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

Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса (филиал)

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ДКГИПТиБ (филиала)

_____ Г.В. Павлятенко

«10» апреля 2026 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.01.07 МОДУЛЬ ПРОФИЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ Управление ресторанным бизнесом

Кафедра:	Бизнес и проектные технологии
Направление подготовки:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль):	Управление ресторанным бизнесом
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	очная
Год набора:	2026
Общая трудоемкость:	324 часов/9 з.е.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00AA7853CEFA35F0837BA866654F3503A6
Владелец: Павлятенко Геннадий Владимирович
Действителен: с 08.12.2025 до 03.03.2027

Ростов-на-Дону, 2026 г.

Программу составил(и):
д.э.н профессор Павлюкова Антонина Викторовна

Рабочая программа дисциплины (модуля)
"Управление ресторанным бизнесом"
разработана на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 26 марта 2026 г. протокол № 9 в соответствии с ФГОС ВО Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России 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. тех. наук, доцент Щербак Н.А.

Рабочая программа обсуждена на заседании обеспечивающей кафедры

Бизнес и проектные технологии
Протокол от 10 апреля 2026 г. № 8
И.о. зав. кафедрой Погорелова Татьяна Геннадьевна

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от 10 апреля 2026 г. № 8
И.о. зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ 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 ЗДОРОВЬЯ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

Цели изучения дисциплины
- способствовать подготовке специалистов сферы туризма, владеющих знаниями в области принципов, методов и особенностей организации ресторанного бизнеса, обеспечивающих высокий уровень инфраструктуры обслуживания потребителей туристской индустрии.

1.2. Задачи:

Задачи изучения дисциплины:
- изучение методов оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания;
- изучение функционировании системы контроля на предприятии питания;
- изучение методик создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях питания;

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

Цикл (раздел) ОП: "Управление ресторанным бизнесом"

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	8	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3, ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3, ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС -3.3

Распределение часов дисциплины

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		7 (4.1)		Итого	
Недель	17 2/6		17 1/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Лекции	32	32	32	32	64	64
Практические	32	32	48	48	80	80
В том числе в форме практ.подготовки			4	4	4	4
Итого ауд.	64	64	80	80	144	144
Контактная работа	64	64	80	80	144	144
Сам. работа	80	80	64	64	144	144
Часы на контроль			36	36	36	36
Итого	144	144	180	180	324	324

Вид промежуточной аттестации:

ЗаО 6 семестр

Экзамен 7 семестр

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ 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 ресторанного бизнеса, 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 контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий ресторанного бизнеса и оценки эффективности системы контроля; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания

ПКС-2.2: Умеет планировать, координировать и контролировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия ресторанного бизнеса

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

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименования разделов, тем, их краткое содержание и результаты освоения /вид занятия/	Семестр	Часы	Интеракт.	Прак. подг.	Индикаторы достижения компетенции	Виды контроля
	Раздел 1.Управление ресторанным бизнесом						
1.1	**1. Характеристика стратегического управления и конкурентных стратегий в ресторанном бизнесе Стратегические проблемы развития ресторанного бизнеса. Характеристика системы стратегического управления Знать: специфику развития индустрии питания, основные понятия, цели и задачи обслуживания /Лек/**	6	16	0	0	ПКС-2.1	устный опрос
1.2	**2. Характеристика стратегического управления и конкурентных стратегий в ресторанном бизнесе Характеристика конкурентных стратегий в ресторанном бизнесе Знать: назначение, характеристику, организацию работы основных и вспомогательных видов группы торговых помещений предприятия питания. /Лек/**	6	16	0	0	ПКС-2.1	устный опрос
1.3	**1. Стратегический анализ, оценка конкурентных преимуществ и внешней средыпредприятий питания Стратегический анализ, оценка конкурентных преимуществ и потенциала предприятий питания Знать: этапы организации обслуживания: подготовительный, основной, завершающий. /Лек/**	7	16	0	0	ПКС-2.1	устный опрос
1.4	**2.Стратегический анализ, оценка конкурентных преимуществ и внешней среды предприятий питания Стратегический анализ внешней среды предприятий питания Знать: методики расчета экономических показателей деятельности предприятия питания, виды приемов и банкетов в ресторанной практике /Лек/**	7	16	0	0	ПКС-2.1	устный опрос
1.5	**1.Стратегическое и тактическое планирование ресторанной деятельности. Принятие и контроль управленческих решений Разработка и реализация стратегического планирования на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания. Принятие и контроль управленческих решений Уметь: работать с нормами оснащения по подбору, определению и обоснованию количества и ассортимента предметов сервировки с учетом типа и класса заведения Владеть: современными направлениями создания**	6	16	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	отчет о практической работе/тестирование

	интерьера в заведениях сферы ресторанного бизнеса, отражающихся на выборе и применении предметов сервировки в процессе обслуживания. /Пр/						
1.6	**2. Стратегическое и тактическое планирование в ресторанной деятельности. Принятие и контроль управленческих решений Разработка и реализация тактического планирования на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания. Уметь: составлять различные виды меню, ориентируясь на которые осуществлять правильную подборку при оформлении карты вин. Владеть: требованиями к информации в зале заведений сферы ресторанного бизнеса. /Пр/**	6	16	0	0	ПКС-2.2,ПКС-2.3	отчет о практической работе/тестирование
1.7	**1. Стратегические изменения, практика использования и совершенствование ресторанной деятельности. Формирование клиентурных отношений Методы проведения стратегических изменений руководством предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Направления совершенствования ресторанной деятельности Уметь: осуществлять подготовку зала, сервировку столов, подачу кулинарной продукции Владеть: методикой организации специальных форм обслуживания /Пр/**	7	24	0	2	ПКС-2.2,ПКС-2.3	отчет о практической работе/тестирование
1.8	**2. Стратегические изменения, практика использования и совершенствование ресторанной деятельности. Формирование клиентурных отношений Особенности и практика использования стратегического управления на примерах предприятий сферы гостеприимства и общественного питания Уметь: подбирать элементы декорирования интерьера Владеть: общими требованиями к проектированию как деятельности, направленной на придание эстетических качеств предметно-пространственной среде /Пр/**	7	24	0	2	ПКС-2.2,ПКС-2.3	отчет о практической работе/тестирование
1.9	**5. Характеристика стратегического управления и конкурентных стратегий в рестjранном бизнесе Характеристика конкурентных стратегий в ресторанном бизнесе Знать: стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, понятия, значение и общие проблемы качества обслуживания**	6	80	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы для самоподготовки

	в ресторанной практике Уметь: формировать объективный уровень качества ресторанного продукта Владеть: методикой организации корпоративной культуры с учетом её характеристик /Ср/						
1.10	**4.Стратегическое и тактическое планирование ресторанной деяельности. Принятие и контроль управленческих решений Разработка и реализация стратегического планирования на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания. Принятие и контроль управленческих решений Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам 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 внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания /Ср/**	7	64	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы для самоподготовки
1.11	**Подготовка и проведение зачета с оценкой знает - нормативную документацию в ресторанном сервисе; - проблематику ГОСТов в разрезе актуальных типов и форматов предприятия, присвоения классов ресторанам и барам; умеет - оценивать влияние современных форматов ресторанного сервиса на формирование концепции и бренда ресторана, на фирменный стиль, интерьер и экстерьер, на меню, портрет потребителя, средний чек, производственную программу и техническое оснащение; - внедрять принципы СМК ХАССП в HoReCa; владеет - оценки результативности системы контроля деятельности производства, осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, инноваций и проектной деятельности; - использования специализированного кулинарного инвентаря, оборудования и ухода за ними; /ЗаО/**	6	0	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы к зачету с оценкой, итоговое тестирование

1.12	**Экзамен. ПКС-2.1 Знает методы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий ресторанного бизнеса и оценки эффективности системы контроля; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания ПКС-2.2 Умеет планировать, координировать и контролировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия ресторанного бизнеса ПКС-2.3 Владеет методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях ресторанного бизнеса /Экзамен/**	7	36	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы к экзамену. итоговое тестирование

Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий:

Игровые технологии

Технологии игрового обучения — это способы, методы и приемы, с помощью которых преподаватель задает ситуации, в которых должны оказаться ученики для получения знаний или практического полезного опыта; формирует обстоятельства, побуждающие учеников к самостоятельному принятию решений — чтобы потом сделать выводы, проработать ошибки; предлагает выбор - разные социальные роли и «маски», варианты решения задач, которые позволяют лучше узнать себя, проконтролировать свое поведение, эффективнее справиться со сложным делом; создает среду для повышения мотивации с помощью активизации воображения, «духа соперничества», азарта, групповой деятельности

Информационные технологии

Личностно ориентированная технология, способ организации самостоятельной деятельности учащихся, направленный на решение задачи учебного проекта

Кейс-технология

Технология включает в себя: индивидуальную самостоятельную работу обучаемых с материалами кейса (идентификация проблемы, формулирование ключевых альтернатив, предложение решения или рекомендуемого действия); работу в малых группах по согласованию видения ключевой проблемы и ее решений; презентацию и экспертизу результатов малых групп на общей дискуссии (в рамках учебной группы)

Компьютерная технология обучения

Основана на использовании информационных технологий в учебном процессе. Реализация данной технологии осуществляется посредством компьютера и иных мультимедийных средств. Использование компьютерных технологий делает учебный процесс не только современным и познавательным, но интересным для обучающихся

Проблемно-развивающая технология

Основанная на создании научной проблемной ситуации, при решении которой учащиеся получают новые учебные знания, овладевают умениями и навыками практической деятельности

Технология контекстного обучения

Контекстное обучение отражает тенденцию соединения обучения с будущей профессиональной деятельностью, интеграцию обучения, науки и производства. Основной единицей работы преподавателей и студентов становится здесь не порция информации, а ситуация в ее предметной и социальной определенности; деятельность обучающихся обретает черты, в которых проявляются особенности учебной и будущей профессиональной деятельности»

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 обучения в сотрудничестве

Технология обучения в сотрудничестве используется в образовательной практике для преодоления последствий индивидуального характера учебной деятельности субъектов и их стремлений исключительно к индивидуальным образовательным достижениям. Она позволяет обогатить опыт и приобрести через учебный труд те навыки совместимой деятельности, которые затем могут стать необходимыми в будущей профессиональной и социальной деятельности в течение жизни. Цель технологии состоит в формировании умений у субъектов образовательного процесса эффективно работать сообща во временных командах и группах и добиваться качественных образовательных результатов

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 научно-педагогического работника (далее – преподаватель) и (или) лиц, привлекаемых к реализации основных профессиональных образовательных программ на иных условиях, но без их непосредственного участия.
СРС по заданию и при методическом руководстве преподавателя и (или) лиц, привлекаемых к реализации основных профессиональных 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, 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 уровней их сформированности

ПКС-2:Способен определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия ресторанного бизнеса, 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

Умеет анализировать проблемы

Владеет методикой

Пороговый уровень:

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

Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля,

Владеет методикой создания системы

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

Владеет методикой создания системы контроля бизнес-процессов

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. Описание критериев оценивания успеваемости

НЕДОСТАТОЧНЫЙ УРОВЕНЬ	ПОРОГОВЫЙ УРОВЕНЬ	ПРОДВИНУТЫЙ УРОВЕНЬ	ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ
Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов;	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала; - способность устанавливать	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание

категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины (модуля); - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности.	- неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины (модуля); - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.	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 (модуля); - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам; - незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы.	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»**

6.3. Оценочные средства текущего контроля

Темы для устного опроса со свободно конструируемым ответом (для 6 семестра)

1. Существует ли единая классификация предприятий общественного питания
2. Каковы особенности полносервисных ресторанов, их характеристика
3. Назовите специализированные рестораны, их виды
4. Что представляет собой концепция ресторана
5. Определите основные факторы, определяющие возможность эффективной работы ресторана
6. Особенности оценки и формирования спроса на услуги ресторанного бизнеса
7. План работ по открытию ресторана: необходимость, роль, значение
8. Содержание и основные разделы бизнес-плана открытия ресторана
9. Типы меню ресторана. Порядок расположения блюд в меню
10. Объясните, почему меню выступает в качестве основы, определяющей деятельность ресторана
11. Какие функциональные группы характерны для предприятия общественного питания?
12. Что представляет собой внутренне пространство каждого помещения с учетом принадлежности к определенной функциональной группе, характерной для предприятия общественного питания?
13. Какие компоненты составляют внутреннее пространство?
14. Что оказывает влияние на восприятие интерьера?
15. Из чего складывается композиция интерьера в современных предприятиях общественного питания?
16. Какие вы знаете функциональные группы помещений предприятий общественного питания?
17. Что собой представляют направления научной организации труда, связанные с разработкой интерьера производственных помещений?
18. Какую роль играет экстерьер при оформлении предприятия общественного питания?
19. Какие факторы влияют на внешний вид здания предприятия общественного питания?
20. С помощью каких средств может быть создан запоминающийся образ предприятия общественного питания?

Темы для устного опроса со свободно конструируемым ответом (для 7 семестра)

1. Какие средства гармонизации композиции практикуют при оформлении интерьера связанного с организацией внутреннего пространства?
2. Для каких предприятий общественного питания наиболее оптимальной является фронтальная планировочная схема?
3. Какие преимущества и недостатки характерны для глубинной планировочной схемы?
4. Какие отличительные особенности характеры для центричной планировочной схемы?
5. Для каких предприятий может быть рекомендована угловая планировочная схема?
6. Как цвет влияет на восприятие интерьера со стороны потребителей?
7. Что такое цветовой круг Гете и какое значение он имеет при выборе цветового решения?
8. Какие приемы цветовой гармонии возможны для использования в производственных помещениях предприятия общественного питания?
9. Какие приемы цветовой гармонии возможны для использования в торговых помещениях предприятия общественного питания?
10. Как отражается ориентация помещений предприятия общественного питания на выбор цвета при оформлении интерьера данного помещения?
11. Какие конструктивные элементы составляют здание?
12. Сроки службы каких конструктивных элементов совпадает со сроками службы здания?

17. Что собой представляют элементы компоновки раздаточных линий?
18. Что собой представляют элементы компоновки буфета?
19. Что оказывает влияние на функциональное зонирование залов на предприятиях общественного питания?
20.Какие разновидности залов можно предусмотреть в торговой группе и как они должны быть между собой взаимосвязаны?

Вопросы для самоподготовки со свободно конструируемым ответом (для 6 семестра)
1. Через что достигается единство стиля в интерьере залов предприятия питания?
2. Как можно классифицировать предприятия питания через отражения тематики заведения в его интерьере с использованием различных стилей и жанров?
3. Влияет ли особенность интерьера на ассортименте блюд? Обоснуйте ответ примерами.
4. Что собой представляет профессионально созданный интерьер предприятия общественного питания?
5. Какие стили используют при оформлении интерьеров залов современных предприятий питания дизайнеры?
6. На какие две группы можно разделить все виды интерьеров предприятий общественного питания? Опишите каждую из них
7. Какое значение имеет освещение для человека?
8. Как освещение влияет на освещаемое пространство?
9. Какие параметры светового климата необходимо учитывать при оформлении интерьера?
10. Что собой представляет контраст яркости поверхностей, находящихся в зоне видимости?
11. Что собой представляют светящиеся потолки и декоративное его освещение?
12.С какой целью это организовывают в зале?
13. Что собой представляют черты внешнего и внутреннего дизайна?
14. Что такое концепция ресторана?
15. Что отражает торговая марка ресторана?
16. Чем отличается бренд от имиджа предприятия?
17. Что такое корпоративный имидж?
18. В чем актуальность позитивного корпоративного имиджа?
19. На каких факторах базируется дизайн меню и на что он направлен?
20.От чего зависит состав помещений магазина кулинарии и чем он должен быть оснащен и как оформлен?

Вопросы для самоподготовки со свободно конструируемым ответом (для 7 семестра)
1. В чем состоит значение мебели в интерьере?
2. Какие требования предъявляются к размерам, формам, расположению мебели в помещениях?
3. Какие виды мебели используются в предприятиях общественного питания?
4. Назовите возможные способы расстановки мебели в торговой группе помещений предприятия общественного питания в зависимости от типа заведения?
5. Для чего может быть использована декоративная ткань?
6. Как выбрать цвет декоративной ткани в зале в зависимости от типа, класса и специализации предприятия общественного питания?
7. Какие требования предъявляются к декоративным тканям?
8. Какие приемы связи интерьера с природой можно использовать в предприятиях общественного питания?
9. Какие растения используются при создании зеленых зон и композиций в предприятиях общественного питания?
10. С какой целью применяют предметы искусства в интерьере?
11. Что следует учитывать при выборе и размещении предметов декоративного искусства в интерьере?
12. Какие предметы могут быть использованы при оформлении залов предприятия общественного питания?
13. Опишите принципы подбора растений для оформления функциональных групп помещений предприятия общественного питания.
14. Охарактеризуйте группы растений по декоративным свойствам, используемых при оформлении функциональных групп помещений предприятия общественного питания.
15. Опишите технику интерьерного флор-декора.
16. Роль декоративно-прикладного искусства в оформлении интерьеров.
17. Связь типа предприятия с применяемыми элементами декоративно-прикладного искусства.
18. Функции предметов декоративно-прикладного искусства. Материалы декора и виды.
19. Роль растений в убранстве зала.
20. Специфика экостиля в оформлении залов предприятия общественного питания и его актуальность в современных условиях.

Тема практического занятия №4. Стратегические изменения, практика использования и совершенствование ресторанной деятельности. Формы обслуживания.
Задание: Изучение форм обслуживание в различных типах предприятий общественного питания. Составить памятку официанта.

Тесты для практических занятий:

6 семестр
Тест к практическому занятию по теме 1
1. Что является ПЕРВЫМ этапом стратегического управления в ресторанном бизнесе?
А) Разработка бюджета на закупку продуктов
Б) Найм шеф-повара
В) Формулирование миссии и стратегического видения

Б) Лидерства в издержках (низкая цена при приемлемом качестве)
В) Премиальной дифференциации
Г) Монополии
4. Что такое «SWOT-анализ» в контексте стратегического управления рестораном?
А) Анализ текущих финансовых показателей
Б) Метод оценки конкурентной среды ресторана по пяти факторам
В) Анализ сильных, слабых сторон, возможностей и угроз
Г) Метод расчета рентабельности блюда
5. Как называется стратегия, когда ресторанная сеть открывает новые заведения в том же городе, используя уже отлаженную бизнес-модель?
А) Стратегия вертикальной интеграции (покупка фермы)
Б) Стратегия диверсификации (открытие кофейни при ресторане)
В) Стратегия интенсивного роста (рыночная экспансия)
Г) Стратегия сокращения

Тест к практическому занятию по теме 2
1. Для какой конкурентной стратегии критически важна уникальная авторская кухня, высокий уровень сервиса и интерьер, не имеющий аналогов в городе?
А) Лидерство по издержкам
Б) Сфокусированная дифференциация (нишевая)
В) Стратегия «голубого океана» (создание нового незанятого рынка)
Г) Стратегия низкой цены
2. Какой показатель является ключевым (KPI) для оценки эффективности стратегии управления залом в ресторане?
А) Текучесть кадров
Б) Рентабельность инвестиций (ROI)
В) Средний чек и оборачиваемость стола (Table Turnover)
Г) Количество блюд в меню
3. Ресторан решает снизить цены на 20% за счет отказа от дорогой посуды и найма стажеров вместо дорогих поваров. Это пример реализации стратегии:
А) Дифференциации
Б) Лидерства в издержках
В) Сфокусированного маркетинга
Г) Реинжиниринга
4. Что из перечисленного является примером «вертикальной интеграции» в ресторанном бизнесе?
А) Открытие второго ресторана в соседнем районе
Б) Проведение кулинарных мастер-классов для гостей
В) Покупка собственной фермы по выращиванию овощей и мяса для кухни
Г) Внедрение системы онлайн-бронирования столиков
5. В условиях высокой конкуренции ресторан решает уйти от прямой ценовой борьбы, предлагая гостям уникальное шоу во время ужина и блюда молекулярной кухни. Какая стратегия здесь используется?
А) Стратегия ценового лидера
Б) Стратегия дифференциации (на основе нематериальных активов и опыта)
В) Стратегия минимизации издержек
Г) Стратегия демпинга

7 семестр
Тест к практическому занятию по теме 1
1. Что является основным фактором, инициирующим стратегические изменения в ресторанном бизнесе?
а) Желание владельца
б) Изменение рыночной среды и поведения потребителей
в) Технические возможности кухонного оборудования
г) Сезонность продуктов
2. Какой подход к внедрению изменений в ресторане имеет наивысший шанс на успех?
а) Разработка и внедрение стратегии исключительно топ-менеджментом без объяснения персоналу
б) Постепенное вовлечение сотрудников через обучение и мотивацию, создание "агентов изменений"
в) Одномоментная смена всех процессов под угрозой увольнения
г) Полный отказ от планирования в пользу спонтанных решений
3. Какая цифровая система позволяет наиболее эффективно совершенствовать управление запасами и снижать издержки в ресторане?
а) Программа для инвентаризации и прогнозирования спроса на основе AI
б) Система видеонаблюдения
в) Электронная почта для поставщиков
г) Терминалы оплаты картами
4. При стратегическом изменении меню, что из перечисленного является наиболее обоснованным решением?
а) Полная замена меню каждую неделю
б) Анализ продаж, себестоимости блюд и отзывов перед обновлением
в) Оставить только самые дешевые блюда
г) Скопировать меню конкурента-лидера
5. Какая практика способствует улучшению экологической устойчивости ресторана и сокращению отходов?
а) Компостирование органических отходов и партнерство с фуд-шеринговыми организациями
б) Использование пластиковых соломинок

Тест к практическому занятию по теме 2

1. Что из нижеперечисленного является примером успешной адаптации ресторана к кризисной ситуации?
а) Отказ от всех технологических новинок
б) Быстрое переключение на форматы take-away и доставку с интеграцией в агрегаторы
в) Сокращение часов работы без объявления
г) Повышение цен на 30% без изменения качества
2. Какой метод сбора обратной связи дает наиболее полную картину для совершенствования сервиса?
а) Только жалобная книга
б) Комбинация цифровых опросов, мониторинга социальных сетей, тайных покупателей и личных бесед
в) Оценка сотрудниками друг друга
г) Анализ чеков без контекста
3. Какое стратегическое изменение в работе с персоналом наиболее эффективно повышает качество обслуживания?
а) Внедрение системы наставничества, регулярного обучения и прозрачной карьеры
б) Штрафы за любую ошибку
в) Отмена всех KPI
г) Замена официантов планшетами для заказа
4. Что означает принцип "бережливого производства" (lean management) применительно к ресторанной деятельности?
а) Устранение всех видов потерь (времени, движений, продуктов) и оптимизация процессов
б) Экономия на зарплатах сотрудников
в) Уменьшение количества блюд в меню до 5 позиций
г) Отказ от уборки зала между сменами
5. Какой показатель лучше всего демонстрирует эффективность стратегических изменений в ресторане?
а) Количество подписчиков в Instagram
б) Рост лояльности и частоты повторных визитов (например, увеличение Net Promoter Score)
в) Размер кухни в квадратных метрах
г) Количество поставщиков

6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации
ВОПРОСЫ К ЗАЧЕТУ С ОЦЕНКОЙ:

Вопросы для индикатора достижения компетенции Знать:
Вопросы на установление последовательности
1. Установите верную последовательность этапов разработки концепции ресторана.
a) Разработка меню
b) Выбор целевой аудитории
c) Создание брендинга
d) Определение формата заведения

2. Установите верную последовательность действий при управлении персоналом ресторана.
a) Обучение персонала
b) Подбор сотрудников
c) Развитие командной культуры
d) Мотивация персонала

3. Установите верную последовательность шагов для финансового управления рестораном.
a) Анализ финансовых показателей
b) Бюджетирование
c) Расчет себестоимости блюд
d) Учет доходов и расходов

4. Установите верную последовательность процессов организации работы кухни и управления запасами.
a) Контроль запасов
b) Оптимизация процессов приготовления блюд
c) Планирование работы кухни
d) Управление поставками

5. Установите верную последовательность действий для соблюдения правовых аспектов при открытии ресторана.
a) Получение лицензий
b) Заключение договоров с поставщиками
c) Соблюдение санитарных норм
d) Настройка налогообложения

Вопросы на установление соответствия
1. Установите соответствие между типами ресторанов и их характеристиками.
1. Фаст-фуд
2. Casual dining

3. Fine dining
4. Кафе
A) Высокий уровень сервиса, изысканные блюда, дорогой интерьер
B) Быстрое обслуживание, стандартизированное меню, низкие цены
C) Непринужденная атмосфера, средний ценовой сегмент, разнообразное меню
D) Небольшое заведение, акцент на напитки и легкие закуски
E) Уличная еда с акцентом на местные традиции

2. Установите соответствие между этапами разработки концепции ресторана и их описанием.
1. Выбор целевой аудитории
2. Разработка брендинга
3. Создание меню
4. Дизайн интерьера
A) Определение визуального стиля, логотипа и фирменных элементов
B) Формирование ассортимента блюд, соответствующих концепции
C) Анализ демографических и поведенческих характеристик клиентов
D) Создание атмосферы через оформление пространства
E) Организация поставок продуктов

3. Установите соответствие между аспектами управления персоналом и их описанием.
1. Подбор персонала
2. Обучение сотрудников
3. Мотивация персонала
4. Управление конфликтами
A) Проведение тренингов и инструктажей для повышения квалификации
B) Разработка системы бонусов и нематериальных стимулов
C) Проведение собеседований и оценка кандидатов
D) Разрешение споров и поддержание позитивной рабочей атмосферы
E) Контроль качества блюд на кухне

4. Установите соответствие между финансовыми показателями ресторана и их определением.
1. Food cost
2. ROI
3. Profit margin
4. Себестоимость блюда
A) Доля прибыли от общей выручки
B) Затраты на ингредиенты в процентах от стоимости блюда
C) Окупаемость инвестиций в проект
D) Стоимость всех ингредиентов для приготовления одного блюда
E) Количество посетителей в день

5. Установите соответствие между правовыми аспектами ресторанного бизнеса и их описанием.
1. Лицензирование
2. Санитарные нормы
3. Налогообложение
4. Договоры с поставщиками
A) Соблюдение требований к хранению продуктов и чистоте помещений
B) Получение разрешений на продажу алкоголя и работу заведения
C) Заключение соглашений на регулярные поставки продуктов
D) Настройка системы учета налогов и уплаты сборов
E) Разработка маркетинговой стратегии

Вопросы для индикатора достижения компетенции Уметь:
1. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Какой тип ресторана ориентирован на высокую кухню и премиальный сервис?
A) Фаст-фуд
B) Casual dining
C) Fine dining
D) Кафе

2. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Какой этап является первым при разработке концепции ресторана?
A) Разработка меню
B) Выбор целевой аудитории
C) Создание брендинга
D) Дизайн интерьера

3. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Какой метод мотивации персонала наиболее эффективен для долгосрочного удержания сотрудников?
A) Высокая зарплата без бонусов
B) Система бонусов и нематериальных стимулов
C) Только устная похвала

D) Отсутствие мотивации

4. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Какой финансовый показатель отражает долю затрат на ингредиенты от стоимости блюда?
A) ROI
B) Food cost
C) Profit margin
D) Себестоимость блюда

5. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Какой процесс помогает минимизировать отходы на кухне?
A) Контроль качества блюд
B) Оптимизация процессов приготовления
C) Увеличение поставок
D) Снижение цен на меню

6. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Какое требование обязательно для открытия ресторана?
A) Наличие маркетинговой стратегии
B) Получение лицензии
C) Создание уникального бренда
D) Наличие сайта ресторана

7. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Какой тренд ресторанной индустрии наиболее актуален в 2025 году?
A) Увеличение числа фаст-фуд ресторанов
B) Использование экологичных материалов и локальных продуктов
C) Полный отказ от автоматизации
D) Снижение интереса к веганским блюдам

8. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Какой элемент брендинга наиболее важен для узнаваемости ресторана?
A) Логотип
B) Цветовая палитра
C) Слоган
D) Упаковка блюд

9. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Какой подход к управлению запасами наиболее эффективен для ресторана?
A) Закупка больших партий продуктов раз в месяц
B) Регулярный контроль и закупка по системе FIFO
C) Отсутствие учета запасов
D) Закупка только замороженных продуктов

10. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Какой аспект санитарных норм наиболее критичен для кухни ресторана?
A) Регулярная уборка помещений
B) Наличие декоративных растений
C) Использование яркого освещения
D) Наличие фирменной униформы

Вопросы для индикатора достижения компетенции Владеть:
1. Прочитайте текст и дайте развернутый ответ: Вы открываете новый ресторан в центре города. Основной конкурент — популярная сеть фаст-фуда. Вы хотите привлечь аудиторию, которая ценит качество и атмосферу, а не только скорость обслуживания. Ваш бюджет позволяет сосредоточиться на одном типе заведения: фаст-фуд, casual dining или fine dining. Консультант предлагает выбрать casual dining, так как он сочетает доступные цены и комфорт. Однако вы сомневаетесь, так как fine dining может привлечь более состоятельных клиентов. Какой тип ресторана вы выберете и почему?

2. Прочитайте текст и дайте развернутый ответ: Вы разрабатываете концепцию ресторана с акцентом на итальянскую кухню. Целевая аудитория — молодые профессионалы 25–35 лет. Вы выбираете между ярким, современным дизайном и классическим итальянским стилем с деревянной мебелью. Меню пока не разработано, но вы хотите включить пиццу и пасту. Консультант советует добавить уникальный элемент, например, дегустационные сеты. Ваш партнер настаивает на минималистичном брендинге, чтобы выделиться среди конкурентов. Какой стиль дизайна и уникальный элемент вы выберете для концепции?

3. Прочитайте текст и дайте развернутый ответ: В вашем ресторане возник конфликт между официантом и поваром из-за задержки заказов. Официант жалуется, что клиенты недовольны, а повар утверждает, что официант неправильно передает заказы. Ситуация повторяется уже третий раз за неделю. Вы хотите сохранить командную атмосферу, но сотрудники начали избегать общения. Ваш HR-менеджер предлагает провести тренинг по коммуникации. Вы также думаете о введении бонусов за слаженную работу. Как вы решите конфликт и предотвратите его повторение?

4. Прочитайте текст и дайте развернутый ответ: Ваш ресторан работает три месяца, но прибыль ниже ожидаемой. Вы анализируете финансовые показатели и замечаете, что food cost составляет 40%, что выше нормы. Себестоимость

C) Фаст-фуд
D) Кафе

2. Какой этап разработки концепции ресторана выполняется первым?
A) Создание меню
B) Выбор целевой аудитории
C) Разработка брендинга
D) Дизайн интерьера

3. Какой финансовый показатель отражает долю прибыли от выручки?
A) Food cost
B) ROI
C) Profit margin
D) Себестоимость блюда

4. Какой метод управления запасами минимизирует порчу продуктов?
A) Закупка больших партий раз в месяц
B) Система FIFO
C) Отсутствие учета запасов
D) Закупка только замороженных продуктов

5. Какое требование обязательно для открытия ресторана?
A) Получение лицензии
B) Наличие сайта
C) Уникальный бренд
D) Маркетинговая стратегия

6. Какой тренд ресторанной индустрии наиболее актуален в 2025 году?
A) Полный отказ от доставки
B) Использование экологичных материалов
C) Снижение интереса к веганским блюдам
D) Увеличение числа фаст-фуд ресторанов

7. Какой элемент брендинга наиболее важен для узнаваемости ресторана?
A) Слоган
B) Цветовая палитра
C) Логотип
D) Упаковка блюд

8. Какой процесс на кухне помогает сократить отходы?
A) Увеличение поставок
B) Оптимизация приготовления блюд
C) Контроль качества
D) Снижение цен на меню

9. Какой аспект санитарных норм критичен для кухни?
A) Наличие декоративных растений
B) Регулярная уборка помещений
C) Яркое освещение
D) Фирменная униформа

10. Какой подход к управлению персоналом повышает лояльность сотрудников?
A) Только устная похвала
B) Система бонусов и стимулов
C) Высокая зарплата без бонусов
D) Отсутствие мотивации

11. Какой правовой аспект регулирует продажу алкоголя в ресторане?
A) Налогообложение
B) Лицензирование
C) Договоры с поставщиками
D) Маркетинговые акции

12. Какой показатель помогает оценить окупаемость инвестиций в ресторан?
A) Food cost
B) ROI
C) Profit margin
D) Себестоимость блюда

13. Какой тип ресторана подходит для семейной аудитории с детьми?
A) Fine dining
B) Фаст-фуд
C) Casual dining
D) Бар

14. Какой метод эффективен для разрешения конфликтов в ресторане?
A) Игнорирование проблемы
B) Проведение тренинга по коммуникации
C) Увольнение сотрудников
D) Снижение зарплаты

15. Какой элемент концепции ресторана определяет выбор блюд?
A) Интерьер
B) Целевая аудитория
C) Логотип
D) Упаковка

ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ

Вопросы для индикатора достижения компетенции Знать:
Вопросы на установление последовательности
1. Установите верную последовательность этапов разработки и реализации маркетинговой стратегии для ресторана:
A. Анализ целевой аудитории и конкурентов
B. Проведение рекламной кампании в социальных сетях
C. Разработка уникального торгового предложения (УТП)
D. Оценка эффективности маркетинговых мероприятий
E. Выбор каналов продвижения

2. Установите верную последовательность действий при работе с жалобами клиентов для обеспечения качественного обслуживания:
A. Извинение и предложение решения проблемы
B. Анализ жалобы и предотвращение повторения
C. Регистрация жалобы в системе
D. Выявление причины недовольства клиента
E. Благодарность клиенту за обратную связь

3. Установите верную последовательность внедрения технологических решений в ресторане:
A. Интеграция POS-системы с другими платформами
B. Выбор подходящей POS-системы
C. Обучение персонала работе с системой
D. Тестирование системы на ограниченном участке
E. Анализ потребностей ресторана в автоматизации

4. Установите верную последовательность шагов для внедрения принципов устойчивого развития в ресторане:
A. Сокращение пищевых отходов через оптимизацию процессов
B. Аудит текущих процессов на экологичность
C. Закупка экологичных материалов и продукции
D. Обучение персонала принципам экологичности
E. Разработка плана устойчивого развития

5. Установите верную последовательность действий при управлении репутационным кризисом в ресторане:
A. Разработка антикризисного плана
B. Мониторинг социальных сетей и отзывов
C. Публикация официального заявления
D. Анализ причин кризиса
E. Реализация мер по восстановлению репутации

Вопросы на установление соответствия
1. Установите соответствие между элементами маркетинговой стратегии ресторана и их описаниями:
1. Целевая аудитория
2. Уникальное торговое предложение (УТП)
3. Каналы продвижения
4. Программа лояльности
A. Скидки и бонусы для постоянных клиентов
B. Социальные сети, контекстная реклама, коллаборации
C. Группа клиентов, на которую ориентирован ресторан
D. Увеличение цен для повышения доходов
E. Уникальные особенности, отличающие ресторан от конкурентов

2. Установите соответствие между методами управления качеством обслуживания и их характеристиками:
1. Стандарты сервиса
2. Обучение персонала
3. Работа с жалобами
4. Оценка качества
A. Опросы удовлетворённости клиентов
B. Разработка скриптов взаимодействия с клиентами
C. Игнорирование негативных отзывов
D. Реагирование на претензии и их анализ
E. Проведение тренингов по клиентоориентированности

3. Установите соответствие между технологическими решениями для ресторанов и их функциями:
1. POS-система
2. Программа управления запасами
3. Онлайн-бронирование
4. CRM-система
A. Автоматизация учёта заказов и платежей
B. Отслеживание клиентских предпочтений
C. Управление бронированием столов через сайт
D. Контроль остатков продуктов на складе
E. Ручной подсчёт выручки

4. Установите соответствие между принципами устойчивого развития в ресторане и их примерами:
1. Сокращение пищевых отходов
2. Использование экологичных материалов
3. Энергоэффективность
4. Локальные поставщики
A. Закупка биоразлагаемой упаковки
B. Установка энергосберегающих ламп
C. Поставка продуктов с дальних регионов
D. Компостирование остатков еды
E. Сотрудничество с местными фермерами

5. Установите соответствие между типами кризисов в ресторане и примерами их проявления:
1. Репутационный кризис
2. Санитарный кризис
3. Экономический кризис
4. Операционный кризис
A. Массовые жалобы на качество еды в соцсетях
B. Пищевое отравление клиентов
C. Поломка кухонного оборудования
D. Снижение доходов из-за инфляции
E. Увеличение посещаемости ресторана

Вопросы для индикатора достижения компетенции Уметь:
1. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Какой инструмент digital-маркетинга наиболее эффективен для повышения узнаваемости ресторана среди местных жителей?
A. Таргетированная реклама в социальных сетях
B. Телевизионные ролики
C. Рассылка по электронной почте
D. Баннеры на городских улицах

2. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Что из перечисленного является ключевым аспектом управления репутацией ресторана?
A. Игнорирование негативных отзывов
B. Быстрое реагирование на отзывы клиентов
C. Увеличение цен для премиум-сегмента
D. Сокращение персонала для экономии

3. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Какой принцип клиентоориентированности наиболее важен для обучения персонала ресторана?
A. Строгое следование инструкциям без исключений
B. Максимальная скорость обслуживания
C. Умение слушать и учитывать пожелания клиента
D. Навязывание дополнительных услуг

4. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Какой показатель лучше всего отражает качество обслуживания в ресторане?
A. Количество блюд в меню
B. Количество сотрудников в смене

5. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Какое преимущество онлайн-бронирования наиболее важно для ресторана?
A. Повышение удобства для клиентов
B. Увеличение затрат на маркетинг
C. Снижение качества обслуживания
D. Усложнение работы персонала

6. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Какой подход к устойчивому развитию наиболее эффективен для сокращения экологического следа ресторана?
A. Использование одноразовой пластиковой посуды
B. Закупка ингредиентов у локальных поставщиков
C. Увеличение объёмов пищевых отходов
D. Отказ от энергоэффективного оборудования

7. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Какой элемент антикризисного плана наиболее важен для управления экономическим кризисом в ресторане?
A. Снижение качества ингредиентов
B. Увеличение цен на все блюда
C. Оптимизация затрат без потери качества
D. Полный отказ от маркетинга

8. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Какой гастрономический тренд наиболее популярен среди современных ресторанов?
A. Увеличение порций традиционных блюд
B. Ограничение меню только мясными блюдами
C. Полный отказ от веганских блюд
D. Использование растительных ингредиентов в меню

9. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Какой метод кризисных коммуникаций наиболее эффективен при санитарном кризисе?
A. Сокрытие информации от клиентов
B. Публикация прозрачного заявления с планом действий
C. Игнорирование запросов СМИ
D. Увольнение ответственных сотрудников без объяснений

10. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор: Что из перечисленного является примером успешного применения технологий в ресторане?
A. Полный отказ от автоматизации
B. Внедрение роботизированных официантов
C. Использование бумажных чеков вместо цифровых
D. Отключение онлайн-доставки

Вопросы для индикатора достижения компетенции Владеть:
1. Прочитайте текст и дайте развернутый ответ: Ресторан «Зелёный уголок» хочет привлечь больше молодых клиентов. Владелец заметил, что текущая реклама в местных газетах не приносит результатов. Конкуренты активно используют социальные сети, размещая яркие посты и видео. Бюджет на маркетинг ограничен, поэтому нужно выбрать один канал продвижения. Владелец также рассматривает запуск программы лояльности для новых клиентов. Большинство посетителей — местные жители, которые ценят уютную атмосферу. Какой маркетинговый подход следует выбрать, чтобы привлечь молодую аудиторию?

2. Прочитайте текст и дайте развернутый ответ: В ресторане «Морской бриз» клиент оставил негативный отзыв в социальных сетях из-за долгого ожидания заказа. Ситуация привлекла внимание других пользователей, которые начали обсуждать качество сервиса. Персонал утверждает, что задержка произошла из-за сбоя в работе кухни. Владелец хочет минимизировать репутационный ущерб. Ресторан имеет хорошую репутацию за свежие морепродукты. Клиент, оставивший отзыв, является постоянным посетителем. Как следует поступить в данной ситуации?

3. Прочитайте текст и дайте развернутый ответ: Ресторан «Вкус Италии» стремится повысить качество обслуживания. Клиенты жалуются на невнимательность официантов, хотя еда получает высокие оценки. Владелец заметил, что персонал не проходит регулярное обучение. Конкуренты активно внедряют стандарты сервиса, что привлекает больше гостей. Бюджет позволяет провести тренинг для сотрудников. Большинство клиентов — семьи и пары, ценящие тёплую атмосферу. Какой шаг следует предпринять для улучшения сервиса?

4. Прочитайте текст и дайте развернутый ответ: Кафе «Светлый день» решило внедрить POS-систему для автоматизации процессов. Владелец хочет сократить время обработки заказов и улучшить учёт выручки. Текущая система учёта основана на бумажных записях, что приводит к ошибкам. Персонал не имеет опыта работы с цифровыми системами. Клиенты жалуются на очереди в часы пик. Бюджет позволяет приобрести базовую POS-систему. Какой подход к внедрению системы будет наиболее эффективным?

5. Прочитайте текст и дайте развернутый ответ: Ресторан «ЭкоВкус» стремится внедрить принципы устойчивого развития. Владелец заметил, что значительная часть пищевых отходов отправляется на свалку. Клиенты положительно относятся к

D. Отказ от скидок

3. Какой стандарт сервиса наиболее важен для положительного клиентского опыта?
A. Быстрое обслуживание любой ценой
B. Предоставление бесплатных блюд
C. Вежливое и внимательное общение персонала
D. Максимальная автоматизация процессов

4. Какой метод оценки качества обслуживания наиболее объективен?
A. Оценка скорости приготовления блюд
B. Количество жалоб в книге отзывов
C. Анализ продаж ресторана
D. Опросы удовлетворённости клиентов

5. Какое преимущество POS-системы наиболее важно для ресторана?
A. Изменение дизайна интерфейса
B. Интеграция с социальными сетями
C. Автоматизация учёта заказов и платежей
D. Поддержка нескольких языков

6. Какой подход к сокращению пищевых отходов соответствует устойчивому развитию?
A. Увеличение порций для клиентов
B. Компостирование органических отходов
C. Утилизация всех остатков на свалку
D. Использование просроченных продуктов

7. Что является первым шагом в управлении репутационным кризисом?
A. Игнорирование негативных отзывов
B. Анализ причин возникновения кризиса
C. Публикация извинений в соцсетях
D. Увольнение сотрудников

8. Какой гастрономический тренд наиболее актуален для современных ресторанов?
A. Увеличение порций традиционных блюд
B. Ограничение меню мясными блюдами
C. Использование растительных ингредиентов
D. Полный отказ от веганских блюд

9. Какой тип кризиса требует наиболее быстрого реагирования?
A. Экономический спад
B. Санитарный инцидент
C. Снижение посещаемости
D. Негативный отзыв в интернете

10. Что является примером успешного кейса инновационного формата ресторана?
A. Увеличение цен на блюда
B. Запуск dark kitchen для доставки
C. Снижение качества ингредиентов
D. Открытие традиционного кафе

11. Какой инструмент digital-маркетинга лучше всего повышает вовлечённость клиентов?
A. Рассылка по электронной почте
B. Объявления в газетах
C. Интерактивные сторис в Instagram
D. Баннеры на сайте ресторана

12. Что из перечисленного наиболее эффективно для работы с жалобами клиентов?
A. Увеличение времени ожидания ответа
B. Отказ от контакта с клиентом
C. Быстрое предложение компенсации
D. Игнорирование жалоб

13. Какое преимущество онлайн-бронирования наиболее важно для клиентов?
A. Ограничение выбора столов
B. Увеличение времени ожидания
C. Повышение удобства и доступности
D. Усложнение процесса бронирования

14. Какой метод кризисных коммуникаций наиболее эффективен при репутационном кризисе?

A. Публикация неподтверждённых данных
B. Игнорирование запросов СМИ
C. Прозрачное заявление с планом действий
D. Сокрытие информации

15. Что из перечисленного является примером применения технологий в ресторане?
A. Ручной подсчёт выручки
B. Отказ от онлайн-доставки
C. Внедрение роботизированных официантов
D. Использование бумажных чеков

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

6.6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)
Методические рекомендации по подготовке к лекционным занятиям

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 (модуле). 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 к структуре, оформлению и содержанию отчета по лабораторным и практическим работам.
Структура отчёта:
- цель работы;
- краткие теоретические сведения;
- ход выполнения работы;
- выводы.
Дополнительные 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):
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 (модуля) 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 (модуля).

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 дисциплине (модулю). 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 дисциплине (модулю). 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 (модулю). В самом начале учебного курса познакомьтесь со следующей учебно-методической документацией:
- программой дисциплины (модуля);
- 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 (модулю). Систематическое выполнение учебной работы на лекциях и лабораторных занятиях позволит успешно освоить дисциплину (модуль) 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	Черевко А.И., Михайлов В.М., Новикова Е.В., Балацкая Н.Ю., Варыпаева Л.М., Давыдова О.Ю., Каленик К.В., Кононенко Т.П., Малюк Л.П., Полстяная Н.В., Федак В.И., Черевко А.И., Михайлов В.М. Энциклопедия питания. Том 10. Ресторанный сервис и этикет [Электронный ресурс]:Энциклопедия. - Москва: КноРус, 2024. - 176 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/950613
Л.1.2	Палий Н. С. Бизнес-планирование в гостинично-ресторанном деле [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Донецк: Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, 2023. - 115 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=701886

Л.1.3	Федцов В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Москва: Дашков и К°, 2022. - 248 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699341
7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства	
7.2.1	Microsoft Office 2013 Standard
7.2.2	Kaspersky Endpoint Security
7.2.3	Microsoft Windows 10
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 "polpred". Режим доступа: https://polpred.com/
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	Web-сервер Государственной технической комиссии при Президенте Российской Федерации. Режим доступа: https://infotecs.ru/
7.3.9	База данных EastView. Режим доступа: http://ebiblioteka.ru/
7.3.10	База данных международного индекса научного цитирования Scopus. Режим доступа: http://www.scopus.com/
7.3.11	Библиотека Гумер - гуманитарные науки. Режим доступа: http://www.gumer.info/
7.3.12	Всемирная виртуальная библиотека (The WWW Virtual Library). Режим доступа: http://www.vlib.org/

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-18 - Лаборатория : Печь муфельная МФП-600 – 3 штуки; Твердомер ТК-2; Разрывная машина Р-10; Установка для определения твердости конструкционных материалов МК – 2; Приспособление для фрезерования шпоночных пазов; Типовые детали редуктора: Вал, шестерни, корпус; Образцы для определения механических свойств материалов и изучения микроструктуры материалов; Токарно-винторезный станок; Фрезерный станок; Сверлильный станокУРМ-Н-1; Делительная головка ДГ-03 -1; Трехкулачковый патрон ТП-03- 1; Образцы механизмов; Штангенциркуль ШЦ-2; Микрометр диапазон измерений (0…25 , 25…50 , 50…75 , 75…100) - МКМ-1; Микроскоп для рассмотрения шлифов материалов в отраженном свете со светофильтрами МИМ-8 Рейсмус РМ-400, Микрометрическая скоба СКБ-300, Комплект щупов, Комплект эталонных мер, Металлическая измерительная линейка ГОСТ 427. поверяемый вольтметр класса точности γ³0,4 (типа В7-36); образцовый вольтметр класса точности γ£0,1 (типа В7-16А); источник напряжения постоянного тока; источник напряжения переменного тока (типа Г3-112).
8.2	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-19 - Учебная аудитория : Оснащен персональным компьютером и проектором для демонстрации различного рода графического материала, наглядными пособиями (резцы, фрезы, сверла, делительная головка, типовые детали редуктора: вал, шестерни, корпус, нория, схемы, таблицы). Компьютер подключен к сети Internet.

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья 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
_____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Бизнес и проектные технологии
Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Погорелова Татьяна Геннадьевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____

==========

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

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Бизнес и проектные технологии
Протокол от __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Погорелова Татьяна Геннадьевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____

==========

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

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Бизнес и проектные технологии
Протокол от __ _____ 2029 г. № __
Зав. кафедрой Погорелова Татьяна Геннадьевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2029 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____

==========

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

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Бизнес и проектные технологии
Протокол от __ _____ 2030 г. № __
Зав. кафедрой Погорелова Татьяна Геннадьевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от _____ 2030 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____