МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г.

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

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.01.06 МОДУЛЬ ПРОФИЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ 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:	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 2023 г. протокол № 11в 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 от 17.08.2020 г. № 1047)
33.008. Профессиональный стандарт "РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ", утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российско 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 26.05. 2023 г. № 10
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна_____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

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

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

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

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

Цель дисциплины заключается в освоении студентами основных принципов и методов организации и управления рестораном 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 эффективности деятельности предприятий;
- изучить методы и средства интенсификации труда руководителя, подбора и расстановки кадров.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО КУРСАМ

Цикл (раздел) ОП: Б1.В

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Курс	Шифр компетенции
1	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	5	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3, ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3

Распределение часов дисциплины

Курс	4		Итого	
Вид занятий	УП	РП		
Лекции	8	8	8	8
Практические	8	8	8	8
Итого ауд.	16	16	16	16
Контактная работа	16	16	16	16
Сам. работа	187	187	187	187
Часы на контроль	13	13	13	13
Итого	216	216	216	216

Вид промежуточной аттестации:

Экзамен 4 курс

ЗаО 4 курс

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

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

ПКС-2:Способен определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания, выявлять проблемы в системе их контроля и определять уровни эффективности деятельности департаментов (служб, отделов); организовывать контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания, 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 и принимать 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)

Код занятия	Наименования разделов, тем, их краткое содержание и результаты освоения /вид занятия/	Курс	Часов	Инте ракт.	Прак. подг.	Индикаторы достижения компетенции	Оценочные средства
	Раздел 1.Раздел 1: Регуляторная гильотина или правовое обеспечение деятельности индустрии питания и современные форматы предприятий индустрии питания						
1.1	**Тема 1.1. Регуляторная гильотина**	4	1	0	0	ПКС-2.1	устный опрос

	или правовое обеспечение деятельности индустрии питания 1.1.1 Характеристика правовой базы обеспечения деятельности субъектов в индустрии питания. 1.1.2. Нормативно-технические документы в индустрии питания. 1.1.3. Реформа «Регуляторная гильотина». **Знать:** **- структуру рынка индустрии питания;** **- современные форматы предприятий индустрии питания;** **- актуальные гастрономические тенденции, тренды и стандарты отрасли;** **- стандарты внешнего вида;** **- стандарты чистоты;** **- правила персональной гигиены;** **- актуальные тренды по формированию ассортимента продаваемой продукции производства и оказанию услуг внутри и вне предприятия питания. /Лек/**						
1.2	**Тема 1.2. Структура рынка индустрии питания. Современные форматы предприятий индустрии питания. 1.2.1. Анализ рынка 1.2.2. Современные форматы предприятий индустрии питания** **Знать:** **- структуру рынка индустрии питания;** **- современные форматы предприятий индустрии питания;** **- актуальные гастрономические тенденции, тренды и стандарты отрасли;** **- стандарты внешнего вида;** **- стандарты чистоты;** **- правила персональной гигиены;** **- актуальные тренды по формированию ассортимента продаваемой продукции производства и оказанию услуг внутри и вне предприятия питания. /Лек/**	4	0	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, СТО технологические карты)».** **Уметь:** **- анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж;** **- формировать систему менеджмента качества на**	4	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	отчет по практической работе

	принципах ХАССП в HoReCa; - организовывать планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов и целеполагание Владеть: - навыками эффективного планирования по тайм-менеджменту; - навыками организации эргономичного рабочего места повара; - системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания исходя из их формата и концепции. /Пр/						
1.4	**Самостоятельная работа к темам 1.1-1.2 Знать: - структуру рынка индустрии питания; - современные форматы предприятий индустрии питания; - актуальные гастрономические тенденции, тренды и стандарты отрасли; - стандарты внешнего вида; - стандарты чистоты; - правила персональной гигиены; - актуальные тренды по формированию ассортимента продаваемой продукции производства и оказанию услуг внутри и вне предприятия питания. Уметь: - анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж; - формировать систему менеджмента качества на принципах ХАССП в HoReCa; - организовывать планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов и целеполагание Владеть: - навыками эффективного планирования по тайм-менеджменту; - навыками организации эргономичного рабочего места повара; - системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания исходя из их формата и концепции. /Ср/**	4	54	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы по самоподготовке
1.5	**Практическая работа к теме 1.2 "Заполнение рабочей тетради по современным форматам**	4	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	отчет по практической работе

	предприятий индустрии питания" **Уметь:** **- анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж;** **- формировать систему менеджмента качества на принципах ХАССП в HoReCa;** **- организовывать планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов и целеполагание** **Владеть:** **- навыками эффективного планирования по тайм-менеджменту;** **- навыками организации эргономичного рабочего места повара;** **- системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания исходя из их формата и концепции.** **/Пр/**						
	Раздел 2.Раздел 2: Будущее уже наступило: цифровая, персонализированная или молекулярная кухня в ресторане. Future skills в зале ресторана						
2.1	**Тема 2.1. Будущее уже наступило: цифровая, персонализированная или молекулярная кухня в ресторане** **2.1.1 Характеристика инновационных технологий производства кулинарной продукции. Технология «Cook&Chill» на предприятиях общественного питания.** **2.1.2. Инновационные технологии приготовления кулинарных изделий Технология приготовления Sous-vide. Технология PacoJet.** **2.1.3. Применение шоковой заморозки и системы Acoustic Extra Freezing для консервирования и хранения готовой кулинарной продукции.** **2.1.4. Есть ли место молекулярной кухни в ресторане сегодня?** **2.1.5. Разработка блюд и рационов персонализированного питания с применением Foodpairing и 3-D принтеров.** **Знать:** **- различные техники использования доступного кухонного инвентаря и оборудования;** **- технологические приемы, направленные на усложнение блюда;** **- механические способы обработка сырья;**	4	1	0	0	ПКС-2.1	устный опрос

	- способы обработки сырья холодом; - знать и правильно использовать все виды кухонного оборудования инвентаря с соблюдением техники безопасности; - способы тепловой обработки сырья. /Лек/						
2.2	**Тема 2.2. Реализуем Future skills в зале ресторана 2.2.1. Интерактивные обеденные столы 2.2.2. Роботизация и автоматизация процессов обслуживания потребителей 2.2.3. Раскрываем потенциал POS-терминалов 2.2.4. Аромамаркетинг в индустрии гостеприимства 2.2.5. Использование чат-ботов 2.2.6. Использование виртуальной и дополненной реальности Знать: - различные техники использования доступного кухонного инвентаря и оборудования; - технологические приемы, направленные на усложнение блюда; - механические способы обработка сырья; - способы обработки сырья холодом; - знать и правильно использовать все виды кухонного оборудования инвентаря с соблюдением техники безопасности; - способы тепловой обработки сырья. /Лек/**	4	1	0	0	ПКС-2.1	устный опрос
2.3	**Практическая работа к теме 2.1. «Анализ индустриальных технологий производства кулинарной продукции» уметь: -проводить анализ индустриальных технологий производства кулинарной продукции владеть: основными приемами технологий производства кулинарной продукции /Пр/**	4	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	отчет по практической работе
2.4	**Практическая работа к теме 2.2. «Роботизация, информатизация и автоматизация процессов обслуживания потребителей» уметь: применять роботизацию, информатизацию и автоматизация процессов обслуживания**	4	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	отчет по практической работе

	потребителей владеть основными приемами цифровизации /Пр/						
2.5	**Самостоятельная работа к темам 2.1-2.2 Знать: - различные техники использования доступного кухонного инвентаря и оборудования; - технологические приемы, направленные на усложнение блюда; - механические способы обработка сырья; - способы обработки сырья холодом; - знать и правильно использовать все виды кухонного оборудования инвентаря с соблюдением техники безопасности; - способы тепловой обработки сырья. уметь: -проводить анализ индустриальных технологий производства кулинарной продукции владеть: основными приемами технологий производства кулинарной продукции /Ср/**	4	54	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы по самоподготовке
	Раздел 3.Раздел 3: Локальный маркетинг и бренд-локомотив: привлекаем и удерживаем потребителя. Создаем продаваемое меню и эмоциональный клиентоориентированный сервис. Внешние и внутренние системы работы над качеством						
3.1	**Тема 3.1. Локальный маркетинг и бренд-локомотив: привлекаем и удерживаем потребителя. 3.1.1. Корпоративная культура компании. ServiceDesign и ServiceManagement. 3.1.2. Работа с продуктовыми портфелями: количество позиций и средние цены. Пересекающиеся (маркерные) позиции. Маркетинговая активность. Сочетание онлайн и оффлайн маркетинга. CRM и программы лояльности. Примеры расчетов ROI 3.1.3. Фиксируем позиционирование и ключевые сообщения. Создаем маркетинг-микс 7P. Product/Продуктовый портфель. Price/Цена. Process/Процесс. People/Люди. Place/Место. Promotion/Продвижение.**	4	1	0	0	ПКС-2.1	устный опрос

	PhysicalEvidence/Материальная атрибутика **3.1.4. SMM в продвижении ресторана. Таргетинг в социальных сетях. Примеры работы с социальными сетями. Правильная работа с сайтом. Использование геотаргетинга. Правильное ведение блога. E-mail и SMS-маркетинг. Отслеживание эффективности интернет-рекламы** **3.1.5. Я – бренд и бренд-локомотив.** **Знать:** **- характеристики различных видов и стилей подачи блюд, обстоятельства их применения;** **- влияние на производство пищевых продуктов различных видов обслуживания;** **- важность меню как инструмента продаж и коммуникации;** **- законодательные ограничения в отношении рекламой продукции и презентации меню;** **- важность внешнего вида при появлении на публике и общении с клиентами;** **- важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками.** **/Лек/**						
3.2	**Тема 3.2. Создаем продаваемое меню и эмоциональный клиентоориентированный сервис.** **3.2.1. Создание эффективного продаваемого меню и карты напитков. Вкусовая лояльность как возможность влиять на лояльность гостей** **3.2.2 Управление продажами - кросс -продажа. Акции и специальные предложения. Клиентоориентированность и уровень гостеприимства команды ресторана. Классические каналы коммуникации. Атмосфера заведения. Нестандартная атмосфера** **3.2.3. Правила предлагающей продажи. Кассовый расчет гостя. Управление эмоциональной атмосферой. Эмоциональный сервис** **Знать:** **- характеристики различных видов и стилей подачи блюд, обстоятельства их применения;** **- влияние на производство пищевых продуктов различных видов обслуживания;** **- важность меню как инструмента продаж и коммуникации;** **- законодательные ограничения в отношении рекламой продукции и презентации меню;** **- важность внешнего вида при**	4	1	0	0	ПКС-2.1	устный опрос

	появлении на публике и общении с клиентами; **- важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками.** **/Лек/**						
3.3	**Практическая работа к теме 3.1. "Разработка продуктовых портфелей и маркетингового паспорта** **проекта"** **уметь:** **разрабатывать продуктовые портфели и маркетингового паспорта** **проекта"** **владеть приемами разработки продуктовых портфелей и маркетингового паспорта** **проекта"** **/Пр/**	4	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	отчет по практической работе
3.4	**Практическая работа к теме 3.2. Практикум «Разработка продаваемого меню и внедрение эмоциональный клиентоориентированный сервиса»** **уметь:** **разрабатывать продаваемое меню и внедрение эмоциональный клиентоориентированный сервис »** **владеть приемами разработки продаваемого меню и внедрение эмоциональный клиентоориентированный сервиса»разработки /Пр/**	4	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	отчет по практической работе
3.5	**Самостоятельная работа к темам 3.1-3.2 /Ср/**	4	16	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	отчет по практической работе
3.6	**Тема 3.3. Внешние и внутренние системы работы над качеством** **3.3.1 Маркетинговые исследования и аналитика рынка** **3.3.2 Система управления сервисом** **3.3.3 Управление продажами. Оценка знания персоналом техник продаж** **3.3.4 Работа с маркетинговым календарями** **3.3.5 Оценка классических каналов коммуникации** **3.3.6. Управление репутацией** **3.3.7 CRM и программы лояльности** **Знать:** **- характеристики различных видов и стилей подачи блюд, обстоятельства их применения;** **- влияние на производство пищевых продуктов различных видов обслуживания;** **- важность меню как инструмента продаж и коммуникации;** **- законодательные ограничения в отношении рекламой продукции и**	4	1	0	0	ПКС-2.1	устный опрос

	презентации меню; - важность внешнего вида при появлении на публике и общении с клиентами; - важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками. Уметь: - работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР); - хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены; - обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с самыми высокими стандартами; - полностью и детально внедрять внутренний бизнес-концепт НАССР; - работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности; - использовать все инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя; - поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также санитарию и гигиену на рабочем месте; Владеть: - навыками изготавления широкого диапазона блюд, включая: о Супы и соусы; о Закуски горячие и холодные; о Салаты и закусочные блюда; о Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных; о Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи; о Овощные и вегетарианские блюда; о Фирменные и интернациональные блюда; о Блюда из риса и макаронных изделий; о Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты. - подготовки ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата; - навыками приготовления блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурами; - навыками подготовки и приготовления блюд для различных приемов пищи, включая завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин. /Лек/						

3.7	**Самостоятельная работа к темам 3.3** **Знать:** **- характеристики различных видов и стилей подачи блюд, обстоятельства их применения;** **- влияние на производство пищевых продуктов различных видов обслуживания;** **- важность меню как инструмента продаж и коммуникации;** **- законодательные ограничения в отношении рекламой продукции и презентации меню;** **- важность внешнего вида при появлении на публике и общении с клиентами;** **- важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками.** **Уметь:** **- работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (HACCP);** **- хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены;** **- обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с самыми высокими стандартами;** **- полностью и детально внедрять внутренний бизнес-концепт HACCP;** **- работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности;** **- использовать все инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя;** **- поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также санитарию и гигиену на рабочем месте;** **Владеть:** **- навыками изготавления широкого диапазона блюд, включая:** **o Супы и соусы;** **o Закуски горячие и холодные;** **o Салаты и закусочные блюда;** **o Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных;** **o Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи;** **o Овощные и вегетарианские блюда;** **o Фирменные и интернациональные блюда;** **o Блюда из риса и макаронных изделий;** **o Хлебобулочные и**	4	8	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы по самоподготовке

	кондитерские изделия, десерты. - подготовки ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата; - навыками приготовления блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурами; - навыками подготовки и приготовления блюд для различных приемов пищи, включая завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин. /Ср/						
3.8	**Практическая работа к теме 3.3. "Разработка маркетингового календаря и работа с каналами коммуникаций" /Пр/**	4	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	отчет по практической работе
	Раздел 4.Раздел 4: Санитарно-гигиеническая дисциплина. Внедряем НАССР и проводим аудит -расследования. Бережливое производство должно быть бережливым						
4.1	**Тема 4.1. Санитарно-гигиеническая дисциплина – как не отравить гостей в ресторане 4.4.1. Требования действующих нормативно-технических документов к организации производства на предприятиях индустрии питания 4.4.2. Организация производственного контроля (организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания). Ответственность работников производства за качество продукции (перечень форм учета и отчетности). знать: - нормативную документацию в области санитарии и гигиены организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - формы и методы контроля за соблюдением санитарно-гигиенических норм в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; - санитарные требования к личной гигиене персонала и особые условия доступа к работе в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. уметь: - осуществлять контроль за соблюдением санитарных условий**	4	1	0	0	ПКС-2.1	устный опрос

	работы структурных подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - использовать существующие формы и методы оценки позволяющие осуществлять контроль за соблюдением санитарно -гигиенических норм в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; - осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований к личной гигиене персонала и особыми условиями доступа к работе в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. владеть: - санитарными нормами и правилами, предъявляемыми к организациям сферы гостеприимства и общественного питания; - формами и методами контроля за выполнением санитарно-гигиенических норм в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; - санитарными требованиями к личной гигиене персонала и особыми условиями доступа к работе в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. /Лек/						
4.2	**Тема 4.2. Рассказ о мире микробов на кухне ресторана. Внедряем НАССР и проводим аудит-расследования. 4.2.1 Система ХАССП. Обязательные предварительные программы. Разработка системы менеджмента безопасности пищевых продуктов 4.2.2 Внедрение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов 4.2.3 Сертификация системы менеджмента безопасности пищевых продуктов знать: - нормативную документацию в области построения СМК ХАССП; - формы и методы контроля за соблюдением санитарно-гигиенических норм в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; - санитарные требования к личной гигиене персонала и особые условия доступа к работе в организациях сферы гостеприимства и общественного**	4	1	0	0	ПКС-2.1	устный опрос

	питания. **/Лек/**						
4.3	**Тема 4.3. Бережливое производство должно быть бережливым.** **4.3.1. Бережливое производство как модель повышения эффективности деятельности предприятий индустрии питания** **4.3.2. Методы и инструментарий бережливого производства** **4.3.3. Организация внедрения бережливого производства в индустрии питания** **знать:** **- нормативную документацию в области бережливого производства;** **- формы и методы контроля за соблюдением санитарно-гигиенических норм в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;** **- санитарные требования к личной гигиене персонала и особые условия доступа к работе в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.** **/Лек/**	4	0	0	0	ПКС-2.1	устный опрос
4.4	**Практическая работа к теме 4.1. Кейс "Обеспечение санитарно-гигиенической дисциплины на предприятиях индустрии питания"** **уметь:** **- осуществлять контроль за соблюдением санитарных условий работы структурных подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания;** **- использовать существующие формы и методы оценки позволяющие осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;** **- осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований к личной гигиене персонала и особыми условиями доступа к работе в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.** **владеть:** **- санитарными нормами и правилами, предъявляемыми к организациям сферы гостеприимства и общественного питания;** **- формами и методами контроля за выполнением санитарно-гигиенических норм в**	4	1	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	отчет по практической работе

	организациях сферы гостеприимства и общественного питания; - санитарными требованиями к личной гигиене персонала и особыми условиями доступа к работе в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. /Пр/						
4.5	**Практическая работа к теме 4.3 «Построение карты потока создания ценности» знать: - принципы построения карты потока создания ценности. уметь: - осуществлять контроль за реализацией построения карты потока ценностей. владеть: - навыками построения системы бережливого производства. /Пр/**	4	0	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	отчет по практической работе
4.6	**Самостоятельная работа к темам 4.1-4.2 знать: - нормативную документацию в области санитарии и гигиены организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - формы и методы контроля за соблюдением санитарно-гигиенических норм в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; - санитарные требования к личной гигиене персонала и особые условия доступа к работе в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. уметь: - осуществлять контроль за соблюдением санитарных условий работы структурных подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - использовать существующие формы и методы оценки позволяющие осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; - осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований к личной гигиене персонала и особыми условиями доступа к работе в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. владеть: - санитарными нормами и правилами, предъявляемыми к**	4	38	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы по самоподготовке

	организациям сферы гостеприимства и общественного питания; - формами и методами контроля за выполнением санитарно-гигиенических норм в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; - санитарными требованиями к личной гигиене персонала и особыми условиями доступа к работе в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. /Ср/						
4.7	**Самостоятельная работа к темам 4.3 знать: - нормативную документацию в области построения СМК ХАССП; - формы и методы контроля за соблюдением санитарно-гигиенических норм в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; - санитарные требования к личной гигиене персонала и особые условия доступа к работе в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. уметь: - осуществлять контроль за соблюдением санитарных условий работы структурных подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - использовать существующие формы и методы оценки позволяющие осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; - осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований к личной гигиене персонала и особыми условиями доступа к работе в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. владеть: - санитарными нормами и правилами, предъявляемыми к организациям сферы гостеприимства и общественного питания; - формами и методами контроля за выполнением санитарно-гигиенических норм в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; - санитарными требованиями к личной гигиене персонала и**	4	17	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы по самоподготовке

	особыми условиями доступа к работе в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. /Ср/						
	Раздел 5.Подготовка и проведение итоговой аттестации						
5.1	**Итоговая аттестация в формате зачета с оценкой Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем Владеет методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях питания /ЗаО/**	4	4	0	0	ПКС-2.1,ПКС -2.2,ПКС-2.3	Тестирование, вопросы к зачету с оценкой
	Раздел 6.Подготовка и проведение итоговой аттестации						
6.1	**Итоговая аттестация в формате экзамена Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем Владеет методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях питания /Экзамен/**	4	9	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 технологии модульного обучения является самостоятельное освоение учебных дисциплин, которые для удобства поделены на модули. Цель технологии модульного обучения – создать условия выбора для полного овладения содержанием образовательных программ в разной последовательности, разном объеме и темпе через отдельные и независимые учебные модули с учетом индивидуальных интересов и возможностей субъектов образовательного процесса

Технология организации самостоятельной работы

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

Технология поиска информации (Информационная технология)

Информационная технология неотделима от субъектов образовательной деятельности, она является определяющим

фактором 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 руководстве педагогического 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 образовательных программ на иных условиях, реализуется во время групповых консультаций и (или) индивидуальной работы обучающихся с преподавателями Университета и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальных консультаций), а также во время текущего контроля выполнения заданий, отнесенных к самостоятельной работе обучающихся.
Целью СРС является овладение формирование компетенций через овладение знаниями, умениями и навыками профессиональной деятельности по направлению подготовки (специальности). Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося.
Формы самостоятельной работы обучающихся определяются преподавателями кафедр Университета при разработке рабочих программ дисциплин (модулей), рабочих программ практик, НИР, программ государственной итоговой (итоговой) аттестации, методических указаний по выполнению практических, лабораторных работ, написанию курсовых работ/проектов и ВКР в соответствии с их содержанием.
В университете оборудованы специальные помещения для самостоятельной работы обучающихся. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

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

ПКС-2:Способен определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания, выявлять проблемы в системе их контроля и определять уровни эффективности деятельности департаментов (служб, отделов); организовывать контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания, 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) предприятий питания; 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) предприятий питания; принципы и методы организации

Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по 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) предприятий питания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания

Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по 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 компетенций	**1. Недостаточный: компетенции не сформированы.**	**2. Пороговый: компетенции сформированы.**	**3. Продвинутый: компетенции сформированы.**	**4. Высокий: компетенции сформированы.**
Знания:	Знания отсутствуют.	Сформированы базовые	Знания обширные,	Знания твердые,

		структуры знаний.	системные.	аргументированные, всесторонние.
Умения:	Умения не сформированы.	Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер.	Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий.	Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий.
Навыки:	Навыки не сформированы.	Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка.

Описание критериев оценивания

Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности.	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала; -способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы.	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.
Оценка «незачет», «неудовлетворительно»	**Оценка «зачтено/удовлетворительно», «удовлетворительно»**	**Оценка «зачтено/хорошо», «хорошо»**	**Оценка «зачтено/отлично», «отлично»**

Оценочные средства, обеспечивающие диагностику сформированности компетенций, заявленных в рабочей программе 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) предприятий питания; 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) предприятий

питания; принципы и методы организации
Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по 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) предприятий питания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания
Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по 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) предприятия питания, выявлять проблемы в системе их контроля и определять уровни эффективности деятельности департаментов (служб, отделов); организовывать контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания, распорядка и дисциплины, и исполнением персоналом принятых решений

Раздел 1: Регуляторная гильотина или правовое обеспечение деятельности индустрии питания и современные форматы предприятий 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 расхода сырья, выхода готовой продукции

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

Вопросы к самоподготовке

1.Индустриализация в организации производства на предприятиях общественного питания.
2.Современные тенденции при сервировке стола.
3.Особенности обслуживания иностранных гостей.
4.Конкурентоспособность предприятий общественного питания.
5.Анализ рекламных средств предприятий общественного питания.
6.Особенности составления производственной программы для заготовочного предприятия питания.
7.Оптимизация при составлении производственной программы

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 зале ресторана
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» на предприятиях 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 готовой кулинарной продукции.
4. Есть ли место молекулярной кухни в ресторане сегодня?
5. Разработка блюд и рационов персонализированного питания с применением Foodpairing и 3-D принтеров.
6.
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
11. Индустриальная технология кулинарной продукции и кондитерских изделий

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).

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 и эмоциональный 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 на лояльность 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
Практическая работа к теме 3.2. Разработка продаваемого меню и внедрение эмоциональный клиентоориентированный сервиса
Вопросы к отчету по практической работе

1. Как построить клиентоориентированный сервис
2. Разработка продаваемого меню
3. Внедрение эмоционально клиентоориентированный сервиса

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 на лояльность 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. Бережливое производство должно быть бережливым
Тема 4.1 Санитарно-гигиеническая дисциплина – как не отравить гостей в ресторане
Устный опрос
1. Требования действующих нормативно-технических документов к организации производства на предприятиях индустрии питания
2. Организация производственного контроля (организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания).
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 обработке пищевых продуктов в предприятиях питания.

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 и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий
12.Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления
13.Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, 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 индустрии питания
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 с действующими нормами.
8. Рекомендуемые материалы для осуществления технического оборудования, инвентаря, посуды и тары, допущенные к контакту с пищевыми продуктами, не подвергающиеся коррозии, устойчивые к моющим и дезинфицирующим 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
6. Недостатки внедрения ХАССП
7. Основные этапы по разработке ХАССП
8. Принципы внедрения ХАССП
9. Анализ опасных факторов
10. Определение критических контрольных точек, ККТ
11. Санитарное законодательство и пути обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения
12. Права и обязанности должностных лиц, осуществляющих Госсанэпиднадзор.

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) предприятия питания, выявлять проблемы в системе их контроля и определять уровни эффективности деятельности департаментов (служб, отделов); организовывать контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания, распорядка и дисциплины, и исполнением персоналом принятых решений

Вопросы к зачету 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 продуктов питания.
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 профессиональных задач 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 ее экономику.
5. Что такое молекулярная кухня?
6. Какие критерии классификации предприятий общественного питания вы знаете и какие виды предприятий по ним можете выделить?
7. Охарактеризуйте перспективные формы организации питания и обслуживания пассажиров воздушного и морского 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 хранения готовой 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

Владеть
1.Ресторан готовится к обслуживанию по методу «банкет с частичным обслуживанием».
Предложите и обоснуйте состав меню по ассортименту и количеству блюд; сервировку стола на одного участника банкета и порядок процесса обслуживания.
2. Ресторан готовится к кейтерингу по методу «шведский стол». В меню включены холодные закуски, горячие блюда, мороженое, безалкогольные напитки

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 и знаков внимания с целью их «удержания».
9. Для оснащения мясного цеха столовой закуплено следующее технологическое оборудование: мясорубка, разрубочная колода, моечная ванна, 2 производственных стола, универсальный привод, стеллаж. Определите и обоснуйте порядок установки оборудования на площади цеха.
10. Вы менеджер торгового зала ресторана высшего класса. Вам предстоит подготовить торговый зал и провести обслуживание 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 провести обслуживание 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-й категории.
14. В центре города открывается ресторан русской кухни высшего класса на 100 мест. Задание: обоснуйте и предложите укомплектованный подбор предметов сервировки и их виды для организации обслуживания гостей на соответствующем уровне.
15. В торговом центре города открывается детское кафе на 30 мест. Задание: обоснуйте и предложите укомплектованный подбор 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- и микронутриентов;
В. совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека 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 услуги общественного питания определяется как:
Варианты ответов
А. результат деятельности предприятий и отдельных граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностей населения в питании и проведении досуга;
Б. услуги, оказываемые в ресторанах, кафе, барах, столовых, закусочных и других местах общественного питания, типы которых определяются исполнителем в соответствии с государственным стандартом;
В. услуги, максимально удобные и эффективные для организации системы питания на предприятии или объекте;
Г. услуги, предоставляемые потребителям в предприятиях общественного питания различных типов и классов

Уметь

Вопрос 1. Предоставление услуг по приготовлению блюд для проведения общественного мероприятия:
Варианты ответов
А. социальный кейтеринг

Б. ассортимент выпускаемых блюд
В. нормы закладки сырья по сборнику рецептур

Вопрос 4. Перечень блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий, покупных товаров, предлагаемых потребителю 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 и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий
2. Перечислите перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления
3. Перечислите перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды 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 помещений предприятий отрасли
9.Дайте определение понятию «бережливое производство».
10.Назовите основные виды потерь.
11.Перечислите основные инструменты бережливого производства.
12.Назовите основные этапы внедрения бережливого производства на предприятии
13.Дайте определение ХАССП
14. Дайте определение корпоративной культуры компании
15. Перечислите внешние и внутренние системы работы над качеством

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 на предприятиях индустрии питания
11. Охарактеризуйте организацию производственного контроля (организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания).
12. Охарактеризуйте ответственность работников производства за качество продукции (перечень форм учета и отчетности).
13.Охарактеризуйте санитарно-гигиеническую оценку пищевых продуктов. Санитарно – гигиенические требования к кулинарной 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. Какое решение 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 разработать дополнительно?
6. Внедрение подхода «бережливое производство» предполагает определение тактовой частоты, которая определяется как отношение доступного времени к количеству проданных товаров. По условию известно: 1083 сек. свободного времени и 115 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 как отношение доступного времени к количеству проданных товаров. По условию известно: 1083 сек. свободного времени и 115 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 мясе было зафиксировано высокое содержание пестицида гептохлора. По заключению санитарно-ветеринарной службы в хозяйстве была проведена комплексная проверка по выявлению путей попадания гептохлора в мясо животных. Согласно НАССР назовите критические точки попадания этого пестицида в мясо. Допускается ли применение данного пестицида в народном хозяйстве?
10. Через несколько часов, после приема пищи в ресторане, его посетитель обратился к врачу с жалобами на плохое самочувствие, 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 были предварительно замочены в 3 %-ом растворе уксусной кислоты. Нарушений технологического режима в горячем цехе обнаружено не было. Назовите возможные причины отравления посетителя и источники инфицирования пищи патогенными формами кишечной палочки.
11. В последнее время стало модно быть вегетарианцем или сыроедом. Они утверждают, что нужно съедать до 1,5 кг в день сырых 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 доз нитратов в овощах. Безопасная суточная доза нитратов для человека -320 мг, но если мы будем следовать советам вегетарианцев, то превысим предельно допустимую дозу почти в 2 раза. Как вы считаете, каким способом можно уменьшить содержание нитратов в овощах? В каких овощах больше всего содержится нитратов?
12. На предприятие общественного питания поступила жалоба от посетителя, заказавшего тремя часами ранее котлеты рубленые 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 микробиологических показателей котлет установило обсемененность в количестве 106 КОЕ/г, отсутствие БГКП в 0,01 гр. Какие еще бактериологические показатели необходимо исследовать? Как оценить качество котлет по установленным показателям?
13. На упаковке пищевого продукта указан следующий состав: Майонез оливковый: Дезодорированное растительное подсолнечное масло, масло оливковое, яичный порошок, сухое молоко, уксус, сода пищевая, сахар, натуральный ароматизатор «горчица», соль, сорбиновая кислота, бензоат натрия, вода, модифицированный крахмал Е1414, стабилизатор Е1450 Определите, какие эмульгаторы или стабилизаторы содержатся в данном пищевом продукте, и дайте их характеристику

Уметь

Вопрос1.Обязательные этапы, которые должна пройти организация при построении и внедрении системы ХАССП в организации:
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 дому называется:
Варианты ответов:
А.room-service
Б. скейтеринг
В. кейтеринг
Г. каттеринг

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

Вопрос 5.Справедливо ли утверждение, что в Законе РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» изложены обязанности 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 продукции изложены в Гражданском Кодексе РФ
Г. все ответы не верны

Владеть
Вопрос1.Согласно закону «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в случае изготовления и оборота некачественных и опасных пищевых продуктов, оказания услуг в сфере общественного питания с нарушением требований нормативных документов к условиям изготовления, качеству и безопасности пищевых продуктов, невыполнении предписаний 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, здоровью потребителей:
Варианты ответов:
А. экологическая безопасность
Б. радиационная безопасность

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 для понимания. Попытайтесь найти ответы на затруднительные вопросы, используя предлагаемую литературу. Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю. Каждую неделю рекомендуется отводить время для повторения пройденного 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. Сначала прочитать весь заданный текст в быстром темпе. Цель такого чтения заключается в том, чтобы создать общее представление об изучаемом материале, понять общий смысл прочитанного. Затем прочитать вторично, более медленно, чтобы в ходе чтения понять и запомнить смысл каждой фразы, каждого положения и вопроса в целом. Чтение приносит пользу и становится 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 работы с ним. Если содержание материала несложное, легко усваиваемое, можно ограничиться составлением плана. Если материал содержит новую и трудно усваиваемую информацию, целесообразно его законспектировать. План – это схема прочитанного материала, перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Конспект – это систематизированное, 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 – это четко и кратко изложенные основные положения в результате глубокого изучения материала, могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом, - тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает ответ по изучаемому вопросу. В процессе изучения материала источника и составления конспекта нужно обязательно применять различные выделения, подзаголовки, создавая блочную структуру конспекта. 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 проработки теоретического материала предмета путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к практическим занятиям включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение практического занятия предполагает, например: индивидуальные выступления студентов с сообщениями по какому-либо вопросу изучаемой темы; фронтальное обсуждение рассматриваемой проблемы, обобщения и выводы; решение задач и упражнений по образцу; решение вариантных задач и упражнений; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач; проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности. выполнение контрольных работ; работу с тестами. При подготовке к практическим занятиям студентам рекомендуется: внимательно ознакомиться 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 для самопроверки; если встретятся незнакомые термины, обязательно обратиться к словарю и зафиксировать их в тетради. Все письменные задания выполнять в рабочей тетради. Практические занятия развивают у студентов навыки самостоятельной работы по решению конкретных задач.

Методические рекомендации по подготовке к лабораторным работам

Лабораторные работы представляют одну из форм освоения теоретического материала с одновременным формированием практических навыков в изучаемой дисциплине. Их назначение – углубление проработки теоретического материала, формирование практических навыков путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к лабораторным работам включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение лабораторной работы предполагает: 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 каждой лабораторной работе проводится контроль: проверяется содержание отчета, проверяется усвоение теоретического материала. 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 описание всей проделанной работы, позволяющее судить о полученных результатах, степени выполнения и профессиональной

подготовки студентов.
Методические указания обеспечивают комплексный подход в учебной работе студентов, единство и преемственность требований к оформлению результатов работы на разных этапах обучения. С единых позиций приведены основные требования 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, по которому 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 выполнения работы. По объему цель работы в зависимости от сложности и многозадачности работы составляет от нескольких строк до 0,5 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, а ограничивается изложением основных понятий, требующихся для дальнейшей обработки полученных результатов. Объем литературного обзора не должен превышать 1/3 части всего отчета.
4. Ход выполнения работы. В данном разделе подробно излагается методика выполнения работы, процесс получения данных и способ их обработки. Если используются стандартные пакеты компьютерных программ для обработки экспериментальных результатов, то необходимо обосновать возможность и целесообразность их применения, а также подробности обработки данных с их помощью.
5. Выводы по работе - кратко излагаются результаты работы, полученные в результате выполнения работы, а также краткий анализ полученных результатов.
Отчет по лабораторной работе оформляется на листе формата А4. Допускается оформление отчета по лабораторной работе в электронном виде средствами Microsoft Office. Текст работы должен быть напечатан через полтора интервала шрифтом Times 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 о проверенном 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 нужны развернутые аргументы, рассуждения, сравнения. Содержание темы излагается объективно от имени автора. Функции реферата. Информативная, поисковая, справочная, сигнальная, коммуникативная. Степень выполнения этих функций зависит 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 данного исследования. 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 если используется чья-либо неординарная мысль, идея, то обязательно нужно сделать ссылку на того автора, у кого взят данный материал.
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 и оформлению».
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. Вопросы строятся на основе тестовых и ситуативных заданий. В тестовых заданиях, выбирается правильный(ые) ответ(ы). При решении ситуативных заданий выбирается правильная последовательность действий в рассматриваемой ситуации. Проверка контрольной работы позволяет выявить и исправить допущенные студентами ошибки, указать, какие вопросы дисциплины ими недостаточно усвоены и требуют доработки. Студент должен внимательно ознакомиться с письменными замечаниями 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 основе самостоятельного изучения учебной и научной литературы. На коллоквиум выносятся крупные, проблемные, нередко спорные теоретические вопросы. Упор делается на монографические работы профессора-автора данного спецкурса. От студента 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 их между 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 ходе собеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у студента в процессе изучения данного источника. Однако коллоквиум не консультация и не экзамен. Его задача добиться глубокого изучения отобранного материала, пробудить у студента стремление к чтению дополнительной социологической литературы. Подготовка к коллоквиуму начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематику проблемы, рекомендует литературу для изучения и объясняет процедуру проведения коллоквиума. Как правило, на самостоятельную подготовку к коллоквиуму студенту отводится 3-4 недели. Методические указания состоят из рекомендаций по изучению источников и литературы, вопросов для самопроверки и кратких конспектов ответа с перечислением основных фактов и событий, относящихся к пунктам плана каждой темы. Это должно помочь студентам целенаправленно организовать работу по овладению материалом и его запоминанию. При подготовке к коллоквиуму следует, прежде всего, просмотреть конспекты лекций и практических занятий и отметить в них имеющиеся вопросы коллоквиума. Если какие-то вопросы вынесены преподавателем на самостоятельное изучение, следует обратиться к учебной литературе, рекомендованной преподавателем в качестве источника сведений.
Коллоквиум проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым студентом или беседы в небольших группах (2-3 человека). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснить степень добросовестности работы с литературой, проверяет конспект. Далее более подробно обсуждается какая-либо сторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. По итогам коллоквиума выставляется дифференцированная оценка 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 этом случае 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, что правильное решение задачи может получиться в результате применения механически заученных формул без понимания сущности теоретических положений.

Методические рекомендации по подготовке к семинарским занятиям

Одним из видов внеаудиторной самостоятельной работы является подготовка к семинарским занятиям. Семинар – форма учебно-практических занятий, при которой студенты обсуждают сообщения, доклады и рефераты, выполненные ими по результатам учебных или научных исследований под руководством преподавателя. Преподаватель в этом случае является координатором обсуждений темы семинара, подготовка к которому является обязательной. Поэтому тема семинара и основные источники обсуждения предъявляются до обсуждения для детального ознакомления, изучения. Цели обсуждений направлены на формирование навыков профессиональной полемики и закрепление обсуждаемого материала. Семинар – это такая форма организации обучения, при которой на этапе подготовки доминирует самостоятельная работа учащихся с учебной литературой и другими дидактическими средствами над серией вопросов, проблем и задач, а в процессе семинара идут активное обсуждение, дискуссии и выступления учащихся, где они под руководством преподавателя делают обобщающие выводы и заключения. Семинар предназначен для углубленного изучения дисциплины, овладения методологией научного познания, то главная цель семинарских занятий – обеспечить студентам возможность овладеть навыками 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 согласованной с преподавателем теме. Творческая работа (эссе) представляет собой оригинальное произведение объемом 500-700 слов, посвященное какой-либо значимой классической либо современной проблеме в определенной теоретической и практической области. Творческая работа не является рефератом и не должна носить описательный характер, большое место в ней должно быть уделено аргументированному представлению своей точки зрения студентами, критической оценке рассматриваемого материала и проблематики, что должно способствовать раскрытию творческих и аналитических способностей. Цели написания эссе – научиться логически верно и аргументировано строить устную и письменную речь; работать над углублением и систематизацией своих философских знаний; овладеть способностью использовать основы знаний для формирования мировоззренческой позиции. Приступая к написанию эссе, изложите в одном предложении, что именно 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 и вызывала желание качественно подготовить материалы. Подготовка доклада предполагает: определение цели доклада; подбор необходимого материала, определяющего содержание доклада; составление плана доклада, распределение собранного 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, в которой необходимо раскрыть суть темы, обычно строится по принципу отчёта. Задача основной части: представить достаточно 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 определенному разделу, теме, проблеме и т.п.
Цель собеседования: проверка усвоения знаний; умений применять знания; сформированности профессионально значимых личностных качеств.
Подготовка к собеседованию предполагает повторение пройденного материала и приобретение навыка свободного владения терминологией и фактическими данными по определенному разделу дисциплины.

Методические рекомендации по подготовке к тестированию/ итоговому тестированию

Тестирование/итоговое тестирование – это система стандартизированных заданий, определенного содержания и упорядоченных в рамках определенной стратегии предъявления, позволяющая качественно оценить структуру и эффективно измерить уровень знаний, умений и навыков по учебной дисциплине (разделу). Тестирование позволяет оценить у студентов уровень знаний фактического материала, умения логически мыслить, способности к рефлексии и творческому 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 на

тестирование, 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, семинарских занятий.
При выполнении тестовых заданий рекомендуется:
- внимательно полностью прочитать вопрос и предлагаемые варианты ответов, выбрать правильные из них (их может быть несколько);
- при затруднении при ответе на сложный для студента вопрос целесообразно переходить к другим вопросам теста. По завершению ответов на все последующие вопросы теста необходимо вернуться к трудному вопросу и дать на него продуманный ответ;
- по окончании тестирования следует проверить правильность данных ответов на вопросы теста, чтобы избежать механических 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 интервал 2-4 дня, в течение студент систематизирует уже имеющиеся знания. На консультации перед экзаменом студенты должны быть ознакомлены с основными требованиями и получить ответы на возникающие в процессе подготовки вопросы. Необходимо ориентировать студентов на систематическую подготовку к занятиям в течение семестра, что позволит 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 в ходе изучения дисциплины. К зачету/зачету с оценкой необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематически и 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 лабораторных занятиях 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 [Электронный ресурс]:методические указания выполнению курсовой работы для обучающихся по направлению подготовки 43.03.01 «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. – Режим доступа: 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	"Электронная библиотека учебников" . Режим доступа: http://studentam.net/
7.3.5	Электронно-библиотечная система "Юрайт". Режим доступа: https://biblio-online.ru/
7.3.6	Электронные библиотеки, словари, энциклопедии. Режим доступа: https://gigabaza.ru/
7.3.7	Scirus - система поиска научной информации. Режим доступа: http://www.scirus.com/
7.3.8	ПЛАТФОРМА ОНЛАЙН-ОБРАЗОВАНИЯ «РАЗУМ». Режим доступа: https://razoom.mgutm.ru/
7.3.9	Российская государственная библиотека. Режим доступа: https://www.rsl.ru/
7.3.10	Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. Режим доступа: http://school-collection.edu.ru/
7.3.11	Официальный интернет-портал правовой информации. Режим доступа: http://pravo.gov.ru/
7.3.12	Сайт национального открытого университета "ИНТУИТ". Режим доступа: https://intuit.ru/
7.3.13	Научная электронная библиотека "КиберЛенинка". Режим доступа: https://cyberleninka.ru/
7.3.14	Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU". Режим доступа: https://www.elibrary.ru/
7.3.15	Международный индекс научного цитирования Web of Science (Web of Knowledge). Режим доступа: http://apps.webofknowledge.com/
7.3.16	Компьютерная справочно-правовая система "КонсультантПлюс". Режим доступа: http://www.consultant.ru/

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 практических занятий; занятий семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации : Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Устройство для определения влажности «Элекс-7»; Измеритель деформации клейковины лабораторный ИДК-1М; Устройство для определения пористости хлебобулочных изделий УОП-01; Пурка литровая рабочая с падающим грузом ПХ-1; Диафаноскоп ДСЗ-2М; Прибор для измерения объема хлеба 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 практических занятий; занятий семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации : Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Классная доска; 3 рабочих мест обучающихся, оснащенных ПЭВМ с подключением 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; по товароведению продовольственных товаров: нормативно-техническая документация на изделия хлебобулочные, макаронные, кондитерские изделия

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн. В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе. Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей. Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны 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
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики
Протокол от
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 _____