; - механические способы обработкасырья; - способы обработки сырья холодом; - знать и правильно использоватьвсе виды кухонного оборудованияинвентаря с соблюдением техникибезопасности; - способы тепловой обработкисырья. /Лек/**	7	2	0	0	ПКС-2.1	устный опрос
2.3	**Практическая работа к теме 2.1.«Анализ индустриальныхтехнологий производствакулинарной продукции» уметь: -проводить анализ индустриальныхтехнологий производствакулинарной продукции владеть: основными приемами технологийпроизводства кулинарнойпродукции /Пр/**	7	2	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	отчет по практическойработе
2.4	**Практическая работа к теме 2.2.«Роботизация, информатизация иавтоматизация процессов обслуживания**	7	2	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	отчет по практическойработе

	потребителей» **уметь:** **применять роботизацию,информатизацию и автоматизацияпроцессов обслуживания потребителей** **владеть основными приемамицифровизации /Пр/**						
2.5	**Самостоятельная работа к темам2.1-2.2** **Знать:** **- различные техники использованиядоступного кухонного инвентаря иоборудования;** **- технологические приемы,направленные на усложнениеблюда;** **- механические способы обработкасырья;** **- способы обработки сырья холодом;** **- знать и правильно использоватьвсе виды кухонного оборудованияинвентаря с соблюдением техникибезопасности;** **- способы тепловой обработкисырья.** **уметь:** **-проводить анализ индустриальныхтехнологий производствакулинарной продукции** **владеть:** **основными приемами технологийпроизводства кулинарнойпродукции /Ср/**	7	54	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы посамоподготовке
	Раздел 3.Раздел 3: Локальныймаркетинг и бренд-локомотив:привлекаем и удерживаемпотребителя. Создаем продаваемоеменю и эмоциональныйклиентоориентированный сервис.Внешние и внутренние системыработы над качеством						
3.1	**Тема 3.1. Локальный маркетинг ибренд-локомотив: привлекаем иудерживаем потребителя.** **3.1.1. Корпоративная культуракомпании. ServiceDesign иServiceManagement.** **3.1.2. Работа с продуктовымипортфелями: количество позиций исредние цены. Пересекающиеся(маркерные) позиции.Маркетинговая активность.Сочетание онлайн и оффлайнмаркетинга. CRM и программылояльности. Примеры расчетов ROI** **3.1.3. Фиксируем**	8	1	0	0	ПКС-2.1	устный опрос

	позиционирование и ключевыесообщения. Создаем маркетинг-микс 7P. Product/Продуктовыйпортфель. Price/Цена.Process/Процесс. People/Люди.Place/Место.Promotion/Продвижение.PhysicalEvidence/Материальнаяатрибутика **3.1.4. SMM в продвижениересторана. Таргетинг в социальныхсетях. Примеры работы ссоциальными сетями. Правильнаяработа с сайтом. Использованиегеотаргетинга. Правильное ведениеблога. E-mail и SMS-маркетинг.Отслеживание эффективностиинтернет-рекламы** **3.1.5. Я – бренд и бренд-локомотив.** **Знать:** **- характеристики различных видови стилей подачи блюд,обстоятельства их применения;** **- влияние на производство пищевыхпродуктов различных видовобслуживания;** **- важность меню как инструментапродаж и коммуникации;** **- законодательные ограничения вотношении рекламой продукции ипрезентации меню;** **- важность внешнего вида припоявлении на публике и общении склиентами;** **- важность эффективного обменаинформацией в коллективе, сзаказчиками и подрядчиками.** **/Лек/**						
3.2	**Тема 3.2. Создаем продаваемоеменю и эмоциональныйклиентоориентированный сервис.** **3.2.1. Создание эффективногопродаваемого меню и картынапитков. Вкусовая лояльность каквозможность влиять на лояльностьгостей** **3.2.2 Управление продажами - кросс-продажа. Акции и специальныепредложения.Клиентоориентированность иуровень гостеприимства командыресторана. Классические каналыкоммуникации. Атмосферазаведения. Нестандартнаяатмосфера** **3.2.3. Правила предлагающейпродажи. Кассовый расчет гостя.Управление эмоциональнойатмосферой. Эмоциональныйсервис** **Знать:** **- характеристики различных видови стилей подачи блюд,обстоятельства их применения;** **- влияние на производство пищевыхпродуктов различных**	8	1	0	0	ПКС-2.1	устный опрос

	видов обслуживания; - важность меню как инструментапродаж и коммуникации; - законодательные ограничения вотношении рекламой продукции ипрезентации меню; - важность внешнего вида припоявлении на публике и общении склиентами; - важность эффективного обменаинформацией в коллективе, сзаказчиками и подрядчиками. /Лек/						
3.3	**Практическая работа к теме 3.1."Разработка продуктовыхпортфелей и маркетинговогопаспорта проекта" уметь: разрабатывать продуктовыепортфели и маркетинговогопаспорта проекта" владеть приемами разработкипродуктовых портфелей имаркетингового паспорта проекта" /Пр/**	8	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	отчет по практическойработе
3.4	**Практическая работа к теме 3.2.Практикум «Разработкапродаваемого меню и внедрениеэмоциональныйклиентоориентированный сервиса» уметь: разрабатывать продаваемое меню ивнедрение эмоциональныйклиентоориентированный сервис » владеть приемами разработкипродаваемого меню и внедрениеэмоциональныйклиентоориентированныйсервиса»разработки /Пр/**	8	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	отчет по практическойработе
3.5	**Самостоятельная работа к темам3.1-3.2 /Ср/**	8	16	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	отчет по практическойработ
3.6	**Тема 3.3. Внешние и внутренниесистемы работы над качеством 3.3.1 Маркетинговые исследованияи аналитика рынка 3.3.2 Система управления сервисом 3.3.3 Управление продажами.Оценка знания персоналом техникпродаж 3.3.4 Работа с маркетинговымкалендарями 3.3.5 Оценка классических каналовкоммуникации 3.3.6. Управление репутацией 3.3.7 CRM и программы лояльности Знать: - характеристики различных видови стилей подачи блюд,обстоятельства их применения;**	8	1	0	0	ПКС-2.1	устный опрос

	- влияние на производство пищевыхпродуктов различных видовобслуживания; **- важность меню как инструментапродаж и коммуникации;** **- законодательные ограничения вотношении рекламой продукции ипрезентации меню;** **- важность внешнего вида припоявлении на публике и общении склиентами;** **- важность эффективного обменаинформацией в коллективе, сзаказчиками и подрядчиками.** **Уметь:** **- работать с соблюдением нормгигиены и нормативных актов,регулирующих хранение, обработку,приготовление и обслуживание(HACCP);** **- хранить все товары с соблюдениемтребований безопасности игигиены;** **- обеспечивать чистоту всех рабочихзон в соответствии с самымивысокими стандартами;** **- полностью и детально внедрятьвнутренний бизнес-концептHACCP;** **- работать аккуратно ипридерживаться правил техникибезопасности;** **- использовать все инструменты иприспособления безопасно и всоответствии с инструкциямипроизводителя;** **- поддерживать техникубезопасности и нормы охраныздоровья, а также санитарию игигиену на рабочем месте;** **Владеть:** **- навыками изготавления широкогодиапазона блюд, включая:** **o Супы и соусы;** **o Закуски горячие ихолодные;** **o Салаты и закусочныеблюда;** **o Блюда из рыбы,моллюсков и ракообразных;** **o Блюда из мяса домашнихживотных, птицы, дичи;** **o Овощные ивегетарианские блюда;** **o Фирменные иинтернациональные блюда;** **o Блюда из риса имакаронных изделий;** **o Хлебобулочные икондитерские изделия, десерты.** **- подготовки ингредиенты длясложных блюд и готовить их дляполучения оригинальногорезультата;** **- навыками приготовления блюдарегиональной, национальной,мировой кухни по рецептурами;**						

	- навыками подготовки иприготовления блюд для различныхприемов пищи, включая завтрак,обед, послеобеденный и позднийчай, ужин. /Лек/						
3.7	**Самостоятельная работа к темам3.3** **Знать:** **- характеристики различных видови стилей подачи блюд,обстоятельства их применения;** **- влияние на производство пищевыхпродуктов различных видовобслуживания;** **- важность меню как инструментапродаж и коммуникации;** **- законодательные ограничения вотношении рекламой продукции ипрезентации меню;** **- важность внешнего вида припоявлении на публике и общении склиентами;** **- важность эффективного обменаинформацией в коллективе, сзаказчиками и подрядчиками.** **Уметь:** **- работать с соблюдением нормгигиены и нормативных актов,регулирующих хранение, обработку,приготовление и обслуживание(HACCP);** **- хранить все товары с соблюдениемтребований безопасности игигиены;** **- обеспечивать чистоту всех рабочихзон в соответствии с самымивысокими стандартами;** **- полностью и детально внедрятьвнутренний бизнес-концептHACCP;** **- работать аккуратно ипридерживаться правил техникибезопасности;** **- использовать все инструменты иприспособления безопасно и всоответствии с инструкциямипроизводителя;** **- поддерживать техникубезопасности и нормы охраныздоровья, а также санитарию игигиену на рабочем месте;** **Владеть:** **- навыками изготавления широкогодиапазона блюд, включая:** **o Супы и соусы;** **o Закуски горячие ихолодные;** **o Салаты и закусочныеблюда;** **o Блюда из рыбы,моллюсков и ракообразных;** **o Блюда из мяса домашнихживотных, птицы, дичи;**	8	8	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы посамоподготовке

	o Овощные ивегетарианские блюда; **o Фирменные иинтернациональные блюда;** **o Блюда из риса имакаронных изделий;** **o Хлебобулочные икондитерские изделия, десерты.** **- подготовки ингредиенты длясложных блюд и готовить их дляполучения оригинальногорезультата;** **- навыками приготовления блюдарегиональной, национальной,мировой кухни по рецептурами;** **- навыками подготовки иприготовления блюд для различныхприемов пищи, включая завтрак,обед, послеобеденный и позднийчай, ужин.** **/Ср/**						
3.8	**Практическая работа к теме 3.3."Разработка маркетинговогокалендаря и работа с каналамикоммуникаций" /Пр/**	8	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	отчет по практическойработе
	Раздел 4.Раздел 4: Санитарно-гигиеническая дисциплина.Внедряем НАССР и проводим аудит-расследования. Бережливоепроизводство должно бытьбережливым						
4.1	**Тема 4.1. Санитарно-гигиеническаядисциплина – как не отравитьгостей в ресторане** **4.4.1. Требования действующихнормативно-техническихдокументов к организациипроизводства на предприятияхиндустрии питания** **4.4.2. Организацияпроизводственного контроля(организация и осуществлениевходного контроля качества сырьяи материалов, производственногоконтроля полуфабрикатов ипродукции питания).Ответственность работниковпроизводства за качествопродукции (перечень форм учета иотчетности).** **знать:** **- нормативную документацию вобласти санитарии и гигиеныорганизаций сферы гостеприимстваи общественного питания;** **- формы и методы контроля засоблюдением санитарно-гигиенических норм ворганизациях сферыгостеприимства и общественногопитания;** **- санитарные требования к личнойгигиене персонала и особые**	8	1	0	0	ПКС-2.1	устный опрос

	условия доступа к работе ворганизациях сферыгостеприимства и общественногопитания. уметь: - осуществлять контроль засоблюдением санитарных условийработы структурных подразделенийорганизаций сферы гостеприимстваи общественного питания; - использовать существующиеформы и методы оценкипозволяющие осуществлятьконтроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм ворганизациях сферыгостеприимства и общественногопитания; - осуществлять контроль засоблюдением санитарныхтребований к личной гигиенеперсонала и особыми условиямидоступа к работе в организацияхсферы гостеприимства иобщественного питания. владеть: - санитарными нормами иправилами, предъявляемыми корганизациям сферыгостеприимства и общественногопитания; - формами и методами контроля завыполнением санитарно-гигиенических норм ворганизациях сферыгостеприимства и общественногопитания; - санитарными требованиями кличной гигиене персонала иособыми условиями доступа кработе в организациях сферыгостеприимства и общественногопитания. /Лек/						
4.2	**Тема 4.2. Рассказ о мире микробовна кухне ресторана. ВнедряемHACCP и проводим аудит-расследования. 4.2.1 Система ХАССП.Обязательные предварительныепрограммы. Разработка системыменеджмента безопасностипищевых продуктов 4.2.2 Внедрение системыменеджмента безопасностипищевых продуктов 4.2.3 Сертификация системыменеджмента безопасностипищевых продуктов знать: - нормативную документацию вобласти построения СМК ХАССП; - формы и методы контроля засоблюдением санитарно-гигиенических норм ворганизациях сферы**	8	2	0	0	ПКС-2.1	устный опрос

	гостеприимства и общественногопитания; - санитарные требования к личнойгигиене персонала и особые условиядоступа к работе в организацияхсферы гостеприимства иобщественного питания. /Лек/						
4.3	**Тема 4.3. Бережливое производстводолжно быть бережливым. 4.3.1. Бережливое производство какмодель повышения эффективностидеятельности предприятийиндустрии питания 4.3.2. Методы и инструментарийбережливого производства 4.3.3. Организация внедрениябережливого производства виндустрии питания знать: - нормативную документацию вобласти бережливого производства; - формы и методы контроля засоблюдением санитарно-гигиенических норм ворганизациях сферыгостеприимства и общественногопитания; - санитарные требования к личнойгигиене персонала и особые условиядоступа к работе в организацияхсферы гостеприимства иобщественного питания. /Лек/**	8	2	0	0	ПКС-2.1	устный опрос
4.4	**Практическая работа к теме 4.1.Кейс "Обеспечение санитарно-гигиенической дисциплины напредприятиях индустрии питания" уметь: - осуществлять контроль засоблюдением санитарных условийработы структурных подразделенийорганизаций сферы гостеприимстваи общественного питания; - использовать существующиеформы и методы оценкипозволяющие осуществлятьконтроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм ворганизациях сферыгостеприимства и общественногопитания; - осуществлять контроль засоблюдением санитарныхтребований к личной гигиенеперсонала и особыми условиямидоступа к работе в организацияхсферы гостеприимства иобщественного питания. владеть: - санитарными нормами и**	8	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	отчет по практическойработе

	правилами, предъявляемыми корганизациям сферыгостеприимства и общественногопитания; - формами и методами контроля завыполнением санитарно-гигиенических норм ворганизациях сферыгостеприимства и общественногопитания; - санитарными требованиями кличной гигиене персонала иособыми условиями доступа кработе в организациях сферыгостеприимства и общественногопитания. /Пр/						
4.5	**Практическая работа к теме 4.3«Построение карты потока созданияценности» знать: - принципы построения картыпотока создания ценности. уметь: - осуществлять контроль зареализацией построения картыпотока ценностей. владеть: - навыками построения системыбережливого производства /Пр/**	8	8	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	отчет по практическойработе
4.6	**Самостоятельная работа к темам4.1-4.2 знать: - нормативную документацию вобласти санитарии и гигиеныорганизаций сферы гостеприимствои общественного питания; - формы и методы контроля засоблюдением санитарно-гигиенических норм ворганизациях сферыгостеприимства и общественногопитания; - санитарные требования к личнойгигиене персонала и особые условиядоступа к работе в организацияхсферы гостеприимства иобщественного питания. уметь: - осуществлять контроль засоблюдением санитарных условийработы структурных подразделенийорганизаций сферы гостеприимствои общественного питания; - использовать существующиеформы и методы оценкипозволяющие осуществлятьконтроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм ворганизациях сферыгостеприимства и общественногопитания; - осуществлять контроль засоблюдением санитарныхтребований к личной гигиене**	8	4	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы посамоподготовке

	персонала и особыми условиямидоступа к работе в организацияхсферы гостеприимства иобщественного питания. владеть: - санитарными нормами иправилами, предъявляемыми корганизациям сферыгостеприимства и общественногопитания; - формами и методами контроля завыполнением санитарно-гигиенических норм ворганизациях сферыгостеприимства и общественногопитания; - санитарными требованиями кличной гигиене персонала иособыми условиями доступа кработе в организациях сферыгостеприимства и общественногопитания. /Ср/						
4.7	**Самостоятельная работа к темам4.3 знать: - нормативную документацию вобласти построения СМК ХАССП; - формы и методы контроля засоблюдением санитарно-гигиенических норм ворганизациях сферыгостеприимства и общественногопитания; - санитарные требования к личнойгигиене персонала и особые условиядоступа к работе в организацияхсферы гостеприимства иобщественного питания. уметь: - осуществлять контроль засоблюдением санитарных условийработы структурных подразделенийорганизаций сферы гостеприимствои общественного питания; - использовать существующиеформы и методы оценкипозволяющие осуществлятьконтроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм ворганизациях сферыгостеприимства и общественногопитания; - осуществлять контроль засоблюдением санитарныхтребований к личной гигиенеперсонала и особыми условиямидоступа к работе в организацияхсферы гостеприимства иобщественного питания. владеть: - санитарными нормами иправилами, предъявляемыми корганизациям сферыгостеприимства и общественногопитания;**	8	6	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы посамоподготовке

	выполнением санитарно-гигиенических норм ворганизациях сферыгостеприимства и общественногопитания; - санитарными требованиями кличной гигиене персонала иособыми условиями доступа кработе в организациях сферыгостеприимства и общественногопитания. /Ср/						
	Раздел 5.Подготовка и проведениеитоговой аттестации за						
5.1	**Итоговая аттестация в форматезачета с оценкой Знает методы оценкиэффективности системы контролядеятельности департаментов(служб, отделов) предприятийпитания; принципы и методыорганизации системы контроляработы персонала предприятийпитания Умеет анализировать проблемы вфункционировании системыконтроля, прогнозировать ихпоследствия и принимать меры поисправлению и недопущениюподобных ситуаций в будущем Владеет методикой созданиясистемы контроля бизнес-процессовна предприятиях питания /ЗаО/**	7	0	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Тестирование, вопросы кзачету с оценкой
	Раздел 6.Подготовка и проведениеитоговой аттестации за						
6.1	**Итоговая аттестация в форматеэкзамена Знает методы оценкиэффективности системы контролядеятельности департаментов(служб, отделов) предприятийпитания; принципы и методыорганизации системы контроляработы персонала предприятийпитания Умеет анализировать проблемы вфункционировании системыконтроля, прогнозировать ихпоследствия и принимать меры поисправлению и недопущениюподобных ситуаций в будущем Владеет методикой созданиясистемы контроля бизнес-процессовна предприятиях питания /Экзамен/**	8	54	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Итоговое тестирование,вопросы к экзамену

Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий:

Технология модульного обучения

Технология модульного обучения основана на идее личностно-ориентированного подхода. Основной технологиимодульного обучения является самостоятельное освоение учебных дисциплин, которые для удобства поделены намодули. Цель технологии модульного обучения – создать условия выбора для полного овладения содержаниемобразовательных программ в разной последовательности, разном объеме и темпе через отдельные и независимыеучебные модули с учетом индивидуальных интересов и возможностей субъектов образовательного процесса

Технология организации самостоятельной работы

Организации самостоятельной работы учащихся на более высоком уровне может способствовать применениетехнологии проектного и проблемного обучения. Методы самостоятельного приобретения знаний основаны наиспользовании проблемного обучения

Технология поиска информации (Информационная технология)

Информационная технология неотделима от субъектов образовательной деятельности, она является определяющимфактором технологии работы с информацией, применяемой в образовательной практике

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающегося (далее - СРС) – это планируемая учебная, практическая, учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа студентов, выполняемая во
внеаудиторное время (свободное от аудиторных учебных занятий) по заданию и при методическом руководствепедагогического работника, отнесенного к профессорско-преподавательскому составу (далее – преподаватель) и (или) лиц,привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях, но без их непосредственного участия.
СРС по заданию и при методическом руководстве преподавателя и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательныхпрограмм на иных условиях, реализуется во время групповых консультаций и (или) индивидуальной работы обучающихся спреподавателями Университета и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях (втом числе индивидуальных консультаций), а также во время текущего контроля выполнения заданий, отнесенных ксамостоятельной работе обучающихся.
Целью СРС является овладение формирование компетенций через овладение знаниями, умениями и навыкамипрофессиональной деятельности по направлению подготовки (специальности). Самостоятельная работа являетсяобязательной для каждого обучающегося.
Формы самостоятельной работы обучающихся определяются преподавателями кафедр Университета при разработкерабочих программ дисциплин (модулей), рабочих программ практик, НИР, программ государственной итоговой (итоговой)аттестации, методических указаний по выполнению практических, лабораторных работ, написанию курсовыхработ/проектов и ВКР в соответствии с их содержанием.
В университете оборудованы специальные помещения для самостоятельной работы обучающихся. Помещения длясамостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную средуУниверситета.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов формирования индикаторов их достижения в процессе освоенияОПОП

ПКС-2:Способен определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов)предприятия питания, выявлять проблемы в системе их контроля и определять уровни эффективностидеятельности департаментов (служб, отделов); организовывать контроль за выполнением сотрудниками стандартовобслуживания, распорядка и дисциплины, и исполнением персоналом принятых решений

Недостаточный уровень:

Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов)

Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля,

Владеет методикой создания системы контроля

Пороговый уровень:

Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятийпитания; принципы

Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия

Владеет методикой создания системы контроля бизнес-процессов

Продвинутый уровень:

Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятийпитания; принципы и методы организации

Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать мерыпо исправлению и недопущению подобных ситуаци

Владеет методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях питания

Высокий уровень:

Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятийпитания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания

Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать мерыпо исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем

Владеет методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях питания

6.2. Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций

Характеристики индикаторов достижения	**1. Недостаточный: компетенци**	**2. Пороговый: компетенциисформированы.**	**3. Продвинутый: компетенциисформированы.**	**4. Высокий: компетенциисформированы.**
Знания:	Знания отсутствуют.	Сформированы базовыеструктуры знаний.	Знания обширные,системные.	Знания твердые,аргументированные, всесторонние.
Умения:	Умения несформированы.	Умения фрагментарны иносят репродуктивныйхарактер.	Умения носятрепродуктивныйхарактер применяются крешению типовыхзаданий.	Умения успешноприменяются к решениюкак типовых, так инестандартныхтворческих заданий.
Навыки:	Навыки несформированы.	Демонстрируется низкийуровеньсамостоятельности практического навыка.	Демонстрируетсядостаточный уровеньсамостоятельностиустойчивогопрактического навыка.	Демонстрируетсявысокий уровеньсамостоятельности,высокая адаптивностьпрактического навыка.

Описание критериев оценивания

Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы взнаниях учебного материала; - допускаютсяпринципиальные ошибки приответе на основные вопросыбилета, отсутствует знание ипонимание основных понятийи категорий; - непонимание сущностидополнительных вопросов врамках заданий билета; - отсутствие умениявыполнять практическиезадания, предусмотренныепрограммой дисциплины; - отсутствие готовности(способности) к дискуссии инизкая степень контактности.	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретическогоматериала; - неполные ответы наосновные вопросы, ошибки вответе, недостаточноепонимание сущностиизлагаемых вопросов; - неуверенные и неточныеответы на дополнительныевопросы; - недостаточное владениелитературой,рекомендованной программойдисциплины; - умение без грубых ошибокрешать практические задания,которые следует выполнить.	Обучающийся демонстрирует: - знание и пониманиеосновных вопросовконтролируемого объемапрограммного материала; - твердые знаниятеоретического материала; -способность устанавливать иобъяснять связь практики итеории, выявлятьпротиворечия, проблемы итенденции развития; - правильные и конкретные,без грубых ошибок ответы напоставленные вопросы; - умение решать практическиезадания, которые следуетвыполнить; - владение основнойлитературой,рекомендованной программойдисциплины; - наличие собственнойобоснованной позиции пообсуждаемым вопросам. Возможны незначительныеоговорки и неточности враскрытии отдельныхположений вопросов билета,присутствует неуверенность вответах на дополнительныевопросы.	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние иаргументированные знанияпрограммного материала; - полное понимание сущностии взаимосвязирассматриваемых процессов иявлений, точное знаниеосновных понятий в рамкахобсуждаемых заданий; - способность устанавливать иобъяснять связь практики итеории; - логическипоследовательные,содержательные, конкретныеи исчерпывающие ответы навсе задания билета, а такжедополнительные вопросыэкзаменатора; - умение решатьпрактические задания; - свободное использование вответах на вопросыматериалов рекомендованнойосновной и дополнительнойлитературы.
Оценка «незачет», «неудовлетворитель	**Оценка «зачтено/удовлетворительно»,**	**Оценка «зачтено/хорошо», «хорошо»**	**Оценка «зачтено/отлично», «отлично»**

Оценочные средства, обеспечивающие диагностику сформированности компетенций, заявленных в рабочейпрограмме по дисциплине (молулю) для проведения промежуточной аттестации

ОЦЕНИВАНИЕ УРОВНЯ ЗНАНИЙ: Теоретический блок вопросов. Уровень освоения программного материала,логика и грамотность изложения, умение самостоятельно обобщать и излагать материал.
1. Недостаточный уровень
Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов)
Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля,
Владеет методикой создания системы контроля
2. Пороговый уровень
Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятийпитания; принципы

Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия
Владеет методикой создания системы контроля бизнес-процессов
3. Продвинутый уровень
Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятийпитания; принципы и методы организации
Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать мерыпо исправлению и недопущению подобных ситуаци
Владеет методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях питания
4. Высокий уровень
Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятийпитания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания
Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать мерыпо исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем
Владеет методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях питания

6.3. Оценочные средства текущего контроля (примерные темы докладов, рефератов, эссе)

ПКС-2: Способен определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятияпитания, выявлять проблемы в системе их контроля и определять уровни эффективности деятельности департаментов(служб, отделов); организовывать контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания, распорядка идисциплины, и исполнением персоналом принятых решений

Раздел 1: Регуляторная гильотина или правовое обеспечение деятельности индустрии питания и современные форматыпредприятий индустрии питания

Тема 1.1. Регуляторная гильотина или правовое обеспечение деятельности индустрии питания

Устный опрос

1.Что такое «Регуляторная гильотина»?
2.Механизм «регуляторной гильотины»
3.Регуляторная гильотина или правовое обеспечение деятельности индустрии питания
4.Обязательные требования и "регуляторная гильотина": обзор закона
5.Участники «Регуляторной гильотины»
6.Характеристика правовой базы обеспечения деятельности субъектов в индустрии питания.
7.Нормативно-технические документы в индустрии питания.
8.Реформа «Регуляторная гильотина».
9.Процедура отбора
10.Системная трансформация
11.Характеристика правовой базы обеспечения деятельности субъектов
12.Требования к техническому регулированию. Регуляторная гильотина

Тема 1.2. Структура рынка индустрии питания. Современные форматы предприятий индустрии питания.

Устный опрос

1. Современные форматы предприятий индустрии питания
2. Структура рынка индустрии питания.
3. Общественное питание в современных условиях.
4. Основные направления развития общественного питания
5. Индустрия питания: функции, структура, классификация
6. Мировые тенденции развития индустрии питания
7. Классификация предприятий ресторанного бизнеса и занимаемая ими доля рынка
8. Международная классификация предприятий общественного питания
9. Социально-экономическая сущность отрасли общественного питания

Практическая работа к теме 1.1 - «Нормативные документы (ГОСТ, СП, СанПиН, ТУ)»;- Технологические документы(Сборники рецептур, ТИ, ТТК, СТО технологические карты)».

Вопросы к отчету по практической работе

1. Нормативно технологическая документация на предприятии
2. Технико-технологические карты (ТТК)
3. Технологические карты
4. Отраслевые стандарты (ОСТ)
5. Технические условия (ТУ)
6. Технологические инструкции (ТИ)
7. Стандарты предприятий (СТП)
8. Какие виды стандартов вы знаете?
9. Что должно прописываться в соответствующих структурных элементах стандарта?
10. Правила составления технологических карт
11. Сборники рецептур как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расходасырья, выхода готовой продукции

Регуляторная гильотина или правовое обеспечение деятельности индустрии питания и современные форматы предприятийиндустрии питания

Вопросы к самоподготовке

1.Индустриализация в организации производства на предприятиях общественного питания

6.Особенности составления производственной программы для заготовочного предприятия питания.
7.Оптимизация при составлении производственной программы.
2.Новые форматы предприятий общественного питания.
3.Современные формы организации производства на фабрике-кухне.
4.Управление качеством полуфабрикатов и кулинарной продукции на предприятиях питания.
5.Организация работы мясного цеха и цеха по обработке птицы и субпродуктов.
6.Организация производственных и трудовых процессов изготовления полуфабрикатов из рыбы.
7.Основные требования к организации процессов изготовления овощных полуфабрикатов.
8.Организация холодного цеха ресторана высшего класса.
9.Организация производства кондитерских изделий в цехе заданной проектной мощности.
10.Организация производства горячего цеха столовой при промышленном предприятии.
11.Информационное и правовое обеспечение производства в доготовочных цехах.
12.Современные технологии организации школьного питания.
13.Современные формы организации питания и обслуживания пассажиров железнодорожного транспорта.
16.Организация корпоративного питания.
17.Перспективные формы организации питания и обслуживания пассажиров воздушного и морского транспорта.
18.Оценка эффективности обслуживания потребителей

Практическая работа к теме 1.2 Современные форматы предприятий индустрии питания
Вопросы к отчету по практической работе
1. Назначение предприятия общественного питания.
2. Учредительные документы для регистрации предприятия.
3. Функции предприятия общественного питания.
4. Оказываемые услуги предприятия общественного питания.
5. Классификация предприятия общественного питания.
6. Функциональные группы помещения заготовочных предприятий.
7. Функциональные группы помещения доготовочных предприятий.
8. Для чего предназначено предприятие общественного питания?
9. Какие организационно-правовые формы могут иметь ПОП?
10. По каким признакам классифицируются предприятия общественного питания?
11. Как подразделяются предприятия по характеру производства?
12. Как подразделяются предприятия по ассортименту выпускаемой продукции?
13. По каким признакам предприятии делятся на классы
14. Современные форматы предприятий индустрии питания

Раздел 2: Будущее уже наступило: цифровая, персонализированная или молекулярная кухня в ресторане. Future skills в залересторана
Тема 2.1. Будущее уже наступило: цифровая, персонализированная или молекулярная кухня в ресторане
Устный опрос
1. Характеристика инновационных технологий производства кулинарной продукции. Технология «Cook&Chill» напредприятиях общественного питания.
2. Инновационные технологии приготовления кулинарных изделий Технология приготовления Sous- vide.Технология PacoJet.
3. Применение шоковой заморозки и системы Acoustic Extra Freezing для консервирования и хранения готовойкулинарной продукции.
4. Есть ли место молекулярной кухни в ресторане сегодня?
5. Разработка блюд и рационов персонализированного питания с применением Foodpairing и 3-D принтеров.

Тема 2.2. Реализуем Future skills в зале ресторана
Устный опрос
1. Интерактивные обеденные столы
2. Роботизация и автоматизация процессов обслуживания потребителей
3. Раскрываем потенциал POS- терминалов
4. Аромамаркетинг в индустрии гостеприимства
5. Использование чат-ботов
6. Использование виртуальной и дополненной реальности

Практическая работа к теме 2.1. «Анализ индустриальных технологий производства кулинарной продукции»
Вопросы к отчету по практической работе

1. Индустриальные способы производства питания
2. Индустриальное питание
3. Анализ индустриальных технологий производства кулинарной продукции»
4. Организация питания на заводах и фабриках
5. Современные промышленные способы обработки продуктов питания
6. Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов
7. Механические способы обработки
8. Гидромеханические способы обработки
9. Массообменные способы обработки
10. Химические, биохимические, микробиологические способы обработки

Практическая работа к теме 2.2. «Роботизация, информатизация и автоматизация процессов обслуживания потребителей
Вопросы к отчету по практической работе

1. Информационные технологии и системы автоматизации управления в масштабах организации (предприятия).
2. Роботизация, информатизация и автоматизация процессов обслуживания потребителей
3. Аппаратное и программное обеспечение информационных технологий для решения профессиональных задач всфере учёта, контроля, анализа и управления
4. Задачи компьютеризации и автоматизации на предприятиях общественного питания.
5. Автоматизируемые процессы на предприятиях общественного питания
6. Роботизация и автоматизация процессов обслуживания потребителей
7. Раскрыть потенциал POS-терминалов
8. Аромамаркетинг в зале и технология ДНК
9. Использование чат-ботов
10. Использование технологий обслуживания потребителей с применением системы автоматизации

Самостоятельная работа к темам 2.1-2.2

Вопросы к самоподготовке

1. Технология «Cook & Chill» на предприятиях общественного питания
2. Инновационных технологии с применением новейших видов оборудован
3. Применение шоковой заморозки и системы Acoustic Extra Freezing
4. Производство кулинарной продукции на ПЛК
5. Разработка блюд персонализированного питания с применением 3D
6. Интерактивные обеденные столы
7. Роботизация и автоматизация процессов обслуживания потребителей
8. Раскрываем потенциал POS-терминалов
9. Аромамаркетинг в зале и технология ДНК
10. Использование чат-ботов

Раздел 3: Локальный маркетинг и бренд-локомотив: привлекаем и удерживаем потребителя. Создаем продаваемое меню иэмоциональный клиентоориентированный сервис. Внешние и внутренние системы работы над качеством
Тема 3.1. Локальный маркетинг и бренд-локомотив: привлекаем и удерживаем потребителя.
Устный опрос
1.Корпоративная культура компании. ServiceDesign и ServiceManagement.
2.Работа с продуктовыми портфелями: количество позиций и средние цены. 3.Пересекающиеся (маркерные) позиции.
4. Маркетинговая активность.
5.Сочетание онлайн и оффлайн маркетинга.
6.CRM и программы лояльности. Примеры расчетов ROI
7. SMM в продвижении ресторана. Таргетинг в социальных сетях.
8.Примеры работы с социальными сетями.
9.Правильная работа с сайтом. Использование геотаргетинга.
10.Правильное ведение блога. E-mail и SMS-маркетинг.
11.Отслеживание эффективности интернет-рекламы
12.Внешние и внутренние системы работы над качеством
13.Корпоративная культура компании. Service Design и Service Manage
14.Работа с продуктовыми портфелями
15.Создаем маркетинг-микс 7P
Тема 3.2. Создаем продаваемое меню и эмоциональный клиентоориентированный сервис
Устный опрос

1. Создание эффективного продаваемого меню и карты напитков. Вкусовая лояльность как возможность влиять налояльность гостей
2. Управление продажами – кросс -продажа.
3. Акции и специальные предложения. Клиентоориентированность и уровень гостеприимства команды ресторана.Классические каналы коммуникации.
4. Атмосфера заведения. Нестандартная атмосфера
5. Правила предлагающей продажи.
6. Кассовый расчет гостя.
7. Управление эмоциональной атмосферой. Эмоциональный сервис

Практическая работа к теме 3.1. "Разработка продуктовых портфелей и маркетингового паспорта проекта"
Вопросы к отчету по практической работе

1. Управление продажами - кросс-продажами. Каналы коммуникации.
2. Правила предлагающей продажи.Управление эмоциональной атмосферой
3. Разработка продуктовых портфелей и маркетингового паспорта проекта"
4. Структура продуктового портфеля предприятия
5. Разработка и управление продуктовым портфелем организации
6. Качественное планирование инноваций в продуктовом портфеле организации
7. Разработка стратегии развития продукта
8. Технологии / рыночный микс
9. Учет ширины нового рынка
10. Стратегия определения цены
11. Рекламные требования

1. Как построить клиентоориентированный сервис
2. Разработка продаваемого меню
3. Внедрение эмоционально клиентоориентированный сервиса
4. Особенности клиентоориентированного подхода
5. С чего начинается качественный сервис?
6. Что такое клиентоориентированность
7. Преимущества клиентоориентированного бизнеса
8. Виды клиентоориентированности
9. Клиентоориентированность сотрудника (внутренняя)
10. Клиентоориентированность компании (внешняя)
11. Принципы клиентоориентированности

Самостоятельная работа к темам 3.1-3.2

Вопросы к самоподготовке

1. Управление продажами - кросс-продажами. Каналы коммуникации.
2. Правила предлагающей продажи.Управление эмоциональной атмосферой
3. Разработка продуктовых портфелей и маркетингового паспорта проекта"
4. Структура продуктового портфеля предприятия
5. Разработка и управление продуктовым портфелем организации
6. Качественное планирование инноваций в продуктовом портфеле организации
7. Разработка стратегии развития продукта
8. Технологии / рыночный микс
9. Учет ширины нового рынка
10. Стратегия определения цены

11. Создание эффективного продаваемого меню и карты напитков. Вкусовая лояльность как возможность влиять налояльность гостей

12.Управление продажами – кросс -продажа.

13.Акции и специальные предложения. Клиентоориентированность и уровень гостеприимства команды ресторана.Классические каналы коммуникации.

14.Атмосфера заведения. Нестандартная атмосфера

15.Правила предлагающей продажи.

Тема 3.3. Внешние и внутренние системы работы над качеством

Устный опрос

1. Маркетинговые исследования и аналитика рынка
2. Система управления сервисом
3. Управление продажами. Оценка знания персоналом техник продаж
4. Работа с маркетинговым календарями
5. Оценка классических каналов коммуникации
6. Управление репутацией
7. CRM и программы лояльности

Самостоятельная работа к темам 3.3

Вопросы к самоподготовке

1. Что такое система управления качеством
2. Принципы современной системы управления качеством
3. Основные составляющие современной системы управления качеством
4. Внешние и внутренние системы работы над качеством
5. Эволюция понятия «управление качеством»
6. Внешние системы работы с качеством
7. Внутренняя система управления качеством

Практическая работа к теме 3.3. "Разработка маркетингового календаря и работа с каналами коммуникаций"

Вопросы к отчету по практической работе

1. Разработка маркетингового календаря и работа с каналами коммуникаций"
2. Маркетинговый календарь как инструмент управления продвижением
3. Маркетинговое планирование
4. Почему важно иметь маркетинговый календарь?
5. Что такое маркетинговый календарь?
6. Как вы устанавливаете цели для маркетингового календаря?
7. Чем маркетинговые календари отличаются для малого бизнеса от корпоративных?
8. Как вы создаете маркетинговый календарь?
9. Какие инструменты вы можете использовать для создания маркетинговых календарей электронной коммерции?

Раздел 4: Санитарно-гигиеническая дисциплина. Внедряем НАССР и проводим аудит-расследования. Бережливоепроизводство должно быть бережливым

Тема 4.1Санитарно-гигиеническая дисциплина – как не отравить гостей в ресторане

Устный опрос

1. Требования действующих нормативно-технических документов к организации производства на предприятиях индустриипитания

3.Ответственность работников производства за качество продукции (перечень форм учета и отчетности).
4.Личная гигиена работников ресторанов
5.Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов. Санитарно – гигиенические требования к кулинарной обработкепищевых продуктов в предприятиях питания.
6.Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю и посуде в предприятиях питания
7.Санитарно-гигиеническая экспертиза проектов предприятий общественного питания
8.Санитарно-эпидемиологическое законодательство в Российской Федерации
9.Современная структура и задачи Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучиянаселения.

Тема 4.2. Рассказ о мире микробов на кухне ресторана. Внедряем НАССР и проводим аудит- расследования.
Устный опрос
1.Система ХАССП. Обязательные предварительные программы.
2.Разработка системы менеджмента безопасности пищевых продуктов
3.Внедрение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов
4.Сертификация системы менеджмента безопасности пищевых продуктов
5.Основные принципы разработки системы ХАССП
6.Политика ХАССП
7.Анализ рисков возникновения опасных факторов на этапах изготовления
8.Обучение персонала программе безопасности питания на основе принципов ХАССП
9.Контрольные точки. Критические контрольные точки
10.Программа организации и проведения производственного контроля на предприятии общественного питания
11.Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил игигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий
12.Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновениикоторых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления
13.Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды егообитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний
14.Проведение экспертизы, утилизации или уничтожения некачественного и опасного продукта

Тема 4.3. Бережливое производство должно быть бережливым.
Устный опрос
1.Бережливое производство как модель повышения эффективности деятельности предприятий индустрии питания
2. Методы и инструментарий бережливого производства
3. Организация внедрения бережливого производства в индустрии питания
4.Цели, задачи и принципы бережливого производства
5.История возникновения бережливого производства
6.Концепция бережливого производства
7.Ключевые понятия бережливого производства
8.Сравнение традиционного подхода и бережливого производства

Практическая работа к теме 4.1.Кейс "Обеспечение санитарно-гигиенической дисциплины на предприятиях индустриипитания
Вопросы к отчету по практической работе
1. Санитарное законодательство и пути обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения
2. Права и обязанности должностных лиц, осуществляющих Госсанэпиднадзор.
3. Контроль за выполнением санитарного законодательства.
4. Ранжирование предприятий питания по уровню качества обслуживания и комфорта для посетителей.
5. Предупредительный санитарно - эпидемиологический надзор на предприятиях индустрии питания.
6. Условия обеспечения эпидемиологической безопасности населения
7. Виды оборудований входящих в оснащение предприятий общественного питания в соответствии сдействующими нормами.
8. Рекомендуемые материалы для осуществления технического оборудования, инвентаря, посуды и тары,допущенные к контакту с пищевыми продуктами, не подвергающиеся коррозии, устойчивые к моющим идезинфицирующим средствам и легко подвергающиеся очистке и мытью.
9. Гигиенические требования к материалам, используемым для изготовления кухонной и столовой посуды

Практическая работа к теме 4.3 «Построение карты потока создания ценности»
Вопросы к отчету по практической работе
1.Карты потока, общие параметры оформления
2. Карта текущего состояния потока создания ценности
3. Карта идеального состояния потока создания ценности
4.Понятие и принципы картирования потока создания ценности
5.Инструменты картирования потока создания ценности
6.VSM

Самостоятельная работа к темам 4.1-4.2
Вопросы к самоподготовке
1. Что такое ХАССП в пищевом производстве
2. Закон и нормативная база ХАССП
3. Кому необходимо внедрять ХАССП
4. Ответственность и штрафы за отсутствие ХАССП
5. Преимущества ХАССП в общепите и пищевом производстве

11. Санитарное законодательство и пути обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения
12. Права и обязанности должностных лиц, осуществляющих Госсанэпиднадзор.
13. Контроль за выполнением санитарного законодательства.
14. Ранжирование предприятий питания по уровню качества обслуживания и комфорта для посетителей.

Самостоятельная работа к темам4.3
Вопросы к самоподготовке
1. Основные понятия и принципы бережливого производства
2. Дайте определение понятию «управление потоком создания ценности».
3. Назовите шаги разработки потока создания ценности.
4. Каково назначение карты потока создания ценности?
5. Что отображается карте текущего состояния потока создания ценности?
6. Дайте определение понятию «бережливое производство».
7. Чем вызвана необходимость применения концепции «бережливое производство»?
8. Назовите основные виды потерь
9. Дайте определение понятию «Система всеобщего производительного обслуживания оборудования» (TPM).
10. Назовите виды потерь в системе TPM.
11. Назовите направления развертывания системы TPM
12. Объясните структуру коэффициента общей эффективности оборудования (OEE).
13. Назовите условия для внедрения системы TPM

6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации.

ПКС-2: Способен определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятияпитания, выявлять проблемы в системе их контроля и определять уровни эффективности деятельности департаментов(служб, отделов); организовывать контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания, распорядка идисциплины, и исполнением персоналом принятых решений

Для зачета с оценкой

Знать

1. Дайте определение, что такое индустрия питания
2. Назовите пути увеличения производства высококачественных продуктов питания
3. Назовите важнейшие постановления правительства, направленные на увеличение производства продуктовпитания.
4. Перечислите основные направления развития общественного питания
5. Дайте определение конкурентоспособности предприятий общественного питания.
6. Перечислите современные формы организации производства на фабрике-кухне
7. Перечислите современные форматы предприятий индустрии питания

8.Перечислите технологии кулинарной обработки пищевых продуктов
9. Перечислите гидромеханические способы обработки
10.Назовите химические, биохимические, микробиологические способы обработки
11.Перечислите задачи компьютеризации и автоматизации на предприятиях общественного питания
12.Назовите автоматизируемые процессы на предприятиях общественного питания
13. Перечислите аппаратное и программное обеспечение информационных технологий для решения профессиональныхзадач в сфере учёта, контроля, анализа и управления
14.Перечислите функции предприятия общественного питания.
15.Перечислите функциональные группы помещения заготовочных предприятий

Уметь
1. Каковы роль и значение питания в сохранении здоровья населения?
2. Охарактеризуйте значение пищи и ее компонентов в поддержании нормальной жизнедеятельности человека
3. Какие современные тенденции в индустрии питания вы знаете, перечислите их.
4. Какая страна является лидером по обороту в индустрии питания? Раскройте вклад индустрии питания в ееэкономику.
5. Что такое молекулярная кухня?
6. Какие критерии классификации предприятий общественного питания вы знаете и какие виды предприятий поним можете выделить?
7. Охарактеризуйте перспективные формы организации питания и обслуживания пассажиров воздушного иморского транспорта

8.Охарактеризуйте инновационные технологии приготовления кулинарных изделий Технология приготовления Sous-vide.Технология PacoJet.
9. Охарактеризуйте применение шоковой заморозки и системы Acoustic Extra Freezing для консервирования и храненияготовой кулинарной продукции
10.Охарактнризуйте индустриальные способы производства питания
11.Охарактеризуйте химические, биохимические, микробиологические способы обработки
12. Охарактеризуйте корпоративную культуру компании. ServiceDesign и ServiceManagement
13. Охарактеризуйте анализ индустриальных технологий производства кулинарной продукции»
14.Охарактеризуйте современные промышленные способы обработки продуктов питания
15. Охарактеризуйте массообменные способы обработки

Рассчитайте потребность в столовой посуде и приборах; определите количество зон обслуживания и предложите схемусервировки одной из зон.
4. Вы работаете заведующим производством столовой при металлургическом заводе. Количество питающихся составляет500 чел. в день. Составьте план-меню двух вариантов комплексных обедов на летний период, если количество блюд,реализованных по первому варианту комплекса, составит 60 % общего количества блюд, а по второму варианту – 40 %
5. Вы работаете заведующим производством столовой при высшем учебном заведении. Количество ежедневно питающихсясоставляет 700 человек, из них 300 человек питаются по комплексному меню и 400 - по меню со свободным выбором блюд.Составьте два вида плана-меню на зимний период.
6. Представить вариант предварительной и исполнительной сервировки стола на одного человека по меню повседневногообеда:
Холодная закуска из трески горячего копчения
Салат столичный
Солянка донская
Горячее рыбное блюдо (предложите блюдо, гарнир)
Горячее мясное блюдо (предложите блюдо, гарнир)
Сливки взбитые
Чай с лимоном
Предложить напитки и соответствующую посуду.
8.Среди посетителей ресторана определилась группа постоянных клиентов. Предложите спектр дополнительных услуг изнаков внимания с целью их «удержания».
9. Для оснащения мясного цеха столовой закуплено следующее технологическое оборудование: мясорубка, разрубочнаяколода, моечная ванна, 2 производственных стола, универсальный привод, стеллаж. Определите и обоснуйте порядокустановки оборудования на площади цеха.
10. Вы менеджер торгового зала ресторана высшего класса. Вам предстоит подготовить торговый зал и провестиобслуживание банкета за столом на 30 человек.
Разработайте план мероприятий по подготовке к банкету и схему процесса обслуживания гостей
11. Вы менеджер торгового зала ресторана высшего класса. Вам предстоит подготовить торговый зал и провестиобслуживание банкета за столом на 30 человек.
Разработайте план мероприятий по подготовке к банкету и схему процесса обслуживания гостей
12. Определить количество отходов и потерь при приготовлении полуфабрикатов из 100
кг говядины 1-й категории
13. Определить массу нетто говядины первой категории при приготовлении полуфабрикатов из 100 кг говядины 2-йкатегории.
14. В центре города открывается ресторан русской кухни высшего класса на 100 мест. Задание: обоснуйте и предложитеукомплектованный подбор предметов сервировки и их виды для организации обслуживания гостей на соответствующемуровне.
15. В торговом центре города открывается детское кафе на 30 мест. Задание: обоснуйте и предложите укомплектованныйподбор предметов сервировки и их виды для организации обслуживания гостей на соответствующем уровне.

Итоговое тестирование
Знать
Вопрос 1.Продовольственное сырье:
Варианты ответов
А. сырье растительного, животного, микробиологического, минерального искусственного происхождения
Б. сырье натурального и искусственного происхождения
В. сырье растительного, животного происхождения, перерабатывающих предприятий
Вопрос 2. Что такое пищевая ценность продукта?
Варианты ответов
А. совокупность свойств пищевого продукта;
Б. интегральный показатель, оценивающий в пищевых продуктах содержание углеводов, белков, витаминов, макро-имикронутриентов;
В. совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребностичеловека в необходимых веществах и энергии

Вопрос 3. Нормативные документы – это …
Варианты ответов
А. документ, отвечающий за качество продукции
Б. стандарты, ветеринарные и санитарные правила, нормы, требования к качеству и безопасности продуктов питания
В. указание по употреблению и хранению продуктов питания

Вопрос4. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» регулирует отношения:
Варианты ответов
А. в области обеспечения качества пищевых продуктов и их безопасности для здоровья человека
Б. в области установления, применения, исполнения обязательных требований к продукции. Процессам производства,эксплуатации, хранению, перевозке, реализации и утилизации.
В. все перечисленное.

Вопрос 5. В соответствии с ГОСТ Р 50764—95 «Услуги общественного питания. Общие требования» понятие услугиобщественного питания определяется как:
Варианты ответов
А. результат деятельности предприятий и отдельных граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностейнаселения в питании и проведении досуга;
Б. услуги, оказываемые в ресторанах, кафе, барах, столовых, закусочных и других местах общественного питания, типыкоторых

В. услуга питания бара

Вопрос 3.
Калькуляционная карта – это …
Варианты ответов
А. документ, применяющийся для определения цены продажи на каждое блюдо с помощью калькуляции
Б. ассортимент выпускаемых блюд
В. нормы закладки сырья по сборнику рецептур

Вопрос 4. Перечень блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий, покупных товаров, предлагаемыхпотребителю в предприятии общественного питания, с указанием, как правило, массы и цены – это:
Варианты ответов
А. сборник рецептур
Б. калькуляционная карта
В. план-меню
Г. меню

Вопрос 5. Группировка блюд в плане-меню осуществляется по:
Варианты ответов
А. ценам
Б. видам
В. в произвольном порядке

Владеть
Вопрос 1. План-меню включает:
Варианты ответов
А. наименования и номера блюд по карточкам или по сборнику рецептур, количество намеченных к приготовлению блюд,себестоимость каждого блюда, продажную цену каждого блюда
Б. наименования и номера блюд по карточкам или по сборнику рецептур, количество намеченных к приготовлению блюд
Вопрос 2. Суточную потребность в продуктах рассчитывается на основании …
Варианты ответов
А. сборника рецептур
Б. калькуляционной карты
В. плана-меню
Вопрос 3. Тип меню, в котором указываются порционные блюда с индивидуальной ценой на каждое:
Варианты ответов
А. а ля карт
Б. индивидуальное
В. табль д

Вопрос 4. Целью любого предприятия сервиса, является…
Варианты ответов
А. удовлетворение потребности рынка в соответствующих услугах
Б. служить клиенту, а также удовлетворить желание персонала, который обслуживает клиентов
В. получение прибыли посредством предоставления высококачественных услуг потребителю

Вопрос 5. Стратегия ресторанного бизнеса – это:
Варианты ответов
А. спокойное восприятие необходимости постоянных контактов с различными людьми
Б. объективная необходимость, выражающая назревшие потребности
В. ежедневное личное участие владельца в жизни ресторана

Вопросы к экзамену

Знать
1. Перечислите перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил игигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий
2. Перечислите перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, привозникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления
3. Перечислите перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека исреды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний
4. Перечислите санитарное законодательство и пути обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения
5. Перечислите права и обязанности должностных лиц, осуществляющих Госсанэпиднадзор
6.Назовите основные методы бережливого производства.
7.Перечислите основные аспекты гигиены питания
8.Перечислите нормативные характеристики санитарного благополучия производственных и других помещенийпредприятий отрасли
9.Дайте определение понятию «бережливое производство».
10.Назовите основные виды потерь.

15. Перечислите внешние и внутренние системы работы над качеством

Уметь
1. Охарактеризуйте структуру продуктового портфеля предприятия
2. Охарактеризуйте разработку и управление продуктовым портфелем организации
3. Охарактеризуйте качественное планирование инноваций в продуктовом портфеле организации
4. Сформулируйте маркетинговые исследования и аналитика рынка
5.Охарактеризуйте систему управления сервисом
6.Охарактезуйте принципы современной системы управления качеством
7. Охарактеризуйте основные составляющие современной системы управления качеством
8.Охарактеризуйте внешние и внутренние системы работы над качеством
9.Охарактеризуйте маркетинговое планирование
10. Охарактеризуйте требования действующих нормативно-технических документов к организации производства напредприятиях индустрии питания
11. Охарактеризуйте организацию производственного контроля (организация и осуществление входного контролякачества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания).
12. Охарактеризуйте ответственность работников производства за качество продукции (перечень форм учета иотчетности).
13.Охарактеризуйте санитарно-гигиеническую оценку пищевых продуктов. Санитарно – гигиенические требования ккулинарной обработке пищевых продуктов в предприятиях питания.
14. Охарактеризуйте гигиенические требования к оборудованию, инвентарю и посуде в предприятиях питания
15. Охарактеризуйте санитарно-гигиеническую экспертизу проектов предприятий общественного питания

Владеть
1. В первый уровень документации СМК включено Производство по качеству: цели в области качества. Какие документы(документ) необходимо разработать дополнительно?
2. При проведении внешнего контрольного аудита органом по сертификации СМК сделано 12 существенных записей. Какоерешение должен принять орган по сертификации СМК?
3. SWOT-анализ в рамках ССП показал результативность 90%. Какое решение примет руководство организации?
4. Единичные показатели уровня качества продукции равнозначные по приоритетам имеют следующие значения: 0,5; 0,6;0,7; 0,8; 0,9. Дайте характеристику конкурентоспособности продукции на рынке.
5. При разработке СМК организация составляет следующие обязательные процедуры: управление документацией,управление несоответствующей продукцией, аудит, корректирующие действия. Какие ДП необходимо разработатьдополнительно?
6. Внедрение подхода «бережливое производство» предполагает определение тактовой частоты, которая определяется какотношение доступного времени к количеству проданных товаров. По условию известно: 1083 сек. свободного времени и115 ед. проданного товара.
1. В чем особенности подхода «бережливое производство»?
2. Определите тактовую частоту при заданных параметрах свободного времени и единицах проданного товара
7. Внедрение подхода «бережливое производство» предполагает определение тактовой частоты, которая определяется какотношение доступного времени к количеству проданных товаров. По условию известно: 1083 сек. свободного времени и115 ед. проданного товара. Задание.
1. В чем особенности подхода «бережливое производство»?
2. Определите тактовую частоту при заданных параметрах свободного времени и единицах проданного товара

8.Определите коэффициент эффективности процесса при условии, что время протекания процесса составляет 60 минут,время потерь – 25 минут, время создания ценности – 12 минут.
9.На санитарно-ветеринарную экспертизу из одного хозяйства Краснодарского края было доставлено мясо говядины.Исследование микробиологических показателей показало соответствие партии мяса требованиям СанПиН. Однако в мясебыло зафиксировано высокое содержание пестицида гептохлора. По заключению санитарно-ветеринарной службы вхозяйстве была проведена комплексная проверка по выявлению путей попадания гептохлора в мясо животных. СогласноHACCP назовите критические точки попадания этого пестицида в мясо. Допускается ли применение данного пестицида внародном хозяйстве?
10. Через несколько часов, после приема пищи в ресторане, его посетитель обратился к врачу с жалобами на плохоесамочувствие, а именно, головокружение и боли в кишечнике. Опрос больного врачом выявил, что в ресторане он ел салат«Цезарь» и бифштекс. Исследование показало, что отравление было вызвано патогенными кишечными палочками.Проверка холодного цеха ресторана выявила нарушения в процессе приготовления салата «Цезарь». Листья салата не былипредварительно замочены в 3 %-ом растворе уксусной кислоты. Нарушений технологического режима в горячем цехеобнаружено не было. Назовите возможные причины отравления посетителя и источники инфицирования пищипатогенными формами кишечной палочки.
11. В последнее время стало модно быть вегетарианцем или сыроедом. Они утверждают, что нужно съедать до 1,5 кг в деньсырых овощей, чтобы быть здоровым, бодрым и полным сил. Но на практике иногда наблюдается обратная картина.Человек начинает чувствовать недомогание, тошноту, головокружение, а причина всему этому - наличие высоких дознитратов в овощах. Безопасная суточная доза нитратов для человека -320 мг, но если мы будем следовать советамвегетарианцев, то превысим предельно допустимую дозу почти в 2 раза. Как вы считаете, каким способом можноуменьшить содержание нитратов в овощах? В каких овощах больше всего содержится нитратов?
12. На предприятие общественного питания поступила жалоба от посетителя, заказавшего тремя часами ранее котлетырубленые из мяса говядины. Через два часа после приема котлет у него появились боли в желудке, тошнота,головокружение, диарея. Котлеты были отправлены на исследование в лабораторию. Исследование микробиологическихпоказателей котлет установило обсемененность в количестве 106 КОЕ/г, отсутствие БГКП в 0,01 гр. Какие ещебактериологические показатели необходимо исследовать? Как оценить качество котлет по установленным показателям?
13. На упаковке пищевого продукта указан следующий состав: Майонез оливковый: Дезодорированное растительноеподсолнечное масло, масло оливковое, яичный порошок, сухое молоко, уксус, сода пищевая, сахар, натуральныйароматизатор «горчица», соль, сорбиновая кислота, бензоат натрия, вода, модифицированный крахмал Е1414, стабилизаторЕ1450 Определите, какие эмульгаторы или стабилизаторы содержатся в данном пищевом продукте, и дайте иххарактеристику

Варианты ответов:
А. соотношение между достигнутым результатом и использованными ресурсами процесса
Б. экономический эффект, приходящие на единицу затрат
В. сравнение исследуемого и базового процесса по выполнению требований на выходе процесса
Г. сравнение выполнения требований на входе и выходе процесса

Уметь

Вопрос1.Обязательные этапы, которые должна пройти организация при построении и внедрении системы ХАССП ворганизации:
Варианты ответов:
А. выполнение процедур хранения и транспортировки продукции
Б. санитарно-гигиенические требования к персоналу
В. готовность технологического оборудования
Г. процедуры в области финансового менеджмента

Вопрос 2. Какие статистические аналитические методы внедрены на втором этапе развития систем качества:
Варианты ответов:
А. контрольные карты
Б. выборочный контроль
В. диаграмма Парето
Г. диаграмма сродства

Вопрос 3.Доставка кулинарной продукции и организация ее потребления непосредственно на рабочих местах и на домуназывается:
Варианты ответов:
А.room-service
Б. скейтеринг
В. кейтеринг
Г. каттеринг

Вопрос 4.Согласно закону «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
санитарно-эпидемиологическоеблагополучие населения – это
Варианты ответов:
А. условия среды обитания человека, при которых отсутствует вредное воздействие факторов среды на человека, иобеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности
Б. состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов средына человека, и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности
В. условия среды обитания человека, при которых обеспечиваются благоприятные условия для его здоровья ижизнедеятельности
Г. все ответы не верны

Вопрос 5.Справедливо ли утверждение, что в Законе РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» изложеныобязанности и ответственность изготовителей пищевой продукции за ее качество и безопасность?
Варианты ответов:
А. да
Б. нет
В. нет, обязанности изготовителей пищевой продукции по контролю за качеством и безопасностью пищевой продукцииизложены в Гражданском Кодексе РФ
Г. все ответы не верны

Владеть
Вопрос1.Согласно закону «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в случае изготовления и оборотанекачественных и опасных пищевых продуктов, оказания услуг в сфере общественного питания с нарушением требованийнормативных документов к условиям изготовления, качеству и безопасности пищевых продуктов, невыполнениипредписаний и постановлений органов Госсанэпиднадзора устанавливается
Варианты ответов:
А. административная ответственность
Б. уголовная ответственность
В. гражданско-правовая ответственность
Г. все ответы верны
Вопрос 2.Совокупность свойств, отражающих способность продукта обеспечивать органолептические характеристики,потребность организма в пищевых веществах, безопасность его для здоровья, надежность при изготовлении и хранении
Варианты ответов:
А. количество пищевых продуктов
Б. качество пищевых продуктов
В. все ответы верны

Вопрос 3. Отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесен токсичными веществами жизни, здоровьюпотребителей:
Варианты ответов:

Вопрос 5. Изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных,изысканных заказных и фирменных блюд, изделий для ре
Варианты ответов:
А. ресторан высшего класса
Б. ресторан эконом класса
В. ресторан класса люкс

6.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)
Учебным планом не предусмотрено

6.6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)
Методические рекомендации по работе с конспектом лекций

Просмотрите конспект сразу после занятий. Пометьте материал конспекта лекций, который вызывает затруднения дляпонимания. Попытайтесь найти ответы на затруднительные вопросы, используя предлагаемую литературу. Еслисамостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или наближайшей лекции за помощью к преподавателю. Каждую неделю рекомендуется отводить время для повторенияпройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам.
Работа с рекомендованной литературой:
При работе с основной и дополнительной литературой целесообразно придерживаться такой последовательности. Сначалапрочитать весь заданный текст в быстром темпе. Цель такого чтения заключается в том, чтобы создать общее представлениеоб изучаемом материале, понять общий смысл прочитанного. Затем прочитать вторично, более медленно, чтобы в ходечтения понять и запомнить смысл каждой фразы, каждого положения и вопроса в целом. Чтение приносит пользу истановится продуктивным, когда сопровождается записями. Это может быть составление плана прочитанного текста,тезисы или выписки, конспектирование и др. Выбор вида записи зависит от характера изучаемого материала и целей работыс ним. Если содержание материала несложное, легко усваиваемое, можно ограничиться составлением плана. Если материалсодержит новую и трудно усваиваемую информацию, целесообразно его законспектировать. План – это схема прочитанногоматериала, перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Конспект – этосистематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов: - план-конспект –это развернутый детализированный план, в котором по наиболее сложным вопросам даются подробные пояснения, -текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника, - свободный конспект – эточетко и кратко изложенные основные положения в результате глубокого изучения материала, могут присутствоватьвыписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом, - тематический конспект – составляется наоснове изучения ряда источников и дает ответ по изучаемому вопросу. В процессе изучения материала источника исоставления конспекта нужно обязательно применять различные выделения, подзаголовки, создавая блочную структуруконспекта. Это делает конспект легко воспринимаемым и удобным для работы.

Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Практические занятия представляют особую форму сочетания теории и практики. Их назначение – углубление проработкитеоретического материала предмета путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжениивсего курса. Процесс подготовки к практическим занятиям включает изучение нормативных документов, обязательной идополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение практического занятияпредполагает, например: индивидуальные выступления студентов с сообщениями по какому-либо вопросу изучаемойтемы; фронтальное обсуждение рассматриваемой проблемы, обобщения и выводы; решение задач и упражнений пообразцу; решение вариантных задач и упражнений; решение ситуационных производственных (профессиональных)задач; проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности. выполнениеконтрольных работ; работу с тестами. При подготовке к практическим занятиям студентам рекомендуется: внимательноознакомиться с тематикой практического занятия; прочесть конспект лекции по теме, изучить рекомендованную литературу;составить краткий план ответа на каждый вопрос практического занятия; проверить свои знания, отвечая на вопросы длясамопроверки; если встретятся незнакомые термины, обязательно обратиться к словарю и зафиксировать их в тетради. Всеписьменные задания выполнять в рабочей тетради. Практические занятия развивают у студентов навыки самостоятельнойработы по решению конкретных задач.

Методические рекомендации по подготовке к лабораторным работам

Лабораторные работы представляют одну из форм освоения теоретического материала с одновременным формированиемпрактических навыков в изучаемой дисциплине. Их назначение – углубление проработки теоретического материала,формирование практических навыков путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжениивсего курса. Процесс подготовки к лабораторным работам включает изучение нормативных документов, обязательной идополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение лабораторной работыпредполагает: изучение теоретического материала по теме лабораторной работы (по вопросам изучаемой темы); выполнение необходимых расчетов и экспериментов; оформление отчета с заполнением необходимых таблиц,построением графиков, подготовкой выводов по проделанным экспериментам и теоретическим расчетам; по каждойлабораторной работе проводится контроль: проверяется содержание отчета, проверяется усвоение теоретическогоматериала. Контроль усвоения теоретического материала является индивидуальным.

Методические указания по выполнению отчёта к лабораторным работам

Основным требованием по выполнению лабораторных и практических работ является полное исчерпывающее описаниевсей проделанной работы, позволяющее судить о полученных результатах, степени выполнения и профессиональнойподготовки студентов.
Методические указания обеспечивают комплексный подход в учебной работе студентов, единство и преемственностьтребований к оформлению результатов работы на разных этапах обучения. С единых позиций приведены основныетребования по структуре, оформлению и содержанию отчета по лабораторным и практическим работам.
Структура отчёта:
- цель работы;
- краткие теоретические сведения;
- ход выполнения работы;
- выводы.
Дополнительными элементы:
- приложения;
- библиографический список.
Требования к содержанию отчёта:
1. Титульный лист
В верхнем поле листа указывают полное наименование учебного заведения.
В среднем поле указывается вид работы, в данном случае лабораторная или практическая работа с указанием курса, покоторому она выполнена, и ниже ее название. Название работы приводится без слова тема и в кавычки не заключается.
Далее ближе к правому краю титульного листа указывают фамилию, инициалы и группу учащегося, выполнившего работу,а также фамилию, инициалы преподавателя, принявшего работу.
В нижнем поле листа указывается место выполнения работы и год ее написания (без слова год).
2. Цель работы должна отражать тему работы, а также конкретные задачи, поставленные студенту на период выполненияработы. По объему цель работы в зависимости от сложности и многозадачности работы составляет от нескольких строк до0,5 страницы.
3. Краткие теоретические сведения. В этом разделе излагается краткое теоретическое описание изучаемой в работе темы.Материал раздела не должен копировать содержание методического пособия или учебника по данной теме, аограничивается изложением основных понятий, требующихся для дальнейшей обработки полученных результатов. Объемлитературного обзора не должен превышать 1/3 части всего отчета.
4. Ход выполнения работы. В данном разделе подробно излагается методика выполнения работы, процесс полученияданных и способ их обработки. Если используются стандартные пакеты компьютерных программ для обработкиэкспериментальных результатов, то необходимо обосновать возможность и целесообразность их применения, а такжеподробности обработки данных с их помощью.
5. Выводы по работе - кратко излагаются результаты работы, полученные в результате выполнения работы, а также краткийанализ полученных результатов.
Отчет по лабораторной работе оформляется на листе формата А4. Допускается оформление отчета по лабораторной работев электронном виде средствами Microsoft Office. Текст работы должен быть напечатан через полтора интервала шрифтомTimes New Roman, кегль – 12. Поля должны оставаться по всем четырем сторонам печатного листа: левое – не менее 30 мм,правое – не менее 10, нижнее – не менее 20 и верхнее – не 15 мм.
Для защиты лабораторной работы студент должен подготовить отчет, провести самостоятельную работу, иметь отметку опроверенном отчете.
Результаты определяются по пятибалльной системе оценок.

Методические рекомендации по выполнению реферата

Реферат – письменная работа объемом 8–10 страниц. Это краткое и точное изложение сущности какого-либо вопроса, темы.Тему реферата студент выбирает из предложенных преподавателем или может предложить свой вариант. В реферате нужныразвернутые аргументы, рассуждения, сравнения. Содержание темы излагается объективно от имени автора. Функциидреферата. Информативная, поисковая, справочная, сигнальная, коммуникативная. Степень выполнения этих функцийзависит от содержательных и формальных качеств реферата и для каких целей их использует. Требования к языку реферата.Должен отличаться точностью, краткостью, ясностью и простотой.
Структура реферата:
1. Титульный лист
2. Оглавление (на отдельной странице). Указываются названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц,указывающие начало этих разделов в тексте реферата.
3. Введение. Аргументируется актуальность исследования, т.е. выявляется практическое и теоретическое значение данногоисследования. Далее констатируется, что сделано в данной области предшественниками, перечисляются положения,которые должны быть обоснованы. Обязательно формулируются цель и задачи реферата.
4. Основная часть. Подчиняется собственному плану, что отражается в разделении текста на главы, параграфы, пункты.План основной части может быть составлен с использованием различных методов группировки материала. В случае еслииспользуется чья-либо неординарная мысль, идея, то обязательно нужно сделать ссылку на того автора, у кого взят данныйматериал.
5. Заключение. Последняя часть научного текста. В краткой и сжатой форме излагаются полученные результаты,представляющие собой ответ на главный вопрос исследования.
6. Приложение. Может включать графики, таблицы, расчеты.
7. Библиография (список литературы). Указывается реально использованная для написания реферата литература. Названия

книг располагаются по алфавиту с указанием их выходных данных. Общие требования к построению, содержанию иоформлению».
При проверке реферата оцениваются:
 знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей;
 характеристика реализации цели и задач исследования;
 степень обоснованности аргументов и обобщений;
 качество и ценность полученных результатов;
 использование литературных источников;
 культура письменного изложения материала;
 культура оформления материалов работы.
Правила написания научных текстов (реферат, дипломная работа):
Здесь приводятся рекомендации по консультированию студентов относительно данного вида самостоятельной работы. Во время консультаций руководителю следует предложить к обсуждению следующие вопросы.
• Какова истинная цель Вашего научного текста – это поможет Вам разумно распределить свои силы и время.
• Важно разобраться, кто будет «читателем» Вашей работы.
• Начинать писать серьезную работу следует не раньше, чем возникнет ощущение, что по работе с источниками появились идеи, которыми можно поделиться.
• Должна быть идея, а для этого нужно научиться либо относиться к разным явлениям и фактам несколько критически (своя идея – как иная точка зрения), либо научиться увлекаться какими-то известными идеями, которые нуждаются в доработке (идея – как оптимистическая позиция и направленность на дальнейшее совершенствование уже известного).
• Писать следует ясно и понятно, стараясь основные положения формулировать четко и недвусмысленно, а также стремясь структурировать свой текст.
• Объем текста и различные оформительские требования во многом зависят от принятых в конкретном учебном заведении порядков.

Методические рекомендации по выполнению контрольных работ

Контрольная работа выполняется по вариантам. На бланке указывается факультет, курс, группа, ФИО студента. Вопросыстроятся на основе тестовых и ситуативных заданий. В тестовых заданиях, выбирается правильный(ые) ответ(ы). Прирешении ситуативных заданий выбирается правильная последовательность действий в рассматриваемой ситуации.Проверка контрольной работы позволяет выявить и исправить допущенные студентами ошибки, указать, какие вопросыдисциплины ими недостаточно усвоены и требуют доработки. Студент должен внимательно ознакомиться с письменнымизамечаниями преподавателя и приступить к их исправлению, для чего еще раз повторить соответствующий материал.

Методические рекомендации по подготовке к коллоквиуму

Коллоквиумом называется собеседование преподавателя и студента по заранее определенным контрольным вопросам.Целью коллоквиума является формирование у студента навыков анализа теоретических проблем на основесамостоятельного изучения учебной и научной литературы. На коллоквиум выносятся крупные, проблемные, нередкоспорные теоретические вопросы. Упор делается на монографические работы профессора-автора данного спецкурса. Отстудента требуется:
- владение изученным в ходе учебного процесса материалом, относящимся к рассматриваемой проблеме;
- знание разных точек зрения, высказанных в научной литературе по соответствующей проблеме, умение сопоставлять ихмежду собой;
- наличие собственного мнения по обсуждаемым вопросам и умение его аргументировать.
Коллоквиум - это не только форма контроля, но и метод углубления, закрепления знаний студентов, так как в ходесобеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у студента в процессе изучения данногоисточника. Однако коллоквиум не консультация и не экзамен. Его задача добиться глубокого изучения отобранногоматериала, пробудить у студента стремление к чтению дополнительной социологической литературы. Подготовка кколлоквиуму начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематикупроблемы, рекомендует литературу для изучения и объясняет процедуру проведения коллоквиума. Как правило, насамостоятельную подготовку к коллоквиуму студенту отводится 3-4 недели. Методические указания состоят изрекомендаций по изучению источников и литературы, вопросов для самопроверки и кратких конспектов ответа сперечислением основных фактов и событий, относящихся к пунктам плана каждой темы. Это должно помочь студентамцеленаправленно организовать работу по овладению материалом и его запоминанию. При подготовке к коллоквиумуследует, прежде всего, просмотреть конспекты лекций и практических занятий и отметить в них имеющиеся вопросыколлоквиума. Если какие-то вопросы вынесены преподавателем на самостоятельное изучение, следует обратиться кучебной литературе, рекомендованной преподавателем в качестве источника сведений.
Коллоквиум проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым студентом или беседы в небольшихгруппах (2-3 человека). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснитьстепень добросовестности работы с литературой, проверяет конспект. Далее более подробно обсуждается какая-либосторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. По итогам коллоквиума выставляется дифференцированнаяоценка по пятибалльной системе.

Методические рекомендации по устному опросу/самоподготовке

После изучения определенной темы по записям в конспекте и учебнику, а также
решения достаточного количества соответствующих задач на практических занятиях и
самостоятельно студенту рекомендуется, используя лист опорных сигналов,
воспроизвести по памяти определения, выводы формул, формулировки основных
положений и доказательств. В случае необходимости следует рекомендовать еще раз внимательно разобраться в материале.Иногда недостаточность усвоения того или иного вопроса выясняется только при изучении дальнейшего материала. В этомслучае надо вернуться назад и повторить плохо усвоенный материал. Важный критерий усвоения теоретического материала– умение решать задачи или пройти тестирование по пройденному материалу. Однако преподавателю следует помнить, чтоправильное решение задачи может получиться в результате применения механически заученных формул без пониманиясущности теоретических положений.

Методические рекомендации по подготовке к семинарским занятиям

Одним из видов внеаудиторной самостоятельной работы является подготовка к семинарским занятиям. Семинар – формаучебно-практических занятий, при которой студенты обсуждают сообщения, доклады и рефераты, выполненные ими порезультатам учебных или научных исследований под руководством преподавателя. Преподаватель в этом случае являетсякоординатором обсуждений темы семинара, подготовка к которому является обязательной. Поэтому тема семинара иосновные источники обсуждения предъявляются до обсуждения для детального ознакомления, изучения. Цели обсужденийнаправлены на формирование навыков профессиональной полемики и закрепление обсуждаемого материала. Семинар – этотакая форма организации обучения, при которой на этапе подготовки доминирует самостоятельная работа учащихся сучебной литературой и другими дидактическими средствами над серией вопросов, проблем и задач, а в процессе семинараидут активное обсуждение, дискуссии и выступления учащихся, где они под руководством преподавателя делаютобобщающие выводы и заключения. Семинар предназначен для углубленного изучения дисциплины, овладенияметодологией научного познания, то главная цель семинарских занятий – обеспечить студентам возможность овладетьнавыками и умениями использования теоретического знания применительно к особенностям изучаемой отрасли.

Методические рекомендации по подготовке к эссе

Одним из видов самостоятельной работы студентов является написание творческой работы по заданной либо согласованнойс преподавателем теме. Творческая работа (эссе) представляет собой оригинальное произведение объемом 500-700 слов,посвященное какой-либо значимой классической либо современной проблеме в определенной теоретической ипрактической области. Творческая работа не является рефератом и не должна носить описательный характер, большоеместо в ней должно быть уделено аргументированному представлению своей точки зрения студентами, критической оценкерассматриваемого материала и проблематики, что должно способствовать раскрытию творческих и аналитическихспособностей. Цели написания эссе – научиться логически верно и аргументировано строить устную и письменную речь;работать над углублением и систематизацией своих философских знаний; овладеть способностью использовать основызнаний для формирования мировоззренческой позиции. Приступая к написанию эссе, изложите в одном предложении, чтоименно вы будете утверждать и доказывать (свой тезис).

Методические рекомендации по подготовке к докладу

Для подготовки доклада необходимо выбрать актуальную тему. Желательно, чтобы тема была интересна докладчику ивызывала желание качественно подготовить материалы. Подготовка доклада предполагает: определение цели доклада;подбор необходимого материала, определяющего содержание доклада; составление плана доклада, распределениесобранного материала в необходимой логической последовательности.
Композиция доклада имеет вступление, основную часть и заключение.
Вступление должно содержать: название доклада; сообщение основной идеи; современную оценку предмета изложения;краткое перечисление рассматриваемых вопросов; интересную для слушателей форму изложения. Основная часть, вкоторой необходимо раскрыть суть темы, обычно строится по принципу отчёта. Задача основной части: представитьдостаточно данных для того, чтобы слушатели заинтересовались темой.
Заключение – чёткое обобщение и краткие выводы по излагаемой теме.

Методические рекомендации по подготовке к собеседованию

Собеседование – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы,связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенномуразделу, теме, проблеме и т.п.
Цель собеседования: проверка усвоения знаний; умений применять знания; сформированности профессионально значимыхличностных качеств.
Подготовка к собеседованию предполагает повторение пройденного материала и приобретение навыка свободного владениятерминологией и фактическими данными по определенному разделу дисциплины.

Методические рекомендации по подготовке к тестированию/ итоговому тестированию

Тестирование/итоговое тестирование – это система стандартизированных заданий, определенного содержания иупорядоченных в рамках определенной стратегии предъявления, позволяющая качественно оценить структуру и

эффективно измерить уровень знаний, умений и навыков по учебной дисциплине (разделу). Тестирование позволяетоценить у студентов уровень знаний фактического материала, умения логически мыслить, способности к рефлексии итворческому подходу к решению поставленной задачи на каждом этапе их обучения.

При самостоятельной подготовке к тестированию студенту необходимо:

- четко выяснить все условия тестирования заранее (сколько тестов будет предложено, сколько времени отводится натестирование, какова система оценки результатов);
- проконсультироваться с преподавателем по вопросу выбора учебной литературы;
- проработать информационный материал по разделу дисциплине;
- конспективно выписать из соответствующих разделов учебной дисциплины основные понятия, ключевые идеи,теоретические концепции и подходы;
- повторить теоретический материал лекций, самостоятельно изученной учебной и научной литературы, семинарскихзанятий.

При выполнении тестовых заданий рекомендуется:

- внимательно полностью прочитать вопрос и предлагаемые варианты ответов, выбрать правильные из них (их может бытьнесколько);
- при затруднении при ответе на сложный для студента вопрос целесообразно переходить к другим вопросам теста. Позавершению ответов на все последующие вопросы теста необходимо вернуться к трудному вопросу и дать на негопродуманный ответ;
- по окончании тестирования следует проверить правильность данных ответов на вопросы теста, чтобы избежатьмеханических ошибок.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену

Изучение многих общепрофессиональных и специальных дисциплин завершается экзаменом. Подготовка к экзамену способствует закреплению, углублению и обобщению знаний, получаемых, в процессе обучения, а также применению их к решению практических задач. Готовясь к экзамену, студент ликвидирует имеющиеся пробелы в знаниях, углубляет, систематизирует и упорядочивает свои знания. На экзамене студент демонстрирует то, что он приобрел в процессе обучения по конкретной учебной дисциплине. Экзаменационная сессия – это серия экзаменов, установленных учебным планом. Между экзаменами интервал2-4 дня, в течение студент систематизирует уже имеющиеся знания. На консультации перед экзаменом студенты должныбыть ознакомлены с основными требованиями и получить ответы на возникающие в процессе подготовки вопросы. Необходимо ориентировать студентов на систематическую подготовку к занятиям в течение семестра, чтопозволит использовать время экзаменационной сессии для систематизации знаний.

Методические рекомендации по подготовке к зачету/ зачету с оценкой

В ходе подготовки к зачету/зачету с оценкой студент, в первую очередь, должен систематизировать знания, полученные входе изучения дисциплины. К зачету/зачету с оценкой необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематическии с первых дней обучения по данной дисциплине. В самом начале учебного курса познакомьтесь со следующей учебно-методической документацией:

- программой дисциплины;
- перечнем знаний, умений и навыков, которыми студент должен владеть;
- тематическими планами лекций, семинарских занятий;
- учебниками, учебными пособиями по дисциплине, а также электронными ресурсами;
- перечнем вопросов к зачету/зачету с оценкой.

После этого у обучающихся должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений,которыми надо будет овладеть по дисциплине. Систематическое выполнение учебной работы на лекциях и лабораторныхзанятиях позволит успешно освоить дисциплину и создать хорошую базу для сдачи зачета/зачета с оценкой.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Рекомендуемая литература	
7.1.1. Основная литература	
Л.1.1	Крупина Н. Н. Стратегическое управление развитием гостиничного и ресторанного комплексов [Электронныйресурс]:методические указания выполнению курсовой работы для обучающихся по направлению подготовки43.03.01 «сервис» направленность (профиль) «управление гостиничной и ресторанной деятельностью». - Санкт-Петербург: СПбГАУ, 2021. - 44 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/191458
7.1.2. Дополнительная литература	
Л.2.1	Алексеева Н. П., Протуренко В. И. Ресторанный сервис [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Москва:ФЛИНТА, 2017. - 328 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=70361
Л.2.2	Куянцев И. А. Гостиничный и ресторанный бизнес [Электронный ресурс]:студенческая научная работа. - Москва:Студенческая наука, 2012. - 1378 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=227773
Л.2.3	Мазанкова Т. В., Ильина Т. А., Соколова Е. К. Ресторанный рынок на современном этапе и проблемы его развития:сборник статей [Электронный ресурс]:научная литература. - Москва, Берлин: Директ-Медиа, 2015. - 117 с. – Режимдоступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=362888

Л.2.4	Палий Н. С. Экономика предприятий ресторанного хозяйства [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Москва,Берлин: Директ-Медиа, 2021. - 144 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=602201
Л.2.5	Полякова А. В. Инфраструктура гостиничного и ресторанного хозяйства [Электронный ресурс]:учебное пособие. -Донецк: ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2020. - 282 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/170481
7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства	
7.2.1	Microsoft Windows 10
7.2.2	Microsoft Office 2013 Standard
7.2.3	Kaspersky Endpoint Security
7.3. Перечень профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов сети Интернет	
7.3.1	Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: https://e.lanbook.com/
7.3.2	Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: https://biblioclub.ru/
7.3.3	Электронно-библиотечная система "BOOK.ru". Режим доступа: https://book.ru/
7.3.4	Компьютерная справочно-правовая система "КонсультантПлюс". Режим доступа: http://www.consultant.ru/
7.3.5	Международный индекс научного цитирования Web of Science (Web of Knowledge). Режим доступа:http://apps.webofknowledge.com/
7.3.6	Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU". Режим доступа: https://www.elibrary.ru/
7.3.7	Научная электронная библиотека "КиберЛенинка". Режим доступа: https://cyberleninka.ru/
7.3.8	Сайт национального открытого университета "ИНТУИТ". Режим доступа: https://intuit.ru/
7.3.9	Официальный интернет-портал правовой информации. Режим доступа: http://pravo.gov.ru/
7.3.10	Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. Режим доступа: http://school-collection.edu.ru/
7.3.11	Российская государственная библиотека. Режим доступа: https://www.rsl.ru/
7.3.12	ПЛАТФОРМА ОНЛАЙН-ОБРАЗОВАНИЯ «РАЗУМ». Режим доступа: https://razoom.mgutm.ru/
7.3.13	Scirus - система поиска научной информации. Режим доступа: http://www.scirus.com/
7.3.14	Электронные библиотеки, словари, энциклопедии. Режим доступа: https://gigabaza.ru/
7.3.15	Электронно-библиотечная система "Юрайт". Режим доступа: https://biblio-online.ru/
7.3.16	"Электронная библиотека учебников" . Режим доступа: http://studentam.net/

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1	Адрес: 215119, Смоленская область, Вяземский район, город Вязьма, ул. Ленина, д. 77: аудитория 18-1212 -Лаборатория Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, лабораторных и практическихзанятий; занятий семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведениягрупповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации : Рабочие местаобучающихся; Рабочее место преподавателя; Устройство для определения влажности «Элекс-7»; Измерительдеформации клейковины лабораторный ИДК-1М; Устройство для определения пористости хлебобулочных изделийУОП-01; Пурка литровая рабочая с падающим грузом ПХ-1; Диафаноскоп ДСЗ-2М; Прибор для измерения объемахлеба ОХЛ-2; Рефрактометр портативный КАРАТ-МТ; Весы; Формы для выпекания; Микроволновая печь;Калькулятор; Слайсер; Контрольно-кассовый аппарат; Весы; Ваза для фруктов; Ножи; Учебно-наглядные пособия
8.2	Адрес: 215119, Смоленская область, Вяземский район, город Вязьма, ул. Ленина, д. 77: аудитория 18-1212 а -Лаборатория Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, лабораторных и практическихзанятий; занятий семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведениягрупповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации : Рабочие местаобучающихся; Рабочее место преподавателя; Классная доска; 3 рабочих мест обучающихся, оснащенных ПЭВМ сподключением к сети интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду;Плакаты по учебному магазину (20 шт). Раздаточный материал по учебному магазину (8 шт) по хлебу (2 шт):технологическое оборудование хлебопекарного производства; сборник рецептур на хлебобулочные изделия; потовароведению продовольственных товаров: нормативно-техническая документация на изделия хлебобулочные,макаронные, кондитерские изделия

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИВОЗМОЖНОСТЯМИ

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с«Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченнымивозможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенностиобразовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн. В образовательномпроцессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурнойреабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другимистудентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе. Студенты с ограниченнымивозможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия,переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальныхособенностей. Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которыговозможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с

использованием дистанционных образовательных технологий.

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы

Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Степаненкова Л.Н._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики

Протокол от 30.06.2023 г. № 11
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики

Протокол от 30.06.2023 г. № 11
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна_____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы

Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Степаненкова Л.Н._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы

Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Степаненкова Л.Н._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики

Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики

Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы

Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Степаненкова Л.Н._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики

Протокол от __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики

Протокол от __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна _____