

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Мичуринский государственный аграрный университет»

Кафедра продуктов питания, товароведения и технологии переработки
продукции животноводства

УТВЕРЖДЕНА
решением учебно-методического совета
университета
(протокол от 23 мая 2024 г. № 9)

УТВЕРЖДАЮ
Председатель учебно-методического
совета университета
С.В. Соловьев
«23» мая 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОСНОВЫ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль) - Технология и организация специальных видов
питания

Квалификация - бакалавр

Мичуринск – 2024 г.

1. Цели освоения дисциплины (модуля)

Цели освоения дисциплины (модуля) «Основы ресторанного дела» сводятся к формированию у обучающихся навыков, направленных на получение квалификации (степени) «бакалавр» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Основные задачи курса:

- ознакомить с особенностями ресторанов как предприятий общественного питания,
- изучить возможностями организации собственного ресторана или покупки готового дела,
- освоить основные формы и методы обслуживания в ресторанах,
- изучить перечень и характеристику оказываемых услуг, и обслуживание банкетов и приемов, особенности обслуживания иностранных посетителей и VIP-персон.

При освоении данной дисциплины учитываются трудовые функции следующего профессионального стандарта:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания (утв. приказом Минтруда России от 15.06.2020. №329н).

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Согласно учебному плану по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина (модуль) «Основы ресторанного дела» относится к элективным дисциплинам (модулям) части, формируемой участниками образовательных отношений Б1.В.ДВ.04.01.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате освоения следующих предшествующих дисциплин: «Традиции и культура питания народов мира», «Научные и практические аспекты рационального питания», «История русской кухни», «Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания».

В дальнейшем знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплины, используются при изучении следующих дисциплин: «Системы управления технологическими процессами», «Технология продукции специальных видов питания», «Технология продуктов питания функционального назначения», а также при прохождении производственной технологической практики и производственной преддипломной практики.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить трудовые функции:

Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания. ТФ. – D/03.6)

трудоые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания. ТФ. – D/03.6:

Математическое моделирование технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продук-

ции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированного питания (22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания. ТФ. – D/01.6)

трудовые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания. ТФ. – D/01.6:

Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Освоение дисциплины (модуля) направлено на формирование следующих компетенций:

УК-10 способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности;

ПК-2 способен применять современные информационные технологии, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;

ПК-11 способен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов).

Планируемые результаты обучения (индикаторы достижения компетенции)	Критерии оценивания результатов обучения			
	Низкий (допороговый) компетенция не сформирована	Пороговый	Базовый	Продвинутый
УК-10 ИД-1 _{УК-10} – Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с проявлением экстремизма, терроризма и коррупцией в профессиональной деятельности	Не анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с проявлением экстремизма, терроризма и коррупцией в профессиональной деятельности	Не всегда анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с проявлением экстремизма, терроризма и коррупцией в профессиональной деятельности	Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с проявлением экстремизма, терроризма и коррупцией в профессиональной деятельности	Всегда анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с проявлением экстремизма, терроризма и коррупцией в профессиональной деятельности
ИД-3 _{УК-10} – Обеспечивает нетерпимое от-	Не обеспечивает нетерпимое отношение к прояв-	Не всегда обеспечивает нетерпимое отношение к	Достаточно часто обеспечивает нетерпимое отно-	Всегда обеспечивает нетерпимое отношение к про-

ношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению в профессиональной деятельности и проводит мероприятия в рамках общественного взаимодействия	лениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению в профессиональной деятельности и не проводит мероприятия в рамках общественного взаимодействия	проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению в профессиональной деятельности и проведению мероприятия в рамках общественного взаимодействия	шение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению в профессиональной деятельности и проведению мероприятий в рамках общественного взаимодействия	явлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению в профессиональной деятельности и проводит мероприятия в рамках общественного взаимодействия
ПК-2 ИД-1 _{ПК-2} – Умеет применять современные информационные технологии, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности	Не умеет применять современные информационные технологии, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности	Удовлетворительно умеет применять современные информационные технологии, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности	Хорошо умеет применять современные информационные технологии, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности	Отлично умеет применять современные информационные технологии, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности
ИД-2 _{ПК-2} – Использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Не использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Удовлетворительно использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Хорошо использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Отлично использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
ПК-11 ИД-1 _{ПК-11} – Осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса	Не способен осуществлять поиск, выбор и использовать информацию в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса	Удовлетворительно способен осуществлять поиск, выбор и использовать информацию в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса	Хорошо способен осуществлять поиск, выбор и использовать информацию в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса	Отлично способен осуществлять поиск, выбор и использовать информацию в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса
ИД-2 _{ПК-11} – Проверяет правильность подготовки технологиче-	Не умеет проверять правильность подготовки технологического	Удовлетворительно умеет проверять правильность подготовки тех-	Хорошо умеет проверять правильность подготовки технологи-	Отлично умеет проверять правильность подготовки технологи-

ского проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	нологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	ческого проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	ческого проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
--	--	--	--	--

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; особенности ресторанной индустрии; виды услуг в ресторанах; основные формы и методы обслуживания; виды и характеристику торговых помещений, посуды, белья, особенности составления меню, прейскуранта, карты вин, виды и правила сервировки стола, очередность и правила подачи блюд, изделий, напитков; порядок оказания услуг по организации потребления ресторанной продукции и обслуживания потребителей, виды приемов и банкетов, специальные формы услуг; особенности национальных кухонь и организацию питания иностранных туристов, услуги по организации досуга; требования к обслуживающему персоналу.

Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; организовывать покупку или проектирование и регистрацию собственного ресторанного бизнеса; производить необходимые расчеты технологического процесса; определять основы составляющих успеха ресторанной индустрии; разрабатывать и организовывать различные формы и методы обслуживания; составлять меню, прейскурант, карты вин; сервировать стол с элементами аксессуарного сервиса; использовать нормативные и правовые документы в сфере ресторанного бизнеса; вести учет и оптимизацию рабочего времени.

Владеть: способностью к самоорганизации и самообразованию; методами и способами организации и проведения различных видов мероприятий; методами математического анализа и моделирования в сфере ресторанного бизнеса; готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания; способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

3.1. Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины (модуля) и формируемых в них универсальных и профессиональных компетенций

Темы, разделы дисциплины	Компетенции			Общее количество компетенций
	УК-10	ПК-2	ПК-11	
Раздел 1. Основы организации ресторанного дела	+	+	+	3
Раздел 2. Особенности трудовой деятельности работников ресторанного дела	+	+	+	3
Раздел 3. Технология ресторанного дела	+	+	+	3
Раздел 4. Особенности обслуживания приемов и банкетов	+	+	+	3

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 акад. часов.

4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид занятий	Количество академических часов	
	по очной форме обучения 6 семестр	по заочной форме обучения 4 курс
Объем дисциплины	108	108
Контактная работа обучающихся с преподавателем, т.ч.	48	12
Аудиторные занятия, в т.ч.	48	12
лекции	16	4
практические	32	8
Самостоятельная работа, в т.ч.	33	87
проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	16	32
подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	8	24
выполнение индивидуальных заданий	5	16
подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	4	15
Контроль	27	9
Вид итогового контроля	экзамен	экзамен

4.2 Лекции

№	Раздел дисциплины (модуля), темы лекций и их содержание	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1	Основы ресторанного дела. Основы технологии и организации сетевого ресторанного дела	1	0,5	УК-10, ПК-2, ПК-11
	Реклама в ресторанном бизнесе	1		
2	Технология ресторанного дела	2	0,5	УК-10, ПК-2, ПК-11
	Организация безопасности в ресторанном деле	1		
3	Психологическая культура ресторанного сервиса	1	0,5	УК-10, ПК-2, ПК-11
	Организация маркетинговых исследований услуг ресторана	1		
	Организация подбора персонала ресторана	2	1	
	Специальные формы обслуживания в ресторанном бизнесе	2		

	Особенности обслуживания приемов и банкетов	2	0,5	
4	Организация работы с иностранными посетителями в ресторанном бизнесе	2	1	УК-10, ПК-2, ПК-11
	Особенности трудовой деятельности работников ресторанного бизнеса	1		
	ИТОГО	16	4	

4.3 Практические занятия

№ раз-дела	Наименование занятия	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1	Характеристика ресторанов, кафе и баров	2	2	УК-10, ПК-2, ПК-11
	Виды меню в ресторанном деле	2		
	Формирование меню в ресторане	2		
	Этикет и правила поведения за столом	2		
	Особенности организации быстрых обедов в ресторанном деле	2	1	
	Оборудование торговых помещений ресторана	2		
	Музыкальное оформление в ресторане	2		
2	Рекомендации в выборе блюд и напитков	2	1	УК-10, ПК-2, ПК-11
	Разработка графиков выхода на работу	2		
	Анализ и обработка фотографий рабочего времени	1		
3	Профессиональный портрет работника ресторана	1	1	УК-10, ПК-2, ПК-11
	Организация и проведение банкета с полным обслуживанием официантами	2		
	Организация и проведение банкета с частичным обслуживанием официантами	2		
4	Основные принципы организации банкета-фуршета	2	1	УК-10, ПК-2, ПК-11
	Организация и проведение банкета – чая.	2		
	Особенности организации и проведения свадебного банкета	2	1	
	Кейтеринг в ресторанном бизнесе	2	1	
	ИТОГО	32	8	

4.4 Лабораторные работы – не предусмотрены

4.5 Самостоятельная работа обучающихся

Раздел дисциплины	Вид самостоятельной работы	Объем акад. часов	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Раздел 1. Основы организации ресторанного дела	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	4	8
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	2	6
	выполнение индивидуальных заданий	2	4
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	1	4
Раздел 2. Особенности трудовой деятельности работников	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	4	8
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	2	6
	выполнение индивидуальных заданий	1	4

ресторанного дела	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	1	4
Раздел 3. Технология ресторана	проработка учебного материала по дисциплине (конспекты лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	4	8
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	2	6
	выполнение индивидуальных заданий	1	4
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	1	4
Раздел 4. Особенности обслуживания приемов и банкетов	проработка учебного материала по дисциплине (конспекты лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	4	8
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	2	6
	выполнение индивидуальных заданий	1	4
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	1	3
ИТОГО		60	90

Перечень методического обеспечения для самостоятельной работы по дисциплине (модулю):

1. Нечепорук А.Г. УМКД «Основы ресторанного дела» для направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиля Технология и организация специальных видов питания – Мичуринск: Издательство Мичуринский ГАУ, 2024.

2. Методические указания для практических занятий по дисциплине «Основы ресторанного дела» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Технология и организация специальных видов питания, авторы: Нечепорук А.Г., 2024.

4.6 Выполнение контрольной работы обучающимися заочной формы обучения

Цель контрольной работы изучение наиболее важных вопросов современной санитарии и гигиены, приобретение умений применять полученные знания для решения практических вопросов.

В задачи курса входит:

- знакомство обучающихся с основами гигиенических требований к пищевым продуктам; факторам окружающей среды;
- приобретение обучающимися навыков организации охраны продуктов и факторов среды от попадания вредных веществ и патогенных микроорганизмов;
- знакомство с основными возбудителями заболеваний, передающихся с пищей, а также возбудителями порчи продуктов и методами их определения.

Контрольная работа обучающегося по заочной форме обучения складывается из самостоятельных занятий вне института и работы в университете в период сессии.

Контрольная работа включает в себя материал программы курса и состоит из письменных ответов на 3 вопроса и описания опыта.

Вопросы к выполнению контрольной работы

Раздел 1. Основы организации ресторанного дела

1. Какие существуют типы ресторанов?
2. Какова классификация предприятий общественного питания?
3. Охарактеризуйте ресторан первой категории.
4. Что собой представляет пивной бар?
5. Что представляет собой меню?
6. Какие типы меню вам известны?
7. Как составляется меню ресторана?

8. Какие факторы нужно учитывать при составлении меню?
9. В чем заключаются принципы, правила и особенности составления меню?

Раздел 2. Особенности трудовой деятельности работников ресторанного дела

1. Какие должностные инструкции должен соблюдать официант?
2. Может официант подсесть за столик к посетителю и завести с ним личную беседу?
3. Что собой представляет воскресный бранч?
4. Как осуществляется организация питания пассажиров в аэропортах?
5. Что собой представляет бизнес-ланч?

Раздел 3. Технология ресторанного дела

1. Какие затраты рабочего времени составляют подготовительно-заключительное время?
2. Какие затраты рабочего времени объединяет оперативное время?
3. Чем отличается нормативный баланс рабочего времени от фактического?
4. Какие должности включены в каждую группу работников предприятия общественного питания?
5. Опишите динамику работоспособности человека в течение рабочей смены.
6. Какова продолжительность рабочего дня и рабочей недели?
7. Какие виды графиков выхода на работу вам известны?
8. В чем преимущества и недостатки линейного графика?

Раздел 4. Особенности обслуживания приемов и банкетов

1. Каковы временные рамки для обслуживания гостей за столом для банкета с полным обслуживанием официантами?
2. Какой порядок подачи блюд и закусок необходимо соблюдать при обслуживании банкета с полным обслуживанием официантами?
3. Какие столы наиболее удобно использовать для организации дипломатического банкета с полным обслуживанием официантами?
4. Каким образом должны лежать столовые приборы, чтобы официант взял тарелку гостя без предварительного разрешения?
5. Сколько существует способов подачи горячих блюд на банкете?
6. Какие действия выполняют официанты, когда у гостей банкета перерыв?
7. Сколько вариантов сервировки посуды для банкета-фуршета вы знаете?
8. Как размещают цветы в помещении, где проводится банкет-фуршет?
9. Каковы основные принципы организации бара при проведении банкета-фуршета?
10. Как проводится уборка столов после проведения банкета-фуршета?
11. Как в зале расставляются столы для проведения свадебного банкета?
12. В чем заключается разница между сервировкой стола молодоженов и гостей банкета?

4.7 Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Основы организации ресторанного дела

Этапы развития ресторанного дела. Организация производства и организация обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. Характеристика ресторанов, кафе и баров. Покупка, регистрация и расположение ресторана. Основы технологии и организации сетевого ресторанного дела. Стиль и направление ресторана. Техническая эстетика и дизайн в ресторане. Формирование и виды меню. Музыкальное оформление в ресторане.

Раздел 2. Особенности трудовой деятельности работников ресторанного дела

Квалификационные требования, предъявляемые к работникам ресторанной индустрии. Внешний облик обслуживающего персонала. Профессиональная этика работника ресторана. Жалобы клиентов и конфликтные ситуации. Морально-психологический климат в трудовом коллективе ресторана. Виды и формы современного обслуживания. Организация шоу-программ.

Раздел 3. Технология ресторанного дела

Обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания. Разработка графиков выхода на работу. Анализ и обработка фотографий рабочего времени. Организация маркетинговых исследований услуг ресторана. Виды реклам и их необходимость как составляющих успеха в ресторанном бизнесе. Привлечение рекламных агентств. Маркетинг и PR-кампании в ресторанной индустрии. Организация безопасности в ресторанном бизнесе. Охранные мероприятия, меры пожарной безопасности. Страхование защита.

Раздел 4. Особенности обслуживания приемов и банкетов

Специальные формы обслуживания в ресторанном деле. Особенности обслуживания приемов и банкетов. Организация работы с иностранными посетителями в ресторанном деле. Особенности организации быстрых обедов в ресторанном деле. Организация и проведение банкета с полным обслуживанием официантами. Организация и проведение банкета с частичным обслуживанием официантами. Основные принципы организации банкета-фуршета. Организация и проведение банкета-чая. Особенности организации и проведения свадебного банкета. Кейтеринг в ресторанном деле.

5. Образовательные технологии

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (работа в малых группах) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

При изучении дисциплины используется инновационная образовательная технология на основе интеграции компетентного и личностно-ориентированного подходов с элементами традиционного лекционно-семинарского обучения с использованием интерактивных форм проведения занятий и мультимедийных учебных материалов.

Вид учебной работы	Образовательные технологии
Лекции	Слайдовые презентации с использованием мультимедийных средств с последующим обсуждением материалов (лекция – визуализация). Электронные материалы.
Практические занятия	Традиционная форма проведения практических занятий - обсуждение и анализ предложенных вопросов, собеседование
Самостоятельная работа	Сочетание традиционной формы (работа с учебной и справочной литературой, изучение материалов интернет-ресурсов, подготовка к практическим занятиям, тестированию, рефератам, собеседованию)

В целях реализации лекционного цикла, практической и самостоятельной работы будут использованы личностно-ориентированный, деятельный подход дифференцированного обучения с использованием методов активного и интерактивного обучения.

Для освоения дисциплины «Основы ресторанного дела» используются различные образовательные методы и технологии для реализации компетенций. Преподавание дисциплины предусматривает лекции, практические занятия, устные опросы, тестирование, в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающегося. Самостоятельная работа предусматривает подготовку к лекциям и практическим занятиям и итоговому испытанию.

В учебном процессе широко применяются компьютерные технологии. Лекции проводятся в аудитории с проектором обеспечены демонстрационными материалами (элек-

тронными презентациями), с помощью которых можно визуализировать излагаемый материал.

6. Оценочные средства дисциплины (модуля)

Основными видами дисциплинарных оценочных средств при функционировании модульно-рейтинговой системы обучения являются: на стадии рубежного рейтинга, формируемого по результатам модульного компьютерного тестирования – тестовые задания; на стадии поощрительного рейтинга, формируемого по результатам написания и защиты рефератов по актуальной проблематике – рефераты, для заочной формы обучения – выполнение и защита контрольной работы; на стадии промежуточного рейтинга, определяемого по результатам сдачи экзамена – теоретические вопросы, контролирующие практические навыки из различных видов профессиональной деятельности обучающегося по ОПОП данного направления, формируемые при изучении дисциплины «Основы ресторанного дела»

6.1 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю) «Основы ресторанного дела»

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			наименование	кол-во
1	Основы организации ресторанного дела	УК-10, ПК-2, ПК-11	Тестовые задания Реферат Вопросы для экзамена	25 4 15
2	Особенности трудовой деятельности работников ресторанного дела	УК-10, ПК-2, ПК-11	Тестовые задания Реферат Вопросы для экзамена	25 4 10
3	Технология ресторанного дела	УК-10, ПК-2, ПК-11	Тестовые задания Реферат Вопросы для экзамена	25 4 15
4	Особенности обслуживания приемов и банкетов	УК-10, ПК-2, ПК-11	Тестовые задания Реферат Вопросы для экзамена	25 3 10

6.2 Перечень вопросов к экзамену

1. Основные приоритеты в сфере производства продукции питания. (УК-10, ПК-2, ПК-11)
2. Маркетинговая стратегия. (УК-10, ПК-2, ПК-11)
3. Технические решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания. (УК-10, ПК-2, ПК-11)
4. Дипломатические приемы в ресторанном бизнесе. (УК-10, ПК-2, ПК-11)
5. Виды банкетов, порядок их обслуживания в ресторанном деле. (УК-10, ПК-2, ПК-11)
6. Прием-коктейль в ресторанном бизнесе. (УК-10, ПК-2, ПК-11)
7. Кадровая политика ресторана. (УК-10, ПК-2, ПК-11)
8. Особенности подбора персонала ресторана. (УК-10, ПК-2, ПК-11)
9. Соблюдение конфиденциальности в ресторанном бизнесе. (УК-10, ПК-2, ПК-11)
10. Психология ресторанного сервиса. (УК-10, ПК-2, ПК-11)
11. Психология труда официанта в ресторанном бизнесе. (УК-10, ПК-2, ПК-11)
12. Психология труда бармена в ресторанном бизнесе. (УК-10, ПК-2, ПК-11)
13. Ресторанная мода. (УК-10, ПК-2, ПК-11)
14. Развитие сетевого ресторанного бизнеса. (УК-10, ПК-2, ПК-11)
15. Стандарты ресторанных сетей. (УК-10, ПК-2, ПК-11)

16. Стандарты сервиса в ресторанном деле. (УК-10, ПК-2, ПК-11)
17. Особенности организации и виды сетевой структуры ресторанного дела. (УК-10, ПК-2, ПК-11)
18. Экспресс-обслуживание в ресторанном деле. (УК-10, ПК-2, ПК-11)
19. Основные мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения. (УК-10, ПК-2, ПК-11)
20. Зал-экспресс, стол-экспресс в ресторанном бизнесе. (УК-10, ПК-2, ПК-11)
21. Шведский стол в ресторанном бизнесе. (УК-10, ПК-2, ПК-11)
22. Клубное обслуживание и «Барбекю» в ресторанном бизнесе. (УК-10, ПК-2, ПК-11)
23. Банкет-чай в ресторанном бизнесе. (УК-10, ПК-2, ПК-11)
24. Технологический процесс в ресторане. (УК-10, ПК-2, ПК-11)
25. Подготовка к процессу обслуживания гостей в ресторанном деле. (УК-10, ПК-2, ПК-11)
26. Встреча гостей в ресторане. (УК-10, ПК-2, ПК-11)
27. Последовательность подачи блюд и напитков в ресторане. (УК-10, ПК-2, ПК-11)
28. Правила подачи блюд в ресторане. (УК-10, ПК-2, ПК-11)
29. Расчет с гостями в ресторанном бизнесе. (УК-10, ПК-2, ПК-11)
30. Должностные обязанности и права работников ресторана. (УК-10, ПК-2, ПК-11)
31. Общие квалификационные требования к официантам в ресторанном деле. (УК-10, ПК-2, ПК-11)
32. Требования к официантам в зависимости от квалификационного разряда в ресторанном деле. (УК-10, ПК-2, ПК-11)
33. Потенциальные и реальные угрозы в ресторанном деле. (УК-10, ПК-2, ПК-11)
34. Основные технологии в ресторанном деле. (УК-10, ПК-2, ПК-11)
35. Подразделения службы безопасности ресторана и их функции. (УК-10, ПК-2, ПК-11)
36. Традиционные особенности питания в ресторане. (УК-10, ПК-2, ПК-11)
37. Некоторые особенности зарубежной кухни. (УК-10, ПК-2, ПК-11)
38. Основы и задачи рекламы в ресторанном деле. (УК-10, ПК-2, ПК-11)
39. Виды рекламы в ресторанном бизнесе. (УК-10, ПК-2, ПК-11)
40. PR в ресторанном бизнесе. (УК-10, ПК-2, ПК-11)
41. Общие требования к производственным помещениям ресторана. (УК-10, ПК-2, ПК-11)
42. Общая характеристика торговых помещений ресторана. (УК-10, ПК-2, ПК-11)
43. Вестибюль, гардероб, туалетные и курительные комнаты ресторана. (УК-10, ПК-2, ПК-11)
44. Аванзал и зал ресторана. (УК-10, ПК-2, ПК-11)
45. Танцевальная площадка и бар ресторана. (УК-10, ПК-2, ПК-11)
46. Современное развитие ресторанного бизнеса. (УК-10, ПК-2, ПК-11)
47. Рестораны и их характеристика. (УК-10, ПК-2, ПК-11)
48. Концепция ресторанного сервиса. (УК-10, ПК-2, ПК-11)
49. Классификация предприятий общественного питания. Типы ресторанов. (УК-10, ПК-2, ПК-11)
50. Эстетика оформления продукции (блюд) ресторана. (УК-10, ПК-2, ПК-11)

6.3 Шкала оценочных средств

Уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол-во баллов)
Продвинутый (75-100 баллов)	- демонстрирует прекрасное знание предмета, соединяя при ответе знания из разных разделов	Тестовые задания (30-40 баллов)

«отлично»	<p>дисциплины, добавляя комментарии, пояснения, обоснования; фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p> <p>- умеет ясно отвечать на вопрос, может быстро и безошибочно проиллюстрировать ответ собственными примерами; устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания</p> <p>- свободно владеет терминологией из различных разделов дисциплины; способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</p>	<p>Реферат (7-10 баллов) Вопросы для экзамена (38-50 баллов)</p>
<p>Базовый (50-74 балла) «хорошо»</p>	<p>- демонстрирует хорошее знание предмета, соединяя при ответе знания из разных разделов дисциплины, добавляя комментарии, пояснения, обоснования; фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p> <p>- умеет подобрать соответствующие примеры, чаще из имеющихся в учебных материалах; устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания</p> <p>- владеет терминологией, делая ошибки; при неверном употреблении сам может их исправить; способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</p>	<p>Тестовые задания (22-30 баллов) Реферат (6-7 баллов) Вопросы для экзамена (22-37баллов)</p>
<p>Пороговый (35-49 баллов) «удовлетворительно»</p>	<p>- знает - отвечает только на конкретный вопрос, соединяет знания из разных разделов дисциплины только при наводящих вопросах экзаменатора;</p> <p>- умеет - с трудом может соотнести теорию и практические примеры из учебных материалов; примеры не всегда правильные;</p> <p>- владеет - редко использует при ответе термины, подменяет одни понятия другими, не всегда понимая различия; поверхностное владение фазами организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p>	<p>Тестовые задания (12-19 баллов) Реферат (5-6 баллов) Вопросы для экзамена (18-24 балла)</p>
<p>Низкий (допороговый) (компетенция не сформирована) (менее 35 баллов) «неудовлетворительно»</p>	<p>- не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки;</p> <p>- умеет - неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы; не владеет терминологией</p>	<p>Тестовые задания (0-10 баллов) Реферат (0-4 баллов) Вопросы для экзамена (0-17 баллов)</p>

Все комплекты оценочных средств (контрольно-измерительных материалов) и шкалы их оценивания, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта

деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины (модуля) подробно представлены в документе «Фонд оценочных средств дисциплины (модуля)».

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

7.1 Учебная литература:

1. Нечепорук А.Г., УМКД «Основы ресторанного дела» для направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиля Технология и организация специальных видов питания – Мичуринск: Издательство Мичуринский ГАУ, 2024.

2. Методические указания для практических занятий по дисциплине «Основы ресторанного дела» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Технология и организация специальных видов питания, авторы: Нечепорук А.Г., 2024.

7.2 Методические указания по освоению дисциплины (модуля)

1. Нечепорук А.Г. Методические указания для практических работ по дисциплине «Организация ресторанного дела», Мичуринск – 2024.

7.3 Информационные и цифровые технологии (программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы)

Учебная дисциплина (модуль) предусматривает освоение информационных и цифровых технологий. Реализация цифровых технологий в образовательном пространстве является одной из важнейших целей образования, дающей возможность развивать конкурентоспособные качества обучающихся как будущих высококвалифицированных специалистов.

Цифровые технологии предусматривают развитие навыков эффективного решения задач профессионального, социального, личностного характера с использованием различных видов коммуникационных технологий. Освоение цифровых технологий в рамках данной дисциплины (модуля) ориентировано на способность безопасно и надлежащим образом получать доступ, управлять, интегрировать, обмениваться, оценивать и создавать информацию с помощью цифровых устройств и сетевых технологий. Формирование цифровой компетентности предполагает работу с данными, владение инструментами для коммуникации.

7.3.1 Электронно-библиотечная системы и базы данных

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг от 03.04.2024 № б/н (Сетевая электронная библиотека)

2. База данных электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ (договор по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа (ТУД ФГБНУ ЦНСХБ) от 09.04.2024 № 05-УТ/2024)

3. Электронная библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт»: Коллекции «Базовый массив» и «Колос-с. Сельское хозяйство» (<https://rucont.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа от 26.04.2024 № 1901/БП22)

4. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (<https://urait.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 07.05.2024 № 6555)

5. Электронно-библиотечная система «Вернадский» (<https://vernadsky-lib.ru>) (договор на безвозмездное использование произведений от 26.03.2020 № 14/20/25)

6. База данных НЭБ «Национальная электронная библиотека» (<https://rusneb.ru/>) (договор о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 01.08.2018 № 101/НЭБ/4712)

7. Соглашение о сотрудничестве по оказанию библиотечно-информационных и социокультурных услуг пользователям университета из числа инвалидов по зрению, слабовидящих, инвалидов других категорий с ограниченным доступом к информации, лиц, имеющих трудности с чтением плоскочечатного текста ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» (<https://www.tambovlib.ru>) (соглашение о сотрудничестве от 16.09.2021 № б/н)

7.3.2 Информационные справочные системы

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс (договор поставки, адаптации и сопровождения экземпляров систем КонсультантПлюс от 11.03.2024 № 11921 /13900/ЭС)

2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 15.01.2024 № 194-01/2024)

7.3.3 Современные профессиональные базы данных

1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной программы «Росметод» (договор от 15.08.2023 № 542/2023)

2. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования - <https://elibrary.ru/>

3. Портал открытых данных Российской Федерации - <https://data.gov.ru/>

4. Открытые данные Федеральной службы государственной статистики - <https://rosstat.gov.ru/opendata>

5. Профессиональная база данных. Каталог ГОСТов <http://gostbase.ru/>.

6. Профессиональная база данных. ФГБУ Федеральный институт промышленной собственности http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru.

7. Профессиональная база данных. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>

7.3.4 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

№	Наименование	Разработчик ПО (правообладатель)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)	Реквизиты подтверждающего документа (при наличии)
1	Microsoft Windows, Office Professional	Microsoft Corporation	Лицензионное	-	Лицензия от 04.06.2015 № 65291651 срок действия: бессрочно
2	Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса	АО «Лаборатория Касперского» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphras_e_id=415165	Сублицензионный договор с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № б/н, срок действия: с 22.11.2023 по 22.11.2024
3	МойОфис Стандартный - Офисный пакет для работы с документами и почтой	ООО «Новые облачные технологии» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphras_e_id=2698444	Контракт с ООО «Рубикон» от 24.04.2019 № 0364100000819000012 срок действия:

	(myoffice.ru)				бессрочно
4	Офисный пакет «Р7-Офис» (десктопная версия)	АО «Р7»	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphrase_id=4435041	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 0364100000823000007 срок действия: бессрочно
5	Операционная система «Альт Образование»	ООО "Базальт свободное программное обеспечение"	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303262/?sphrase_id=4435015	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 0364100000823000007 срок действия: бессрочно
6	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» (https://docs.antiplagiat.ru)	АО «Антиплагиат» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186	Лицензионный договор с АО «Антиплагиат» от 23.05.2024 № 8151, срок действия: с 23.05.2024 по 22.05.2025
7	Acrobat Reader – просмотр документов PDF, DjVU	Adobe Systems	Свободно распространяемое	-	-
8	Foxit Reader – просмотр документов PDF, DjVU	Foxit Corporation	Свободно распространяемое	-	-

7.3.5 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. CDTOwiki: база знаний по цифровой трансформации <https://cdto.wiki/>
2. Профессиональные базы данных: ФГБУ Федеральный институт промышленной собственности (http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru);
3. Каталог ГОСТов (<http://gostbase.ru/>);
4. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации (<http://docs.cntd.ru/>).

7.3.6 Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе

1. LMS-платформа Moodle
2. Виртуальная доска Миро: miro.com
3. Виртуальная доска SBoard <https://sboard.online>
4. Виртуальная доска Padlet: <https://ru.padlet.com>
5. Облачные сервисы: Яндекс.Диск, Облако Mail.ru
6. Сервисы опросов: Яндекс Формы, MyQuiz
7. Сервисы видеосвязи: Яндекс телемост, Webinar.ru
8. Сервис совместной работы над проектами для небольших групп Trello <http://www.trello.com>

7.3.7 Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины

№	Цифровые технологии	Виды учебной работы, выполняемые с применением цифровой технологии	Формируемые компетенции	ИДК
1.	Облачные технологии	Лекции Самостоятельная работа	ПК-2	ИДК-1, ИДК-2
			ПК-11	ИДК-1
2.	Большие данные	Самостоятельная работа	ПК-2	ИДК-1, ИДК-2

			ПК-11	ИДК-1
--	--	--	-------	-------

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом № 130А, 5/26)

Оснащенность:

1. Колонки Micco(инв. № 2101041811);
2. Универсальное потолочное крепление (инв. № 2101041814)
3. Экран с электроприводом (инв. № 2101041810)
4. Проектор СТ - 180 С (инв. № 2101041808);
5. Компьютер Celeron E3300 OEM Монитор 18,5" LG W 1943

Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом в ЭИОС университета.

2. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (лаборатория хлебопечения «Биоздравпродукт») (г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом № 130А, 5/37)

Оснащенность:

1. Весы электронные (инв. № 2101040403);
2. Комбайн Braun (инв. № 2101061975);
3. Столы (инв. № 41013600015, 41013600016, 41013600017, 41013600018, 41013600019, 41013600020, 41013600013, 41013600014, 41013600012, 41013600011);
4. Хлебопечь LG (инв. № 2101061969);
5. Шкаф ЛМФ (инв. № 1101040612);
6. Электроплиты (инв. № 2101061983, 2101060593, 2101060592);
7. Тестомес Mesposud AS18M (инв. № 21013400910);
8. Шкаф расстойный (стекл. дверцы) (инв. № 21013400911);
9. Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/500.41 (инв. 21013400912);
10. Установка смесительная СЖН-1 «Воронеж-электро» (инв. № 21013400919);
11. Кофемолка MasarS.r.1 серии M5 C10 (инв. № 21013601300);
12. Облучатель бактерицидный ОБПе-300(инв. № 21013400913);
13. Весы электронные настольные (инв. № 21013601302);
14. Весы электронные (инв. № 21013601301);
15. Кофемашина Royal Cappuccino Redesing (инв. № 21013601303);
16. Миксер планетарный J-30 BFXinhe Food Machine Co.LTDг.м. JEJU (инв. № 21013601304);
17. Электроподогреватель воды (инв. № 21013400915);
18. Картофелечистка МОК-150М (инв. № 21013400914);
19. Ванна моечная ВМЦ Э1 (инв. № 21013400916);
20. Ванны моечные ВМЦ Э2 (инв. № 21013400917, 21013400918);
21. Морозильная камера «Атлант» (инв. № 21013601305);
22. Диспенсер для сока EKSI 90212 (инв. № 21013601307).

3. Помещение для самостоятельной работы (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 1/115)

Оснащенность:

1. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045275)
2. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045276)
3. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045277)
4. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045278)
5. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045279)
6. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045280)

7. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045281)

8. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045274)

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом к ЭИОС университета.

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Основы ресторанного дела» составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17 августа 2020 г. №1047

Автор: профессор кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, к.с.-х.н. Третьякова Е.Н.

Рецензент: доцент кафедры садоводства, биотехнологий и селекции сельскохозяйственных культур, к.с.-х.н. Кирина И.Б.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 10 от 13 апреля 2022 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института имени И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 8 от 18 апреля 2022 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 21 апреля 2022 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 9 июня 2023 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробиотехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 11 от 19 июня 2023 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 22 июня 2023 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 13 мая 2024 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробиотехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 10 от 20 мая 2024 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 09 от 23 мая 2024 г.

Оригинал документа хранится на кафедре продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства