

*Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования «Северо-Осетинский государственный университет
имени Коста Левановича Хетагурова»*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАМА ДИСЦИПЛИНЫ
«Организация и управление ресторанным бизнесом»**

Направление 43.03.02 Туризм
Профиль " Организация и управление в индустрии туризма"

Квалификация (степень) выпускника – Бакалавр

Форма обучения – очная

Год начала подготовки - 2023

Утверждена в составе ОПОП.

Составители: к.э.н. доцент кафедры менеджмента, маркетинга и туризма Бестаева И.М.

Владикавказ 2023

1. Структура и общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачётные единицы. (144 час.).

	Очная Форма обучения
Курс	2
Семестр	4
Лекции	32
Практические занятия	32
Лабораторные занятия	-
Консультации	
Итого аудиторных занятий	72
Самостоятельная работа	44
Курсовая работа	+
Зачет	-
Экзамен	36
Общее количество часов	144 час.

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.

Задачи дисциплины:

-освоение основных понятия, терминов и определений в области организации обслуживания; классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания; видов и характеристик торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья; правил составления и оформления меню, карты вин и коктейлей; этапов обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов; порядка предоставления различных услуг;

3. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Организация и управление ресторанным бизнесом» относится к дисциплинам Блок 1.Дисциплины (модули). Часть, формируемая участниками образовательных отношений . 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.
- Организация санаторно-курортного дела»,

4. Требования к результатам освоения дисциплины

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями (результатами освоения образовательной программы):

Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2);

Способен разрабатывать и применять технологии обслуживания туристов с использованием технологических и информационно-коммуникативных технологий (ПК-3).

Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине с формируемыми компетенциями ОПОП:

Код и наименование компетенции	Индикатор достижения компетенции	Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)
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	УК-2.1. Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними. УК-2.2. Предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта. УК-2.3. Представляет результаты проекта, предлагает возможность их использования и/или совершенствования.	Знать: виды ресурсов и ограничений для решения профессиональных задач; основные методы оценки разных способов решения задач; действующее законодательство и правовые нормы, регулирующие профессиональную деятельность. Уметь проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, которые необходимо решить для ее достижения; анализирует альтернативные варианты для достижения намеченных результатов; использует нормативно-правовую документацию в сфере профессиональной деятельности. Владеть: методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки потребности в ресурсах, продолжительности и стоимости проекта; навыками работы с нормативно-правовой документацией.
ПК-1. Способен организовать работу исполнителей, принимать решения об организации туристской деятельности	контроль предоставления экскурсионных услуг. ПК-1.2. Выбор программы экскурсий для экскурсионных групп или индивидуальных туристов. ПК-1.3. Отбор экскурсионных объектов для будущей экскурсии. ПК-1.4. Осуществляет подбор	Знать содержание и параметры трудового потенциала персонала предприятия туристской индустрии, методы организации работы исполнителей, использования их потенциала и управления трудовым поведением. Уметь применять методы и способы

	<p>персонала туристского предприятия в соответствии с профессиональными задачами деятельности.</p> <p>ПК-1.5. Осуществляет руководство трудовым коллективом, хозяйственными финансово-экономическими процессами туристской организации</p>	<p>организации работы исполнителей предприятий туристской индустрии, использования их потенциала и управления трудовым поведением</p> <p>Владеть:</p> <p>навыками применения методов организации работы исполнителей предприятий туристской индустрии, обеспечивающих принятие решений об организации туристской деятельности.</p>
<p>ПК-3 – Способен разрабатывать и применять технологии обслуживания туристов с использованием технологических и информационно-коммуникативных технологий</p>	<p>ПК-3.1. Формирует туристский продукт, в т.ч. на основе современных формационно-коммуникативных технологий, а также с учетом индивидуальных и специальных требований туриста.</p> <p>ПК-3.2. Организует продажу туристского продукта и отдельных туристских услуг.</p> <p>ПК-3.3. Ведет переговоры с партнерами, согласовывает условия взаимодействия по реализации туристских продуктов.</p>	<p>Знать</p> <p>офисные технологии и специальное программное обеспечение туроператорских и турагентских услуг, Интернет-технологии в туристской деятельности; - теоретические основы технологии обслуживания туристов с использованием технологических и информационно-коммуникативных технологий;</p> <p>Уметь</p> <p>-работать с офисными технологиями и специальным программным обеспечением туристских услуг, Интернет-технологиями в туристической деятельности; - применять технологии обслуживания туристов с использованием технологических и информационно-коммуникативных технологий;</p> <p>Владеть</p> <p>навыками применения технологических новаций и современного программного обеспечения в туристской сфере; - навыками разрабатывать и применять технологии обслуживания туристов с использованием технологических и информационно-коммуникативных технологий.</p>

При проведении учебных занятий обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий,

ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

5. Содержание и учебно-методическая карта дисциплины

Таблица 5.1

Номер недел и	Наименование тем (вопросов), изучаемых по данной дисциплине	Занятия		Самостоятельная работа студентов		Формы контроля	Лите ратур а
		л	пр	Содержание	Часы		
1-2-	Тема 1. Общая характеристика процесса обслуживания Услуги общественного питания . Характеристика методов и форм обслуживания. Прогрессивные технологии обслуживания.	2	2	История развития ресторанного бизнеса	2	Конспект, вопросы в рубежной контрольной	[1-3]
3-4	Тема 2 Классификация и типы ресторанного обслуживания. Классификация ресторанов в зависимости от качества обслуживания и ассортимента блюд. Типы ресторанов	4	4	Факторы успеха в ресторанном деле и разработка концепции ресторана. Выбор места расположения. Оценка и формирование спроса на услуги ресторанного бизнеса. Бизнес-география: наличие конкурирующих предприятий общественного питания	2	Конспект, вопросы в рубежной контрольной	[1-3]
5-6	Тема3.Формы управления ресторанным бизнесом Управление по контракту Управление через договор франчайзинга Аренда АО, Совместные	4	4	McDonalds. Чикен, КФС	6		

	предприятия.						
7-8	Тема 4. Виды Ресторанных заведений среднего формата. Бары. Кофейня. Чайная. Пивные заведения Пиццерия.	4	4	Закусочная. Столовая Буфет. Кафе - мороженое.	8		
9-10	Тема 5. Рестораны в гостиницах	2	2		2		
11-12	Тема 3. Организация производственно-торговой деятельности ресторана в современных условиях. Структурно-организационная схема ресторана. Фронт-хаус ресторана. Бэк-хаус ресторана. Особенности организации современных схем обслуживания бизнес-ланч, шведский стол, фри-фло. Особенности системы безопасности и контроля ресторана.	2	2	Трудовой коллектив ресторана и его структура. Организация труда. Менеджмент ресторанного сервиса. Формирование и оформление меню ресторана. Технологический процесс на предприятиях ресторанного бизнеса.	4	Конспект, вопросы в рубежной контрольной	[1-3]
13-14	Тема 4. Ресторан как производственно - маркетинговая система. Особенности маркетинга в ресторанном бизнесе и его основные функции. Особенности маркетинговой деятельности в ресторанном бизнесе.	2	2	Корпоративная философия как инструмент создания фирменного стиля. Имидж ресторана. Сайт ресторана. Организация рекламы и паблик рилейшнз в ресторанном сервисе. Продвижение ресторанных услуг. Презентация ресторана. Дизайн и техническая эстетика в ресторане.	8	Конспект, вопросы в рубежной контрольной	[1-3]

	Организация маркетинговых исследований услуг ресторана. Маркетинговая стратегия. План маркетинговой и рекламной деятельности. Мерчандайзинг как креативная форма стимулирования сбыта.						
15-16	Тема 5. Особенности функционирования специализированных предприятий ресторанного бизнеса. Отличительные особенности российского ресторанного бизнеса. Особенности функционирования предприятий индустрии «Фаст-фуд». Особенности деятельности предприятий питания с японской кухней. Чайные, кофейни, кафе- мороженое. Интернет-кафе.	6	6	Востребованность сервисных услуг ресторанного бизнеса. Развитие этнических ресторанов и ресторанов быстрого обслуживания. Увеличение количества и размеров сети ресторанов как основная тенденция развития ресторанного бизнеса.	6	Конспект, вопросы в рубежной контрольной	[1-3]
16-17	Тема 6. Роль и место ресторанного бизнеса в Современном рекреационном комплексе. Особенности организации фуд-кортов. Вендинговая торговля. Семейный ресторан. Ресторан – курорт	6	6	Клубный формат в ресторанном бизнесе. Концепция DJ- кафе. Организация работы предприятий питания в гостиницах. Гастрономические туры, выставки и фестивали как стимул для развития ресторанов национальной кухни.	6	Конспект, вопросы в рубежной контрольной	[1-3]

	выходного дня. Организация работы предприятий питания в гостиницах.						
	ИТОГО	32	3 2		44	Экзамен	

Примечания:

– 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 и с использованием платформ дистанционного обучения.

6. Образовательные технологии

Интерактивные технологии. Методы обучения: «мозговой штурм», дебаты, презентационный метод, работа в парах, работа в группах, деловая игра. Формы обучения: семинар-беседа.

Технологии контекстного обучения – система дидактических форм, методов и средств, направленная на моделирование Контекстно-научная с информационно-содержания будущей профессиональной деятельности специалиста. Методы обучения: анализ конкретных ситуаций, методы работы с информационными базами данных, деловая игра и др. Формы обучения: семинар-беседа, проблемный семинар, семинар «круглый стол», семинар-дебаты.

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

Примечания:

- Все виды учебной работы могут проводиться дистанционно на основе локальных нормативных актов.

- В целях реализации индивидуального подхода к обучению студентов, реализующих 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 платформ дистанционного обучения, входящих в ЭИОС СОГУ.

7. Методические указания по дисциплине

7.1. 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 студентов;
- 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.

К видам самостоятельной работы при изучении данной дисциплины относится:

- подготовка презентаций;
- подготовка информационных сообщений;
- составление схемы;
- самостоятельное изучение литературы по теме и составление по ней конспектов;
- работа со справочными материалами (терминологическими и иными словарями, энциклопедиями) и т.д.

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

Методические рекомендации по оформлению презентации

- 1) Не перегружать слайды текстом.
- 2) Наиболее важный материал лучше выделить.
- 3) Не следует использовать много мультимедийных эффектов анимации. Особенно нежелательны такие эффекты, как вылет, вращение, побуквенное появление текста. 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.
- 4) Чтобы обеспечить хорошую читаемость презентации необходимо подобрать темный цвет фона и светлый цвет шрифта.
- 5) Текст презентации должен быть написан без орфографических и пунктуационных ошибок.

Методические рекомендации по выполнению контрольной работы

Критерии оценки контрольной работы могут быть как общие, так и частные. К общим критериям можно отнести следующие:

- соответствие контрольной работы теме;
- глубина и полнота раскрытия темы;
- адекватность передачи содержания первоисточника; логичность, связность; доказательность;
- структурная упорядоченность (наличие введения, основной части, заключения, их оптимальное соотношение);
- оформление (наличие плана, списка литературы, культура цитирования, сноски и т. д.); языковая правильность.

Частные критерии относятся к конкретным структурным частям контрольной работы: введению, основной части, заключению.

1. Критерии оценки введения: наличие обоснования выбора темы, ее актуальности; наличие сформулированных целей и задач работы; наличие краткой характеристики первоисточников.

2. Критерии оценки основной части: структурирование материала по разделам, параграфам, абзацам; наличие заголовков к частям текста и их соответствие содержанию; проблемность и разносторонность в изложении материала; выделение в тексте основных понятий и терминов, их толкование; наличие примеров, иллюстрирующих теоретические положения.

3. Критерии оценки заключения: наличие выводов по результатам анализа; выражение своего мнения по проблеме; наличие приложения: рисунков и схем (при необходимости).

Все требования к контрольной работе сообщаются задолго до его написания. Общая оценка за контрольную работу выставляется следующим образом: от 65% до 80% - «удовлетворительно»; 80-90% - «хорошо»; 90-100% - «отлично».

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

В начале занятия рекомендуется рассмотреть соответствующий теоретический материал. Затем идет практический разбор изучаемого материала.

В начале практического занятия следует обратить 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.

После предварительной части следует начинать разбирать вопросы, имеющие более длинные сценарии взаимодействия основных идей темы занятия.

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, попытаться объективности 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).

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

8.1. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости

Контрольные задания (демоверсии) для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

№	Компетенция	Задания для диагностики сформированности компетенций	Ссылки
Задания открытого типа			
Задания для диагностики развития теоретических знаний			
1.	УК-2 ПК-1 ПК-3	Понятие и классификация предприятий индустрии питания	Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Электронный ресурс] : учеб. для студентов вузов- Документ Bookread2. - М. : ИНФРА-М, 2017. - 535 с. - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=858884
2.	УК-2 ПК-1 ПК-3	Состояние мирового и российского ресторанного рынка	Стр. 7
3.	УК-2 ПК-1 ПК-3	Типология предприятий общественного питания	Стр. 53
4.	УК-2 ПК-1 ПК-3	Оригинальные мировые концепции в сфере ресторанного бизнеса	Стр.104
5.	УК-2 ПК-1 ПК-3	Особенности организации услуг питания туристов	Стр.139
6.	УК-2 ПК-1 ПК-3	Специфические формы организации обслуживания в ресторанном бизнесе	Стр.253
7.	УК-2 ПК-1 ПК-3	Производственные помещения ресторана и их оснащение	Стр.363
8.	УК-2 ПК-1 ПК-3	Торговые площади ресторана и их оснащение	Стр.403

9.	УК-2 ПК-1 ПК-3	Маркетинговый план деятельности ресторана	СТР.495
Задания для диагностики развития практических умений и навыков			
10.	УК-2 ПК-1 ПК-3	Подготовить эссе на тему "Исторические факторы, влияющие на развитие сферы общественного питания в России"	
11.	УК-2 ПК-1 ПК-3	Подготовка презентации на тему «Виды ресторанных интерьеров: классицизм, барокко, ампи́р, готика».	
12.	УК-2 ПК-1 ПК-3	Эстетическая культура ресторанного сервиса.	
13.	УК-2 ПК-1 ПК-3	Какие разрешительные документы необходимы для открытия предприятия питания?	
14.	УК-2 ПК-1 ПК-3	Инновационные формы предоставления сервисных услуг в ресторане	

Темы презентаций (УК-2, ПК-1, ПК-3)

1. Трудовой коллектив ресторана и его структура
2. Новые технологии продаж и сервиса на предприятиях общественного питания
3. Организация и эффективность профессионального обучения в ресторанном бизнесе
4. Организация кейтерингового обслуживания
5. Организация национальной кухни в ресторанах Владикавказа
6. Организация питания на крупных событийных мероприятиях
7. Основные рестораны сети Премьер Крю
8. Основные рестораны сети Меркада
9. Основные рестораны сети Бавария

Критерии оценивания самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

№	Наименование оценочного средства	Шкала оценивания
1.	Составление опорного конспекта	<p>- 2 балла выставляется студенту, если конспект содержателен и соответствует разработанному плану; в конспекте полностью отражены основные положения и результаты работы автора; студент излагает мысли своими словами в ясной и лаконичной форме; соответствие оформления конспекта требованиям; наличие схем и графическое выделение особо значимой информации; самостоятельно сформулировано резюме по прочитанному и законспектированному материалу;</p> <p>- 1,5 балла выставляется студенту, если конспект достаточно содержателен и соответствует плану; в конспекте достаточно полно отражены основные положения и результаты работы автора; конспект составлен словами,</p>

		<p>заимствованными из первоисточника; соответствие оформления конспекта требованиям; наличие схем и графическое выделение особо значимой информации; резюме по прочитанному и законспектированному материалу составлено с помощью преподавателя;</p> <p>- 1 балл выставляется студенту, если конспект недостаточно содержателен и частично соответствует плану; в конспекте недостаточно полно отражены основные положения и результаты работы автора; конспект составлен словами, заимствованными из первоисточника; не полное соответствие оформления конспекта требованиям; отсутствие в конспекте схем и графического выделения особо значимой информации; резюме по прочитанному и законспектированному материалу отсутствует;</p> <p>- 0 баллов выставляется студенту, если конспект не содержателен и не соответствует плану; в конспекте не отражены основные положения и результаты работы автора; конспект составлен словами, полностью заимствованными из первоисточника; оформление конспекта не соответствует требованиям; отсутствие в конспекте схем и графического выделения особо значимой информации; резюме по прочитанному и законспектированному материалу отсутствует.</p>
2.	Составление схемы	<p>- 3 балла выставляется студенту, если содержание схемы полностью соответствует содержанию темы; структура логична; правильный отбор информации; наличие обобщающего характера изложения информации;</p> <p>- 1-2 балла выставляется студенту, если содержание схемы не в полной мере раскрывает содержание темы; изучаемый материал проработан фрагментарно; отсутствует обобщающий характер изложения информации;</p> <p>- 0 баллов выставляется студенту, если содержание схемы не раскрывает содержание темы; демонстрируется фрагментарный объем знаний в рамках освещаемого вопроса; отсутствует обобщающий характер изложения информации.</p>
3.	Анализ ситуаций	<p>- 2 балла выставляется студенту, если проводится комплексная оценка предложенной ситуации; знание теоретического материала с учетом междисциплинарных связей, правильный выбор тактики действий;</p> <p>- 1 балл выставляется студенту, если проводится комплексная оценка предложенной ситуации, незначительные затруднения при ответе на теоретические вопросы, неполное раскрытие междисциплинарных связей; правильный выбор тактики действий; логическое обоснование теоретических вопросов с дополнительными комментариями педагога;</p> <p>- 0 баллов выставляется студенту, если происходит неверная оценка ситуации; неправильно выбрана тактика действий.</p>

4.	Подготовка информационного сообщения	<p>- 3 балла выставляется студенту, если содержание сообщения полностью соответствует освещаемому вопросу; сообщение отличается глубиной проработки изучаемого материала; выделены основные понятия; в текст сообщения введены дополнительные данные, характеризующие объект изучения; точное использование научной терминологии, стилистически грамотное, логически правильное изложение ответа на вопрос; умение делать обоснованные выводы; сообщение отличается грамотностью и полнотой использования источников; наличие элементов наглядности;</p> <p>- 2 балла выставляется студенту, если содержание сообщения соответствует освещаемому вопросу; выделены основные понятия; использование необходимой научной терминологии, стилистически грамотное, логически правильное изложение ответа на вопрос; умение делать обоснованные выводы при наличии несущественных недочетов; сообщение отражает полноту использования источников; наличие элементов наглядности;</p> <p>- 1 балл выставляется студенту, если содержание сообщения частично соответствует освещаемому вопросу; использование необходимой научной терминологии; стилистически грамотное, логически правильное изложение ответа на вопрос; умение делать выводы при наличии исправленных с помощью преподавателя недочетов; элементы наглядности отсутствуют; сообщение не отражает полноту использования источников;</p> <p>- 0 баллов выставляется студенту, если содержание сообщения не соответствует освещаемому вопросу; демонстрируется фрагментарный объем знаний в рамках освещаемого вопроса; неверное использование научной терминологии, нарушение в стилистическом и логическом изложении ответа на вопрос; выводы излагаются с существенными ошибками.</p>
----	--------------------------------------	---

Критерии оценки устного и/или письменного ответа на практическом занятии

За выполнение данного вида работы максимальное количество баллов составляет **5 баллов**, из них:

Оценка	Критерии оценки устного и/или письменного ответа на практическом занятии
5	Содержание ответа соответствует освещаемому вопросу, полностью раскрыта в ответе тема, ответ структурирован, даны правильные аргументированные ответы на уточняющие вопросы, демонстрируется высокий уровень участия в дискуссии.
4	Содержание ответа соответствует освещаемому вопросу, полностью раскрыта в ответе тема, даны правильные, аргументированные ответы на

	уточняющие вопросы, но имеются неточности, при этом ответ неструктурирован и демонстрируется средний уровень участия в дискуссии.
3	Содержание ответа соответствует освещаемому вопросу, но при полном раскрытии темы имеются неточности, даны правильные, но не аргументированные ответы на уточняющие вопросы, демонстрируется низкий уровень участия в дискуссии, ответ неструктурирован, информация трудна для восприятия.
2	Содержание ответа соответствует освещаемому вопросу, но при полном раскрытии темы имеются неточности, демонстрируется слабое владение категориальным аппаратом, даны правильные, но не аргументированные ответы на уточняющие вопросы, участие в дискуссии отсутствует, ответ неструктурирован, информация трудна для восприятия.

Критерии оценивания презентаций:

За выполнение данного вида работы максимальное количество баллов составляет 5 баллов, из них:

Наименование критерия	Критерии оценивания			
	5	4	3	2
Содержание презентации	Четко сформулирована цель и раскрыта тема исследования. В краткой форме дана полная информация по теме и дан ответ на проблемный вопрос. Даны ссылки на используемые ресурсы.	Сформулирована цель и тема исследования. Частично изложена информация по теме и дан ответ на проблемный вопрос. Даны ссылки на используемые ресурсы.	Сформулирована цель и тема исследования. Содержание полностью не раскрыто. Информация по теме неточна. Проблема до конца не решена. Не даны ссылки на используемые ресурсы.	Не сформулирована цель и тема. Проблема не решена.
Дизайн презентации	Соблюдается единый стиль оформления. Презентация красочная и интересная. Используются эффекты анимации, фон, фотографии. В презентации присутствуют авторские находки.	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 используются.	Не соблюдается стиль оформления. Слайды просты в понимании.
Представление презентации	Автор хорошо владеет материалом по теме.	Автор владеет материалом по теме, но не смог заинтересовать	Автор не показал компетентности в представлении	Представлены искаженные данные

	Использует научную терминологию. Обладает навыками ораторского искусства. Полно и точно цитируется использованная литература	аудиторию. Недостаточно цитируется литература.	презентации. Использованные факты не вызывают доверия. Недостаточно цитируется литература.	
--	--	--	--	--

8.2. Оценочные средства для проведения рубежной аттестации

Тесты для рубежных аттестаций (УК-2, ПК-1, ПК-3)

Тестирование – активная форма проверки получения студентом знаний, проводится в электронной форме, на единой интернет-платформе в системе централизованного тестирования СОГУ Moodle: <http://lms.nosu.ru>

Примеры тестовых заданий (УК-2, ПК-1, ПК-3)

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.
Предприятие питания, предоставляющее клиентам ограниченный ассортимент блюд и напитков, кондитерских изделий называют: бар; кафе; закусочная; ресторан.
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.
Как называется вид кейтеринга, при котором пища готовится в определенном месте, а обслуживание в этих местах не осуществляется: социальный, кейтеринг вне помещения, VIP – кейтеринг.
Как называется вид кейтеринга, при котором приготовление пищи и обслуживание происходит у заказчика дома: социальный; в помещении; разъездной.
Типы ресторанов - это: «люкс»;

«салонные», «первой категории»;
Комбинированный метод обслуживания - это: утром и вечером обслуживают официанты; днем самообслуживание, вечером официанты; утром и вечером обслуживают официанты

Методические рекомендации по подготовке к тесту

При подготовке к тесту необходимо углубленно изучить литературу по курсу, ориентируясь на литературу, размещенную в ЭБС www.Elibrary.ru, Юрайт, которая по тематике охватывает всю область гуманитарных знаний и предназначена для использования в процессе обучения в высшей школе.

Критерии оценивания. Для оценки каждому верному ответу дайте 1 балл. Далее подсчитайте общую сумму набранных Вами баллов. Определите оценку уровня знаний на данный момент времени. Оценка уровня подготовленности:

100% - 85% - высокий;
84% - 71% – допустимый;
70% - 50% – критический;
менее 50% – недопустимый.

Задания и учебно-методическая литература для самостоятельной работы студентов: (УК-2, ПК-1, ПК-3)

1-й семестр:

Контрольная работа №1. 6-я неделя:

Тема: «Типы предприятий общественного питания».

Контрольная работа №2. 8-я неделя:

Тема: «Формы обслуживания посетителей на предприятиях питания ».

2-й семестр:

Контрольная работа №1. 14-я неделя:

Тема: «организация услуг питания в гостиницах».

Контрольная работа №2. 16-я неделя:

Тема: «Выездное ресторанное обслуживание».

Контрольную работу нужно выполнять по учебнику

Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 396 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15237-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488005>

Примерные темы презентаций: (УК-2, ПК-1, ПК-3)

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.

8.3. Промежуточный контроль знаний, умений и навыков

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

Форма промежуточного контроля – зачет.

Проведение текущего и промежуточного контроля по дисциплине осуществляется в соответствии с «Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости студентов для направлений бакалавриата и специалитета федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Северо-Осетинский государственный университет имени Коста Левановича Хетагурова», утвержденным приказом ректора от 01.10.2021 г., № 226.

БАЛЛЬНАЯ СТРУКТУРА ОЦЕНКИ

Форма контроля	Макс. кол-во баллов
<i>Текущая оценка студента за 1 рубеж состоит из:</i>	20
• Выполнения заданий на практических занятиях	10
• Выполнения домашних заданий	5
• Оценки самостоятельной работы	5
1-е рубежное тестирование	15
<i>Текущая оценка студента за 2 рубеж состоит из:</i>	20
• Выполнения заданий на практических занятиях	10
• Выполнения домашних заданий	5
• Оценки самостоятельной работы	5
2-е рубежное тестирование	15
Итого	70

Аттестация студентов осуществляется согласно следующему графику: 1-й семестр:

1-я рубежная аттестация – 8-9 недели семестра

2-я рубежная аттестация – последняя (предпоследняя) неделя семестра 2-й семестр: 1-я рубежная аттестация – 8-9 недели семестра 2-я рубежная аттестация – последняя (предпоследняя) неделя семестра¹.

Методика формирования результирующей оценки²

¹ Положение о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости студентов для направлений бакалавриата и специалитета федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Северо-Осетинский государственный университет имени Коста Левановича Хетагурова» (от 01.10.2021 г., пр. № 226).

² Там же.

В ходе текущего контроля студенты могут набрать 0-70 баллов:

1-я рубежная аттестация – максимально 35 баллов; из них:

от 0 до 15 баллов (P_1) - аттестационная (рубежная) контрольная работа;

от 0 до 20 баллов (T_1) - текущая работа студента в течение рубежа.

2-я рубежная аттестация – максимально 35 баллов; из них:

от 0 до 15 баллов (P_2)- аттестационная (рубежная) контрольная работа;

от 0 до 20 баллов (T_2) - текущая работа студента в течение рубежа.

Промежуточный контроль:

Для экзамена:

За устный ответ на экзамене студент получает 0-30 баллов.

Студенты, получившие в ходе текущего и рубежного контроля 56-100 баллов, автоматически получают «Экзамен».

Результатирующая оценка складывается по соответствующей БРС формуле.

Шкала итоговой академической успеваемости студентов по дисциплине

Система оценок СОГУ		
Форма контроля	Сумма баллов	Название
Экзамен	86 - 100	отлично
	71-85	хорошо
	50-70	удовлетворительно
Зачёт	50-100	зачтено
	0-49	не зачтено

Подготовка к промежуточной аттестации

При подготовке к промежуточной аттестации необходимо повторить пройденный материал в соответствии с учебной программой, примерным перечнем вопросов, выносящихся на экзамен/зачет. Рекомендуются использовать конспекты лекций и источники, перечисленные в списке литературы в рабочей программе дисциплины, а также ресурсы электронно-библиотечных систем. Следует обратить особое внимание на темы учебных занятий, пропущенных по разным причинам. При необходимости можно обратиться за консультацией и методической помощью к преподавателю.

Вопросы для подготовки к экзамену (УК-2, ПК-1, ПК-3)

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
34. Особенности организации ресторанов "фаст-фуд".
35. Сетевые рестораны.
36. Концепция пункта общественного питания: основные подходы.
37. Эстетическая культура ресторанного сервиса.
38. Факторы, влияющие на составление плана инвестиционных мероприятий.
39. Возможные формы собственности, франчайзинг в ресторанном бизнесе.
40. Бизнес-планирование в организации ПОП.
41. Маркетинговые мероприятия при организации ПОП.
42. Рекламная деятельность в сфере организации услуг питания. Основные виды рекламных мероприятий.
43. PR мероприятия в сфере услуг питания. Программа работы с клиентами.
44. Основные виды ресторанного обслуживания.
45. Инновационные формы предоставления сервисных услуг в ресторане.
46. Кейтеринг: внутренний, внешний, социальный, развлекательный.
47. Организация летних площадок.
48. Виды официальных приемов, особенности организации.
49. Особенности организации приема "бокал шампанского"

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

Уровень сформированности компетенций			
«Минимальный уровень не достигнут» (менее 55 баллов)	«Минимальный уровень» (56-70 баллов)	«Средний уровень» (71-85 баллов)	«Высокий уровень» (86-100 баллов)

<u>Компетенции не сформированы.</u>	<u>Компетенции сформированы.</u>	<u>Компетенции сформированы.</u>	<u>Компетенции сформированы.</u>
Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы.	Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер, применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	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: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкую степень контактности.	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала. - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок, ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в

		обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов, присутствует неуверенность в ответах.	ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.
Оценка «неудовлетворительно» / не зачтено	Оценка «удовлетворительно» / «зачтено»	Оценка «хорошо» / «зачтено»	Оценка «отлично» / «зачтено»

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература:

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для вузов / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 421 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15411-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/499063>
2. . Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Электронный ресурс] : учеб. для студентов вузов- Документ Bookread2. - М. : ИНФРА-М, 2022. - 535 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=858884>
3. 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>
4. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 751 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14187-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/468027>
5. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 396 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15237-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488005>
6. Хмырова С. В. Ресторанный маркетинг. Учебное пособие [Электронный ресурс] / С.В. Хмырова. - М.: Юнити-Дана, 2012. - 256 с. – Режим доступа:<http://www.biblioclub.ru/index.php?page=book&id=117478>
7. Милл Р. К. Управление рестораном. Учебник [Электронный ресурс] / Р. К. Милл. - М.:Юнити-Дана, 2012. - 537 с. – Режим доступа:<http://www.biblioclub.ru/index.php?page=book&id=117538>

б) дополнительная литература:

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

в) программное обеспечение, ЭБС, профессиональные базы и Интернет-ресурсы:

- необходимый для обеспечения данной дисциплины комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства, а также электронные библиотечные системы, с которыми у СОГУ имеется действующий договор:

№ п/п	Наименование	№ договора (лицензия)	Страна-производитель
1.	Windows 10 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016г	США
2.	Windows 7 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016г	США
3.	OfficeStandard 2016	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016г	США
4.	Система тестирования SunravWEBClass	№468 от 03.12.2013 ИП Сунгатулин Р.Т.(бессрочно)	Россия
5.	Система компьютерной верстки MikTex	Лицензия FSF/Debian (Свободное программное обеспечение) (бессрочно)	
6.	KasperksyEndpoint Security	До 22.01.2024	Россия
7.	Система поиска текстовых заимствований «Антиплагиат.ВУЗ»	№ 6262 от 09.01.2023 (действителен до 31.12.2023г) с ОАО «Анти-Плагиат»	Россия
8.	Программное обеспечение 1С:бюджет.	№СД/76 01.03.2017г. «максимум-софт» (бессрочно)	Россия
9.	Автоматизированная система «Управление –Деканат БРС»	Свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ №2015611830 от 06.02.2015г. (бессрочно)	СОГУ
10.	Программа для ЭВМ «Банк вопросов для контроля знаний»	Разработка СОГУ Свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ №2015611829 от 06.02.2015г. (бессрочно)	СОГУ
11.	Планы	№8867, от09.01.2023г. (09.01.2023г. до 31.12.2023г.) ООО ЛММИС	Россия
12.	VSDESK	№ 210406/01 от 06.04.2021г. ИП И.А.Сергеевич Тех.под. 07.04.2022	Россия
13.	«Галактика»	от 14.03.2022г (примерная дата)	Россия

14.	DIRECTUMRX – Система электронного документооборота	ООО Галактика ИТ договор № 120320/Д/А от 14.03.2022(примерная дата)	Россия
15.	Услуги связи (доступ к сети интернет)	ООО Алком № AL-0044 от 01.02.2022г -31.12.2022г	Россия
16.	Личный кабинет абитуриента	Лицензия бессрочная Тех.сопровождение от 14.03.2022 г	Россия
17.	Личный кабинет студента/сотрудника	Лицензия бессрочная Тех.сопровождение от 14.03.2022 г	Россия
18.	Электронная библиотека диссертации и авторефератов РГБ(ЭБД РГБ)	https://dvs.rsl.ru Требуется регистрация в библиотеке СОГУ	Россия
19.	ЭБС "Университетская библиотека ONLINE"	https://biblioclub.ru Требуется регистрация в библиотеке СОГУ	Россия
20.	ЭБС «Научная электронная библиотека eLibrary.ru»	http://elibrary.ru Требуется регистрация в библиотеке СОГУ	Россия
21.	Универсальная баз данных EastView	https://dlib.eastview.com	США
22.	ЭБС «Консультант студента» Студенческая электронная библиотека по медицинскому и фармацевтическому образованию, а также по естественным и точным наукам в целом.	http://www.studentlibrary.ru Требуется регистрация в библиотеке СОГУ	Россия
23.	ЭБС «Юрайт» - образовательная среда, включающая виртуальный читальный зал учебников и учебных пособий от авторов из ведущих вузов России по всем направлениям и специальностям	www.biblio-online.ru Требуется регистрация в библиотеке СОГУ	Россия
24.	КЭП (домен на Яндексе)	бесплатное	Россия
25.	РусГард	бесплатное	Россия
26.	ViPNet	бесплатное	Россия

Профессиональные базы данных и Интернет-ресурсы:

- Российская государственная библиотека. URL: <http://www.rsl.ru/>;
- Российская национальная библиотека. URL: <http://www.nlr.ru/>;
- Университетская информационная система РОССИЯ. URL: <http://www.cir.ru/>;

Рекомендуемый интернет-адрес по дисциплине:

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>
Журнал «FoodService»: все о рынке питания вне дома <https://www.cafe-future.ru/>

10. Материально-техническое обеспечение дисциплины

<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также самостоятельной работы обучающихся: преподавательский стол; стул; столы обучающихся; стулья; кафедра; классная доска, мультимедийный комплекс (проектор, экран), ноутбук, колонки, программное обеспечение: Adobe flash player 31; Adobe reader 10; Java 6.0; K-Lite Codec Pack; Win rar; Microsoft Office 10; Microsoft Visio 10; Microsoft Visual studio; Kaspersky Endpoint Security для бизнеса</p>	<p>362025, Республика Северная Осетия-Алания, город Владикавказ, улица Ватутина 46 Учебный корпус № 7 Ауд.315</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также самостоятельной работы обучающихся: преподавательский стол; стул; столы обучающихся; стулья; кафедра; классная доска, мультимедийный комплекс (проектор, экран), ноутбук, колонки, программное обеспечение: Adobe flash player 31; Adobe reader 10; Java 6.0; K-Lite Codec Pack; Win rar; Microsoft Office 10; Microsoft Visio 10; Microsoft Visual studio; Kaspersky Endpoint Security для бизнеса</p>	<p>362025, Республика Северная Осетия-Алания, город Владикавказ, улица Ватутина 46. Учебный корпус № 7 Ауд. 315</p>
<p>Библиотека, в том числе читальный зал: столы , стулья, ПК обучающихся, программное обеспечение: Adobe flash player 31; Adobe reader 10; Java 6.0; K-Lite Codec Pack; Win rar; Microsoft Office 10; Microsoft Visio 10; Microsoft Visual studio; Kaspersky Endpoint Security для бизнеса; Консультант плюс</p>	<p>362025, Республика Северная Осетия-Алания, город Владикавказ, улица Церетели 16</p>
<p>Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</p>	<p>362025, Республика Северная Осетия-Алания, город Владикавказ, улица Ватутина 46. Учебный корпус № 7 Ауд. 315</p>

Программа рассмотрена и утверждена на заседании кафедры протокол от «11» апреля 2023 г. № 7

Программа одобрена на заседании совета факультета экономики и управления от 13.04.2023 г., протокол № 7