Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Северо-Осетинский государственный университет имени Коста Левановича Хетагурова»

УТВЕРЖДАЮ
проректор по учебной работе
А. М. Дигурова
«28» мая 2019года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Организация и управление ресторанным бизнесом

Направление 43.03.02**Туризм**

Профиль "Технология и организация туроператорских и турагентских услуг"

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

Владикавказ 2019

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.03.02 Туризм, профиль подготовки «Технология и организация туроператорских и турагентских услуг», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.06.2017 г. №516, учебным планом подготовки бакалавров по направлению подготовки 43.03.02 Туризм, утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО «СОГУ» от 28.05.2019 г., протокол № 10.

Составитель: к.э.н. доцент кафедры предпринимательства сервиса и туризма Бестаева И.М.

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.03.02 Туризм, профиль подготовки «Технология и организация туроператорских и турагентских услуг», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.06.2017 г. №516, учебным планом подготовки бакалавров по направлению подготовки 43.03.02 Туризм, утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО «СОГУ» от 28.05.2019 г., протокол № 10.

Составитель: к.э.н. доцент кафедры предпринимательства сервиса и туризма Бестаева И.М.

Рабочая программа обсуждена и утверждена на заседании кафедры предпринимательства, сервиса и туризма

Протокол от « 21» 03 2019 г. №7.

Одобрена советом факультета экономики и управления

Протокол от «21» 03 2019 г. №5.

1. Структура, и общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 з. е. (144 часа)

Форма промежуточной аттестации – экзамен

	Очная форма обучения
Курс	2 курс
Семестр	2
Лекции	36
Практические(семинарские) занятия	36
Лабораторные занятия	-
Консультации	-
Итого аудиторных занятий	72
Самостоятельная работа	45
Курсовая работа	-
Форма контроля	
Экзамен	27
Зачет	
Общее количество часов	144

2. Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины **«Организация и управление ресторанным бизнесом»** является овладение бакалаврами компетенций ФГОС ВО и базовыми представлениями о принципах, методах и особенностях организации и управления ресторанным бизнесом, обеспечивающих высокий уровень инфраструктуры обслуживания потребителей туристской индустрии.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Учебная дисциплина **«Организация и управление ресторанным бизнесом»** относится к дисциплинам вариативной часть блока **Б1.В.12.01**

Для изучения данной учебной дисциплины необходимы следующие предшествующие дисциплины*:*

- Экономика туризма

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и навыки, формируемые данной учебной дисциплиной:

- Организация и управление гостиничного бизнеса
- Традиции и культура питания народов мира

4. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Коды компетенций	Содержание компетенций
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
ПК-3	Способен разрабатывать и применять технологии обслуживания туристов с использованием технологических и информационно-коммуникативных технологий

Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине с формируемыми компетенциями ОПОП

Коды компетенций ОПОП	Планируемые результаты обучения, соответствующие формируемым компетенциям ОПОП		
	Знать	Уметь	Владеть
УК-2.2 Предлагает оптимальные способы решения задач и ожидаемые результаты, . оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта задач и ожидаемые результаты.	различные способы решения задач	соотносить способы решения	навыками оценки способов решения задач с точки зрения соответствия цели проекта
ПК-3.1 Формирует туристский продукт, в т.ч. на основе современных информационно-коммуникативных технологий, а также с учетом индивидуальных и специальных требований туриста	современные информационно-коммуникативные технологии.	учитывать индивидуальные и специальные требования туриста при формировании туристского продукта.	навыками формирования туристского продукта на основе современных информационно-коммуникативных технологий.

5. Содержание и учебно-методическая карта дисциплины

Таблица 5.1

№ недели	Наименование тем (вопросов) изучаемых по данной дисциплине	Занятия		Самостоятельная работа студентов			Литература
		л	**пр.**	Содержание	Часы		

1-2-3	**Тема 1. Типология и тенденции развития ресторанного бизнеса.** 1. Тенденции развития ресторанного бизнеса. 2. Основы анализа типологии ресторанного рынка. 3. Классификация предприятий ресторанного бизнеса. 4. Развитие ресторанного бизнеса в современной России.	6	6	1. Исторические аспекты развития и эволюции предприятий питания. 2. История развития ресторанного бизнеса в России.	9	Конспект, вопросы в рубежной контрольной	**[1–3]**
4-5-6	**Тема 2. Бизнес-план открытия ресторана.** 1. План работ по открытию ресторана. Последовательность составления бизнес-плана. 2. Оценка финансовых вложений. 3. Содержание и основные разделы бизнес-плана. 4. Производственный план.	6	6	1. Факторы успеха в ресторанном деле и разработка концепции ресторана. 2. Выбор места расположения. Оценка и формирование спроса на услуги ресторанного бизнеса. 3. Бизнес-география: наличие конкурирующих предприятий общественного питания. 4. Условия и процессы инвестирования ресторанного бизнеса в современной России.	8	Конспект, вопросы в рубежной контрольной	**[1-3]**
7-8	**Тема 3. Организация производственно-торговой деятельности ресторана в современных условиях.** 1. Структурно-организационная схема ресторана. 2. Фронт-хаус ресторана. 3. Бэк-хаус ресторана. 4. Особенности организации современных схем обслуживания бизнес-ланч, шведский стол, фри-фло. 5. Особенности системы безопасности и контроля ресторана.	6	6	1. Трудовой коллектив ресторана и его структура. Организация труда. 2. Менеджмент ресторанного сервиса. 3. Формирование и оформление меню ресторана. 4. Технологический процесс на предприятиях ресторанного бизнеса.	4	Конспект, вопросы в рубежной контрольной	**[1-3]**

10-11-12	**Тема 4. Ресторан как производственно-маркетинговая система.** 1. Особенности маркетинга в ресторанном бизнесе и его основные функции. 2. Особенности маркетинговой деятельности в ресторанном бизнесе. 3. Организация маркетинговых исследований услуг ресторана. 4. Маркетинговая стратегия. План маркетинговой и рекламной деятельности. 5. Мерчандайзинг как креативная форма стимулирования сбыта.	6	6	1. Корпоративная философия как инструмент создания фирменного стиля. 2. Имидж ресторана. Сайт ресторана. Организация рекламы и паблик рилейшнз в ресторанном сервисе. Продвижение ресторанных услуг. 3. Презентация ресторана. Дизайн и техническая эстетика в ресторане.	8	Конспект, вопросы в рубежной контрольной	**[1-3]**
13-14-15	**Тема 5. Особенности функционирования специализированных предприятий ресторанного бизнеса.** 1. Отличительные особенности российского ресторанного бизнеса. 2. Особенности функционирования предприятий индустрии «Фаст-фуд». 3. Особенности деятельности предприятий питания сяпонской кухней. 4. Чайные, кофейни, кафе-мороженое. 5. Интернет-кафе.	6	6	1.Востребованность сервисных услуг ресторанного бизнеса. 3. Развитие этнических ресторанов и ресторанов быстрого обслуживания. 4. Увеличение количества и размеров сети ресторанов как основная тенденция развития ресторанного бизнеса.	8	Конспект, вопросы в рубежной контрольной	**[1-3]**
16-17	**Тема 6. Роль и место ресторанного бизнеса в современном рекреационном комплексе.** 1. Особенности организации фуд-кортов. 2.Вендинговая торговля. 3.Семейный ресторан. 4.Ресторан – курорт выходного дня. 5. Организация работы предприятий питания в гостиницах.	6	6	1. Клубный формат в ресторанном бизнесе. 2. Концепция DJ-кафе. 3. Организация работы предприятий питания в гостиницах. 4. Гастрономические туры, выставки и фестивали как стимул для развития ресторанов национальной кухни.	8	Конспект, вопросы в рубежной контрольной	**[1-3]**
	ИТОГО	**36**	**36**		45	Экзамен	

Примечание: Все виды учебной работы могут проводиться дистанционно на основании локальных нормативных актов.
В целях реализации индивидуального подхода к обучению студентов, осуществляющих учебный процесс по индивидуальной траектории в рамках индивидуального рабочего плана, изучение данной дисциплины может осуществляться через индивидуальные консультации преподавателя очно, в часы консультаций, по электронной почте, а также с использованием Webex, платформы дистанционного обучения Moodle, личный кабинет студента на сайте СОГУ, других элементов ЭИОС СОГУ.

6. Образовательные технологии

Для достижения планируемых результатов освоения дисциплины, используются различные образовательные технологии:

- традиционные лекции и практические (семинарские) занятия с использованием современных интерактивных технологий;
- лекция-диалог – содержание подается через серию вопросов, на которые студент должен отвечать непосредственно в ходе лекции.
- онлайн-семинар – разновидность веб-конференции, проведение онлайн-встреч или презентаций через Интернет в режиме реального времени. Каждый из участников находится у своего компьютера (средства связи), а связь между ними поддерживается через Интернет посредством загружаемого приложения, установленного на компьютере каждого участника
- доклад – студент готовит краткое сообщение по вопросу темы, оформляет работу в соответствии с требованиями и сдает ее преподавателю;
- видеоконференция – сеанс видеоконференцсвязи (ВКС) – это технология интерактивного взаимодействия двух и более участников образовательного процесса для обмена информацией в реальном режиме времени.

Технология электронного обучения - реализуется при помощи электронной образовательной среды СОГУ (при использовании ресурсов ЭБС), в ходе проведения автоматизированного тестирования и т. д.

7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы.

Самостоятельная работа обучающихся является одним из видов учебных занятий. Самостоятельная работа проводится с целью:

− систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
− углубления и расширения теоретических знаний;
− формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
− развития исследовательских умений.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется на протяжении изучения всей дисциплины в соответствии с утвержденной в учебном плане трудоемкостью (для очной формы обучения 45 часов) и состоит из:

- работы студентов с лекционными материалами, поиска и анализа литературы и электронных источников информации по заданной теме;
- выполнения заданий для самостоятельной работы в ЭИОС СОГУ;

- изучения теоретического, правового и статистического материала для подготовки к семинарским занятиям;

- подготовки к экзамену.

Темы и формы внеаудиторной самостоятельной работы, ее трудоёмкость содержатся в разделе 5, табл. 5.1.

При подготовке к занятиям и для выполнения индивидуальных заданий следует использовать рекомендуемые источники литературы по данному курсу, в том числе нормативные документы.

Методические рекомендации по написанию рефератов (докладов)

Реферат (доклад)— письменная работа по определенной научной проблеме, краткое изложение содержания научного труда или научной проблемы. Он является действенной формой самостоятельного исследования научных проблем на основе изучения текстов, специальной литературы, а также на основе личных наблюдений, исследований и практического опыта. Реферат помогает выработать навыки и приемы самостоятельного научного поиска, грамотного и логического изложения избранной проблемы и способствует приобщению студентов к научной деятельности.

Последовательность работы:

1. Выбор темы исследования. Тема реферата выбирается студентом на основе его научного интереса. Такжепомощь в выборе темы может оказать преподаватель.
2. Планирование исследования. Включает составление календарного плана научного исследования и плана предполагаемого реферата. Календарный план исследования включает следующие элементы: выбор и формулирование проблемы, разработка плана исследования и предварительного плана реферата; сбор и изучение исходного материала, поиск литературы; анализ собранного материала, теоретическая разработка проблемы; сообщение о предварительных результатах исследования; литературное оформление исследовательской проблемы; обсуждение работы (на семинаре и т. п.).

План реферата характеризует его содержание и структуру. Он должен включать в себя: введение, где обосновывается актуальность проблемы, ставятся цель и задачи исследования; основная часть, в которой раскрывается содержание проблемы; заключение, где обобщаются выводы по теме и даются практические рекомендации.

3. Поиск и изучение литературы. Для выявления необходимой литературы следует обратиться в библиотеку или к преподавателю. Подобранную литературу следует зафиксировать согласно ГОСТ по библиографическому описанию произведений печати.

Для разработки реферата достаточно изучение 4-5 важнейших статей по избранной проблеме. При изучении литературы необходимо выбирать материал, не только подтверждающий позицию автора реферата, но и материал для полемики.

4.Обработка материала. При обработке полученного материала автор должен: систематизировать его по разделам; выдвинуть и обосновать свои гипотезы; определить свою позицию, точку зрения по рассматриваемой проблеме; уточнить объем и содержание понятий, которыми приходится оперировать при разработке темы; сформулировать определения и основные выводы, характеризующие результаты исследования; окончательно уточнить структуру реферата.

5. Оформление реферата. При оформлении реферата рекомендуется придерживаться следующих правил: Следует писать лишь то, чем автор хочет выразить сущность проблемы, ее логику; Писать строго последовательно, логично, доказательно (по схеме: тезис – обоснование – вывод); Писать ярко, образно, живо, не только вскрывая истину, но и отражая свою позицию, пропагандируя полученные результаты; Писать осмысленно, соблюдая правила грамматики, не злоупотребляя наукообразными выражениями.

Реферат выполняется в соответствии с требованиями стандартов, разработанных для данного вида документов. Работа должна быть выполнена на белой бумаге стандартного листа А4. Текст должен быть отпечатан на компьютере в текстовом редакторе Microsoft Word и отвечать следующим требованиям: параметры полей страниц должны быть в пределах: верхнее и нижнее – по 20 мм, правое – 10 мм, левое – 30 мм, шрифт – Times New Roman , размер шрифта – 14, межстрочный интервал – полуторный. Лента принтера – только чёрного цвета. Нумерация страниц в реферате должна быть сквозной, начиная с третьей страницы. Номер проставляется арабскими цифрами вверху каждой страницы справа.

При изложении материала необходимо придерживаться принятого плана.

Библиографический список составляется на основе источников, которые были просмотрены и изучены студентом при написании реферата. Данный список отражает самостоятельную творческую работу студента, что позволяет судить о степени его подготовки и углублении в выбранную тематику. Вся использованная литература размещается в следующем порядке: законодательные акты, постановления, нормативные документы; вся учебная литература в алфавитном порядке, затем средства периодической печати в алфавитном порядке; источники из сети Интернет.

Методические рекомендации по созданию мультимедийной презентации

Структура и содержание презентации – это личное творчество автора. Полезно использовать шаблоны оформления для подготовки компьютерной презентации.

Слайды желательно не перегружать текстом, лучше разместить короткие тезисы. На слайдах необходимо демонстрировать небольшие фрагменты текста доступные для чтения на расстоянии; 2-3 фотографии или рисунка. Наиболее важный материал лучше выделить.

Таблицы с цифровыми данными плохо воспринимаются со слайдов, в этом случае цифровой материал, по возможности, лучше представить в виде графиков и диаграмм.

Не следует излишне увлекаться мультимедийными эффектами анимации. Особенно нежелательны такие эффекты как вылет, вращение, волна, побуквенное появление текста и т.д. Оптимальная настройка эффектов анимации – появление, в первую очередь, заголовка слайда, а затем — текста по абзацам. При этом если несколько слайдов имеют одинаковое название, то заголовок слайда должен постоянно оставаться на экране.

Чтобы обеспечить хорошую читаемость презентации необходимо подобрать темный цвет фона и светлый цвет шрифта. Нельзя также выбирать фон, который содержит активный рисунок.

Желательно подготовить к каждому слайду заметки по докладу. Затем распечатать их и использовать при подготовке или на самой презентации. Можно распечатать некоторые ключевые слайды в качестве раздаточного материала.

Необходимо обязательно соблюдать единый стиль оформления презентации и обратить внимание на стилистическую грамотность.

Следует пронумеровать слайды. Это позволит быстро обращаться к конкретному слайду в случае необходимости.

Рекомендации по содержанию и структуре слайдов мультимедийной презентации:

1-й слайд (титульный), на фоне которого студент представляет тему проекта, ФИО и научного руководителя.

2-й слайд. Включает в себя объект, предмет и гипотезу исследования.

3-й слайд. Содержит цель и задачи исследования. Цель проекта должна быть написана на экране крупным шрифтом. Здесь же, если позволяет место, можно написать и задачи. Задачи могут быть представлены и на следующем слайде.

4-й - слайд. Содержит структуру работы, которую можно предоставить, например, в виде графических блоков со стрелками. А также – перечисление применяемых методов и методик.

5-й - слайд. Представляется содержание и теоретическая значимость проекта. Суть решаемой проблемы может быть представлена в виде схем, таблиц, диаграмм, графиков, фотографий, фрагментов фильмов и т.п. На теоретическую часть представления проекта должно быть создано несколько слайдов.

6-й - слайд. Возможности применения результатов работы на практике. На эту тему также должно быть несколько слайдов.

7-й слайд. Главные выводы, итоги, результаты проекта целесообразно поместить на отдельном слайде. При этом не следует перечислять то, что было сделано, а лаконично изложить суть значимости проекта или полученных результатов исследования.

Последний слайд. В конец презентации желательно поместить слайд с текстом «Спасибо за внимание!».

Методические указания по проведению практических занятий по дисциплине «Организация и управление ресторанным бизнесом».

Практические занятия призваны научить студента самостоятельно работать с учебными текстами, анализировать материал. В начале занятия рекомендуется рассмотреть соответствующий теоретический материал. Затем идет практический разбор изучаемого материала, решаются задачи из практикума, разбирается каждый конкретный пример.

В начале практического занятия следует обратить внимание на теоретические вопросы по теме занятия. Первоначально идет изложение теоретического материала темы занятия. Затем в ряде вопросов преподавателя следует сконцентрировать внимание на основных идеях темы занятия. Вопросы должны включать в себя различные вариации элементарных ситуаций, отображающих основные идеи темы занятия в их взаимной взаимосвязи. Задаваемые вопросы должны быть конкретными и максимально проявлять в студентах их сообразительность.

Устный опрос требует от преподавателя большой предварительной подготовки: тщательного отбора содержания, всестороннего продумывания вопросов, задач и примеров, которые будут предложены, путей активизации деятельности всех студентов группы в процессе проверки, создания на занятии деловой и доброжелательной обстановки.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос.

Фронтальный опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой.

Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что на активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически взаимосвязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который был только что разобран на занятии.

Индивидуальный опрос предполагает обстоятельные, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным учебным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать

причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов.

Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

Письменная проверка наряду с устной является важнейшим методом контроля знаний, умений и навыков студентов. Однородность работ, выполняемых студентами, позволяет предъявлять ко всем одинаковые требования, попытает объективность оценки результатов обучения. Применение этого метода дает возможность в наиболее короткий срок одновременно проверить усвоение учебного материала всеми студентами группы, определить направления для индивидуальной работы с каждым.

Письменная проверка используется во всех видах контроля и осуществляется как в аудиторной, так и во внеаудиторной работе (выполнение домашних заданий).

Методические рекомендации по использованию информационно-коммуникативных технологий обучения

Для изучения лекционного материала дисциплины применяются аудиовизуальные (мультимедийные) технологии, которые не отрицают традиционные, проверенные временем методы преподавания, но, при этом, они повышают наглядность, информативность, оперативность в подаче информации, позволяют экономить время занятий.

Каждое семинарское занятие имеет свою особую форму проведения, свою методологическую специфику, что позволяет развивать у студентов различные как общекультурные, так и профессиональные компетенции. Постановка проблемы, разбор актуальных конкретных и гипотетических ситуаций, создание атмосферы диалога между преподавателем и группой позволяет работать индивидуально и в малых группах, коллективно обсуждать определенный темами материал, а также инициировать самостоятельную работу студентов. При осмыслении содержания вопросов практических занятий преследуется цель соблюдать преемственность в профессиональном и в творческом развитии студентов.

Контроль самостоятельной работы студентов призван сделать процесс обучения более целостным и органичным. Его задача не оставить без внимания даже, на первый взгляд, малозначительные вопросы.

Компьютерное тестирование позволяет осуществлять итоговый контроль знаний студентов. Тестовый материал включает в себя содержание вопросов по каждому из обозначенных программой разделов.

Каждый вопрос предполагает несколько вариантов ответов, среди которых имеются абсолютно неверный, правильный и в большей или меньшей степени раскрывающий сущность вопроса. В процессе компьютерного тестирования задача студентов определяется как выбор правильного ответа из многообразия вариантов. В тестовых заданиях есть вопросы на соответствие. В процессе компьютерного тестирования, задача студента определяется как выбор правильного ответа из многообразия вариантов.

Вопросы и темы, отводимые на выполнение самостоятельной работы по дисциплине, а также критерии оценивания по каждому виду работы содержатся в разделе 8 РПД.

8. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, рубежной аттестации и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Рабочая программа предусматривает проведение лекционных и практических занятий, а также следующие виды работ: самостоятельную работу студентов по подготовке устных докладов, подготовку презентаций и обсуждений по темам дисциплины - работу в активной и интерактивной формах.

Виды контроля.

Рабочая программа предполагает текущий и промежуточный контроль знаний.

Текущий контроль – это непрерывно осуществляемый мониторинг уровня усвоения знаний и формирования умений и навыков в течение семестра или учебного года. Текущий контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в ходе учебных (аудиторных) занятий, проводимых по расписанию. Формами текущего контроля выступают *опросы на семинарских и практических занятиях, а также короткие (до 15 мин.) задания,* выполняемые студентами в начале лекции с целью проверки наличия знаний, необходимых для усвоения нового материала или в конце лекции для выяснения степени усвоения изложенного материала.

Рубежный контроль осуществляется по более или менее самостоятельным разделам – учебным модулям курса и проводится по окончании изучения материала модуля в заранее установленное время. Рубежный контроль проводится с целью определения качества усвоения материала учебного модуля в целом. В течение семестра проводится два таких контрольных мероприятия по графику.

Темы и критерии оценивания самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Тематика докладов

1. Краткий исторический обзор развития ресторанного дела.
2. Классификации ресторанов и предприятий питания и их анализ. Особенности обслуживания на различных предприятиях питания.
3. Подготовка к открытию ресторана. Кредо, цели и риски. Лидерские качества ресторатора.
4. Выбор концепции, профиля, местоположения ресторана. Рынок ресторана. 6. Стили интерьера ресторанов. Особенности оформления ресторана в этническом стиле.
5. Оформление и оборудование вестибюля, аванзала и зала ресторана.
6. Принципы составления меню, его оформления и дизайна.
7. Карта вин и карта коктейлей ресторана. Принципы их составления и дизайна.
8. Составление меню для этнических, национальных и тематических ресторанов.
9. Столовая посуда и предметы сервировки стола. Ресторанный текстиль.
10. Составление программ национальной и тематической сервировки стола.
11. Оборудование торговых помещений ресторана. Методы и формы обслуживания туристов. Прогрессивные технологии обслуживания.
12. Персонал ресторана. Требования и организация труда обслуживающего персонала.
13. Подбор персонала для ресторана, обучение и подготовка.
14. Безопасность и контроль в ресторане. Гигиена и санитария.
15. Обслуживание туристов питанием по этнической и тематической направленности.
16. Организация ресторанного обслуживания участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.
17. Организация обслуживания туристов во время культурно-массовых мероприятий, на фестивалях и ярмарках.
18. Составление программ ресторанного обслуживания туристов на различных видах транспорта.
19. Особенности национальной кухни народов стран СНГ и зарубежных стран.
20. Гастрономический туризм и туры для гурманов.
21. Составление программ ресторанного обслуживания для организации гастрономических туров.
22. Новые технологии и инновации в ресторанном бизнесе.

Оценочный лист защиты докладов

Наименование показателя	Выявленные недостатки и замечания	Баллы
I. КАЧЕСТВО ДОКЛАДА		
1.Соответствие содержания доклада содержанию работы		0,5
2.Выделение основной мысли работы		0,5
3.Качество изложения материала		0,5
Общая оценка за доклад		1,5
II. ОТВЕТЫ НА ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПО СОДЕРЖАНИЮ РАБОТЫ		
Вопрос 1		0,5
Вопрос 2		0,5
Вопрос 3		0,5
Общая оценка за ответы на вопросы		1,5
ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА ЗА ЗАЩИТУ		5

Перечень тем для подготовки презентаций

1. История развития ресторанного бизнеса в России.
2. Специфические особенности ресторанного бизнеса в зарубежных странах
3. Взаимосвязь отрасли общественного питания с другими отраслями индустрии гостеприимства.
4. Особенности организации и управления разных типов ресторанов
5. Распространенность различных национальных кухонь в России
6. Зарубежные сети в системе общественного питания на российском рынке.
7. Маркетинг ресторана, предоставляющего услуги постоянным жителям города и туристам.

Критерии оценивания студента за подготовку презентации

Критерии/баллы	**4**	**3**	**2 (требует доработки)**	**1**
Содержание презентации	Четко сформулирована цель и раскрыта тема исследования. В краткой форме дана полная информация по теме исследования Даны ссылки на используемые ресурсы.	Сформулирована цель и тема исследования. Частично изложена информация по теме исследования Даны ссылки на используемые ресурсы.	Сформулирована цель и тема исследования. Содержание полностью не раскрыто. Информация по теме исследования неточна. Не даны ссылки на используемые ресурсы.	Не сформулирована цель и тема исследования.

Дизайн презентации	Соблюдается единый стиль оформления. Презентация красочная и интересная. Используются эффекты анимации, фон, фотографии.	Соблюдается единый стиль оформления. Слайды просты в понимании. Используются некоторые эффекты и фон.	Не соблюдается единый стиль оформления. Слайды просты в понимании. Эффекты и фон не используется.	Не соблюдается стиль оформления. Слайды просты в понимании.
Представление презентации	Автор хорошо владеет материалом по теме исследования. Обладает навыками ораторского искусства. Полно и точно цитируется использованная литература	Автор владеет материалом по теме исследования, но не смог заинтересовать аудиторию..	Автор не показал компетентности в представлении презентации. Использованные факты не вызывают доверия.	Представлены искаженные данные

Максимальное количество баллов, которое студент может получить за презентацию - 4.

Промежуточный контроль - итоговая оценка знаний студента, осуществляется по накопительной системе суммированием баллов, полученных в процессе текущего и рубежного контроля.

Форма промежуточного контроля – экзамен.

Проведение текущего и промежуточного контроля по дисциплине осуществляется в соответствии с Положением СОГУ

БАЛЛЬНАЯ СТРУКТУРА ОЦЕНКИ

Методика формирования результирующей оценки.

Форма контроля	Макс. кол-во баллов
Текущая оценка студента в течение 1-9 недели состоит из:	25
• Выполнения заданий на практических занятиях	10
• Самостоятельных работ	15
1-я рубежная письменная контрольная работа	25
Текущая оценка студента в течение 10-18 недели состоит из:	25
• Выполнения заданий на практических занятиях	10
• Самостоятельных работ	15
2-я рубежная письменная контрольная работа	25
Итого	100

В ходе текущего контроля студенты могут набрать 0-100 баллов: 1 – я рубежная аттестация - максимально 50 баллов; из них:

От 0 до 25 баллов – тестирование в центре тестирования СОГУ;

От 0 до 25 баллов – активная работа за данный период на семинарских (практических) занятиях

2- я рубежная аттестация – максимально 50 баллов; из них:

От 0 до 25 баллов – тестирование в центре тестирования СОГУ;

От 0 до 25 баллов – активная работа за данный период на семинарских (практических) занятиях
Промежуточный контроль:
Для экзамена:
За устный ответ на экзамене студент получает 0-50 баллов.
Студенты, получившие в ходе текущего и рубежного контроля 56-100 баллов автоматически получают. «Экзамен».
Результирующая оценка складывается по соответствующей БРС формуле.

Шкала итоговой академической успеваемости студентов по дисциплине

Система оценок СОГУ		
Сумма баллов	Название	Числовой эквивалент
86 - 100	отлично	5
71-85	хорошо	4
56-70	удовлетворительно	3

Вопросы к экзамен по дисциплине
«Организация и управление ресторанным бизнесом».

1. Классификация предприятий общественного питания
2. Полносервисные рестораны, их характеристика
3. Специализированные рестораны, их виды
4. Концепция и профиль ресторанного сервиса
5. Факторы, определяющие возможность эффективной работы ресторана
6. Оценка и формирование 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. Меню как основа, определяющая деятельность ресторана
11. Организация технологического процесса в ресторане. Цеховая структура производства
12. Организационная структура ресторана. Методы подбора персонала
13. Направления кадровой политики ресторана
14. Менеджмент ресторанного сервиса
15. Подготовка ресторана к приему гостей. Встреча гостей
16. Основные стратегии ценообразования в ресторане
17. Правила оформления и составления меню
18. Особенности питания жителей зарубежных стран
19. Основные типы ресторанного обслуживания
20. Современные формы ресторанного обслуживания
21. Атмосфера и дизайн ресторана
22. Музыка как элемент формирования фирменного стиля. Шоу-программы
23. Кодекс профессиональной этики работника ресторана
24. Особенности профессионального поведения работника ресторана
25. Понятие, функции и система ценностей корпоративной культуры ресторана
26. Организация рекламы и паблик рилейшнз в ресторанном сервисе
27. Формы продвижения ресторанных услуг
28. Особенности организации презентации ресторана.
29. Сайт ресторана: необходимость, содержание, отличительные особенности

30. Маркетинговая стратегия развития ресторанного бизнеса
31. Маркетинг ресторана, его основные функции
32. Организация рекламы в ресторанном сервисе.
33. Современные тенденции развития сервисных услуг ресторанного бизнеса

Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Уровень сформированности компетенций			
«Минимальный уровень не достигнут» (менее 55 баллов) Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы.	**«Минимальный уровень»(56-70баллов)** Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	**«Средний уровень»(71-85 баллов)** Компетенции сформированы. Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер, применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	**«Высокий уровень»(86-100 баллов)** Компетенции сформированы. Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка
	Описание критериев оценивания		
Обучающийся демонстрирует:	Обучающийся демонстрирует:	Обучающийся демонстрирует:	Обучающийся

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

			решать практически е задания; - свободное использован ие в ответах на вопросы материалов рекомендова нной основной и дополнитель ной литературы.
Оценка «неудовлетворите льно» /не зачтено	**Оценка «удовлетворительно» / «зачтено»**	**Оценка «хорошо» / «зачтено»**	**Оценка «отлично» / «зачтено»**

Тестовые задания
1 рубежная аттестация

1. Продолжите фразу: «Единственный сдерживающий развитие ресторанного бизнеса фактор _____» (доходы потребителей)

2. В рыночной экономике ресторанный бизнес занимает следующие ниши:
- существует самостоятельно;
- интегрирован в индустрию гостеприимства;
- интегрирован в индустрию развлечений;
+ все ответы верны.

3. Перспективный современный тренд «Кухня Nikkei» подразумевает гармоничное сочетание азиатской и кухней:
- американской;+
- южноамериканской;
- мексиканской.

4. Популярным трендом ресторанной концепции развития становится «Сервис в зоне стола», предполагающий:
- приготовление кулинарного блюда по индивидуальному заказу;+
- приготовление на подсобном столе рядом со столом заказчика.

5. Ресторанный бизнес в условиях развития современных экономических системах выделяют как:
- традиционный или сетевой;
- новый проводящий эффективную инновационную деятельность и получающий монопольное положение;
+ оба ответа верны.

6. Родовым продуктом в ресторанном бизнесе выступает:
- производственная программа;
- меню;
+ все ответы верны.

7. Ресторанный продукт имеет следующие составляющие:
- вещественную;
- _____. (сервисную)

8. Бюджетная эффективность – финансовые последствия от осуществления проекта для:

- федерального бюджета;
- регионального бюджета;
-_____(местного)бюджета.

9. На стадии разработки технико-экономического обоснования используют следующие цены:

-_____(базисные);
- прогнозные;
- расчетные.

10. Одним из важных показателей эффективности инвестиций является достижение точки безубыточности характеризующаяся следующим:

+ выручка от реализации совпадает с издержками производства;
- стоимость выработанной продукции совпадает с издержками производства.

11. Оптимальным для непрофессиональных инвесторов считается вхождение в ресторанный бизнес:

+ создание нового предприятия с определением условий реализации инвестиционного проекта;
- покупка уже работающего заведения.

12. Технологии бизнес-моделирования предприятия ресторанного бизнеса реализует:

- менеджер предприятия;
+ управляющий предприятием;
- инвестор бизнеса.

12. Что является главным бизнес-процессом предприятия ресторанного бизнеса:

- производство;
- прием и обслуживание гостей;
+ генерация прибыли (дохода) через представление гостям ресторанных услуг.

13. Главный бизнес-процесс разбивается на подпроцессы:

- логистика;- производство;
- _____; (продажи)
- маркетинг;
- прием и обслуживание гостей;
- всесторонне обеспечение функционирования предприятия.

Имидж разделяют на корпоративный – имидж компании, фирмы, предприятия и_____. (индивидуальный)

14. Основу для формирования будущего имиджа ресторана составляет дизайн-проект, который разрабатывается в три этапа:

- составление технического задания.
-_ . (Разработка эскизов)
- разработка рабочей документации дизайн-проекта.

15. Основная особенность функционирования предприятий ресторанного бизнеса – разделение на две локализованные в пространстве и времени функции:

- видимую для посетителя – фронт-хаус;
- невидимую _____ _. (бэк-хаус)

16. По способу расчета с потребителями различают самообслуживание:

- с предварительным расчетом;
- _____; (последующим расчетом)
- непосредственным расчетом. (Дополните один из способов.)

17. Система обслуживания официантами организационно строится как одно- и двухуровневая в трех типах:

- французский;
- русский;_____ . (американский)

18. При представлении ресторанами услуги «бизнес-ланча»электронный опрос потребителей данной услуги выявил основные мотивы выбора для большинства потребителей:
+ вкус еды и качество обслуживания;
- удаленность ресторана;
- стоимость бизнес-ланча;
- возможность выбора ланча.

19. Основными методами работы с персоналом являются:
- разъяснение;
- _____; (мотивация)
- обучение.

20. На предприятиях сферы обслуживания выделяют следующие основные проблемы при работе с персоналом:
- отсутствие потенциальных квалифицированных работников на рынке труда;
- слабые знания и навыки практической работы менеджмента в области управления персоналом;
-_. (Широкое распространение злоупотреблений, порождаемых спецификой бизнеса)

21. Как показывают исследования более продуктивная работа персонала обеспечивает рост производительности труда на:
- 10/15 %;
- 20/30 %;
+ 40/50 %.

22. Общие практические методы и формы обучения и повышения квалификации персонала на предприятиях ресторанного бизнеса следующие:
- ____ _____; (заблаговременный подбор в профильных вузах)
- стимулирование самообучения;
- обучение на рабочем месте, стажерство;
- платные стажировки на других предприятиях;
- обучение на краткосрочных семинарах, тренингах, мастер-классах.

23. При разработке должностных инструкций работающих в ресторане необходимо прописывать:
- назначение должности;
- уровень квалификации;
- за что и как отвечает;
- права и полномочия;
- _____ (с кем и по каким вопросам взаимодействует)

24. Один из основных видов злоупотреблений при наличии автоматизированной системы управления является сговор между собой, в котором участвуют как минимум 3 человека:
- администратор;
- официант или бармен;
- _____. (повар)

25. К высшей категории относятся:
- Рестораны «люкс»,+
- Столовые,
- Бары.

26. Сколько звезд присваивают ресторанам:
4,
5,
3,+

2.

27. В каком году был опубликован первый «Гид Мишлена»

в 1901,

в 1900,+

в 1903,

в 1905,

28. Fast food – это:

Свободное движение еды и посетителей.

Быстрая еда и быстрое обслуживание.+

Предприятия питания в торговых центрах.

29. На сколько видов подразделяется Fast food:

4,

2,+

3.

30. Фуд-корты это:

Свободное движение еды и посетителей.

Быстрая еда и быстрое обслуживание.

Предприятия питания в торговых центрах.+

31. Предприятие питания, предоставляющее клиентам ограниченный ассортимент блюд и напитков, кондитерских изделий называют:

бар;

кафе;+

закусочная;

ресторан.

32. Какой вид банкета должен быть устроен по поводу мероприятия официального характера, поводом для которого является подписание важного договора:

банкет за столом с полным обслуживанием официантами;+

банкет за столом с частичным обслуживанием официантами;

банкет – фуршет.

33. Как называется вид кейтеринга, при котором пища готовиться в определенном месте, а обслуживание в этих местах не осуществляется:

социальный,

кейтеринг вне помещения,+

VIP – кейтеринг.

34. Как называется вид кейтеринга, при котором приготовление пищи и обслуживание происходит у заказчика дома:

социальный;+

в помещение;

разъездной.

35. Типы ресторанов - это:

«люкс»;

«салонные»,+

«первой категории»;

36. Комбинированный метод обслуживание - это:

утром и вечером обслуживают официанты;

днем самообслуживание, вечером официанты; +

утром и вечером обслуживают официанты.

2 рубежная аттестация

1. К производственным помещениям относятся:

аванзал,
вестибюль
заготовочные и доготовочные цеха, +

2. Непосредственное обслуживание посетителей в зале включает (расположите в правильной последовательности)

прием заказа и передача в производство; 2
расчет с посетителями; 4
получение продукции с кухни и подача ее посетителям; 3
встреча и размещение гостей.1

3. « Французский сервис» - это:

еда приносится на сервировочном блюде, делиться на порции и гость сам перекладывает эти порции в тарелку;
официант накладывает пищу на тарелку гостя на приставном столике, затем подает ее с правой стороны;+
официант накладывает пищу с большого блюда в тарелки гостей подходя с левой стороны.

4. «Английский сервис»- это:

еда приносится на сервировочном блюде, делиться на порции и гость сам перекладывает эти порции в тарелку;+
официант накладывает пищу на тарелку гостя на приставном столике, затем подает ее с правой стороны;
официант накладывает пищу с большого блюда, в тарелки гостей подходя с левой стороны.

5. Помещения для потребителей – это:

раздаточная,
приемочная товара,
вестибюли,+
аванзалы.+

6. Кто сформулировал лозунг «удовлетворить клиента или потерять его, третьего не дано»:

Антонин Карэм;
Буланжер;
Агюст Эскофье.+

7. Какие методы обслуживания официантами вы знаете?

Индивидуальный,+
Групповой,
Звеньевой.+

8. При индивидуальном методе обслуживания официант обслуживает:

3-4 столика,+
2-3 столика,
5-6 столиков.

9. При звеньевом методе обслуживания официанты обслуживают:

5-6 столов,
8-10 столов,+
7-8 столов.

10. Комбинированная форма обслуживания применяется в:

Ресторанах,
Санаториях,+
Кафе.

11. Мерчандайзинг это:

деятельность предприятия питания по увеличению продаж продукции собственного производства и услуг.+
реклама предприятия

проведение конкурсов

12. Агитация в зале – это:

фотографии блюд,+

проведение презентаций,+

призы

13. Оборачиваемость одного места – это:

Число посетителей, приходящееся в среднем на одно место за один день.+

Числом потребителем, обслуживаемых в единицу времени,

Количеством посетителей, обслуживаемых в единицу времени.

14. Банкет – это:

Индивидуальное обслуживание,

Групповое обслуживание.+

15. Какой вид банкета должен быть устроен по поводу праздничных семейных событий, знаменательных дат.

банкет за столом с полным обслуживанием официантами; банкет за столом с частичным обслуживанием официантами;+ банкет – фуршет.

16. Какой вид банкета организуют таким образом, что гости едят и пьют стоя у столов, к которым не ставятся стулья

банкет за столом с полным обслуживанием официантами; банкет за столом с частичным обслуживанием официантами;+ банкет – фуршет+

17. Сколько гостей обслуживает официант на банкете – фуршете:

10-20,

20-30.+

30-40.

18. Сколько гостей обслуживает официант на коктейле:

10-15+

15-20,

5-10.

19. Разновидностью смешанного банкета является:

Банкет – фуршет,

Коктейль,

Коктейль – фуршет.+

20. Музыкальный ресторан –это:

Тип ресторанов основывается на специфики приготовляемых блюд или ассортименте напитков.

Тип ресторанов основывается на специфики той или иной музыке.+

Тип ресторанов ориентируется на проведении выступлений артистов.

21. Концертный ресторан – это:

Тип ресторанов основывается на специфики приготовляемых блюд или ассортименте напитков.

Тип ресторанов основывается на специфики той или иной музыке.

Тип ресторанов ориентируется на проведении выступлений артистов.+

22. Специализированный ресторан –это:

Тип ресторанов основывается на специфики приготовляемых блюд или ассортименте напитков.+

Тип ресторанов основывается на специфики той или иной музыке.

Тип ресторанов ориентируется на проведении выступлений артистов.

23. Кейтеринг – это

Выездное ресторанное обслуживание.+

Тип ресторанов основывается на специфики приготовляемых блюд или ассортименте напитков.+
Тип ресторанов основывается на специфики той или иной музыке.

24. Предприятия общественного питания предназначены для:

Организации производства кулинарной продукции,+
Реализации изготовленной на предприятии кулинарной продукции.+
Организации обслуживания потребителей кулинарной продукции.+

25. Какова основная услуга общественного питания:

Услуга размещения.
Услуга питания.+
Услуга реализации продуктов питания.

26. Самообслуживание с предварительным расчетом это:

Потребитель заранее приобретает чеки в кассе и по этим чекам получает выбранное блюда на раздаче.+
Расчет за выбранное блюда в конце раздаточной линии.
Одновременный выбор блюд, их получения и оплата.

27. Самообслуживание с последующим расчетом – это:

Потребитель заранее приобретает чеки в кассе и по этим чекам получает выбранное блюда на раздаче.
Расчет за выбранное блюда в конце раздаточной линии.+
Одновременный выбор блюд, их получения и оплата.

28. Самообслуживание с непосредственным расчетом – это:

Потребитель заранее приобретает чеки в кассе и по этим чекам получает выбранное блюда на раздаче.
Расчет за выбранное блюда в конце раздаточной линии.
Одновременный выбор блюд, их получения и оплата.+

29. Самообслуживание с оплатой после приема пищи – это:

Потребитель заранее приобретает чеки в кассе и по этим чекам получает выбранное блюда на раздаче.
Расчет за выбранное блюда в конце раздаточной линии.
Потребить, выбрав блюда и напитки, получает чек у кассира, и оплачивает который после приема пищи при выходе из зала.+

30. Виртуальный ресторан – это:

Ресторан, который связан сетью Интернет.+
Ресторан, который обслуживает детей.
Ресторан, который обслуживает на выезде.

31. Концептуальный называется ресторан, в котором

Интерьер оформлен в национальном или экзотическом стиле.+
Интерьер оформлен в стиле хайтек.
Ландшафтный интерьер.

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература

1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А. Т. - Москва: Дашков и К, 2014. - 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394021817.html
2. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для академического бакалавриата / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 332 с. — (Бакалавр.

Академический курс). — ISBN 978-5-534-09303-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/427592

3. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие / – 7-е изд., стер. – Москва : Дашков и К. 2019. – 248 с.

б) дополнительная литература:

1. Антонова, Р.П. Сборник рецептур напитков для предприятий общественного питания / М.: ПрофиКС, 2017. - 897 с.
2. Багмут, С.И. Интерьер предприятий общественного питания - М.: Экономика, 2018. - 63 с.
3. Ершов, В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания /М.. 2017. – 55с.

в) Интернет-ресурсы

Обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам (библиотека СОГУ):

- ЭБС «Научная электронная библиотека eLibrary.ru» http://elibrary.ru.
- электронной библиотеке диссертаций РГБ, https://dvs.rsl.ru
- ЭБС "Университетская библиотека» ONLINE"; https://biblioclub.ru
- собственным библиографическим базам данных:
- электронному каталогу,
- электронной картотеке газетно-журнальных статей,

Рекомендуемый интернет-адрес по дисциплине:

HoReCa: hotel, restaurant, cafe" Новости, статьи, материалы по деятельности предприятий общественного питания и индустрии гостеприимства https://horeca.ru

Информационно-поисковая система Информационные, справочные, видео - и фотоматериалы о рецептурах и технологии приготовления блюд https://gastronom.ru

10. Материально-техническое оснащение дисциплины

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа: преподавательский стол; стул; столы обучающихся; стулья; кафедра; классная доска, демонстрационное оборудование - мультимедийный комплекс (проектор, экран), ноутбук, колонки, программное обеспечение:Windows 8.1 Professional; OfficeStandard 2010;Антивирусное программное обеспечение Kasperksy Total Security; Система поиска текстовых заимствований «Антиплагиат.ВУЗ»; Программа для ЭВМ «Банк вопросов для контроля знаний»; КонсультантПлюс; Гарант;Moodle, Cisco Webex; учебно-наглядные пособия.
Учебные аудитории для занятий семинарского (практического) типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: преподавательский стол; стул; столы обучающихся; стулья; кафедра; классная доска, мультимедийный комплекс(проектор, экран), ноутбук, колонки, программное обеспечение: Windows 8.1 Professional;Office Standard 2010; Антивирусное программное обеспечение Kasperksy SecurityCloud; Система поиска текстовых заимствований «Антиплагиат.ВУЗ»; Программа для ЭВМ «Банк вопросов для контроля знаний»; Консультант плюс; Гарант; Moodle, Cisco Webex.
Лаборатории - компьютерные классы: преподавательский стол, преподавательский стул, столы обучающихся, стулья, классная доска, мультимедийный комплекс (проектор, экран), колонки, ПК преподавателя, ПК обучающихся, программное обеспечение:

Windows7Professional;OfficeStandard 2016;WinRar; MicrosoftVisio 10; MicrosoftVisualstudio; Kaspersky SecurityCloud; Консультант Плюс, Гарант, Программа для ЭВМ «Банк вопросов для контроля знаний», Система поиска текстовых заимствований «Антиплагиат.ВУЗ».
Помещения для самостоятельной работы: **компьютерные классы с доступом к ресурсам сети Интернет**: преподавательский стол, преподавательский стул, столы обучающихся, стулья, классная доска, мультимедийный комплекс (проектор, экран), колонки, ПК преподавателя, ПК обучающихся, программное обеспечение: Windows7.1 Professional;OfficeStandard 2016; WinRar; Microsoft Visio; MicrosoftVisualstudio; KasperskySecurityCloud; КонсультантПлюс, Гарант, Программа для ЭВМ «Банк вопросов для контроля знаний», Система поиска текстовых заимствований «Антиплагиат.ВУЗ

Состав лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

№ п/п	Наименование	№ договора (лицензия)
	Windows 7 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г.
	Windows 8.1 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016г
	Office Standard 2016	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г.
	Office Standard 2010	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016г
	Антивирусное программное обеспечение KasperksyTotalSecurity	№17E0-180222-130819-587-185 от 26.02. 2018 до 14.03.2019 г, продлена до 21 г.
	Система поиска текстовых заимствований «Антиплагиат.ВУЗ»	№795 от 26.12.2018 с ЗАО «Анти-Плагиат», продлена до 21 г.
	Программа для ЭВМ «Банк вопросов для контроля знаний»	Разработка СОГУ Свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ №2015611829 от 06.02.2015 г. (бессрочно)
	Система тестирования Sunrav WEB Class	№468 от 03.12.2013 ИП Сунгатулин Р.Т.(бессрочно)
	Консультант Плюс	№430-2017/614 от11.01.2017 г. ООО «Фаст-Информ» (бессрочно)

11. Лист обновления/актуализации

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2020-2021 учебном году на заседании кафедры предпринимательства, сервиса и туризма от «30» марта 2020 г., протокол № 7.

Программа одобрена на заседании Совета факультета экономики управления от «30» марта 2020 г., протокол № 6