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 "Технология и организация туроператорских и турагентских услуг"

Квалификация (степень) выпускника – Бакалавр

Владикавказ 2022

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению 43.03.02 Туризм , утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.06.2017 № 516, учебным планом подготовки бакалавра по направлению 43.03.02 Туризм, Профиль "Технология и организация туроператорских и турагентских услуг", утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО «СОГУ» (протокол № 13 от 31.05.2022г.)

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

Рабочая программа обсуждена и утверждена на заседании кафедры менеджмента, маркетинга и туризма

(протокол от «14» апреля 2022 г. № 5).

Зав. кафедрой_____/С.Ф.Дзагоев

Одобрена советом факультета экономики и управления

(протокол от «20» апреля 2022 г. № 8)

Председатель совета факультета_____/Л.М.Цаллагова

Рабочая программа дисциплины принята в составе основной профессиональной образовательной программы решением ученого совета 31.05.2022, протокол № 13.

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.

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.

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:

Компетенции		**Планируемые результаты обучения, соответствующие формируемым компетенциям ОПОП**
Код	**Формулировка**	

		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	различные способы решения задач	соотносить способы решения	навыками оценки способов решения задач с точки зрения соответствия цели проекта
ПК-3	Способен разрабатывать и применять технологии обслуживания туристов с использованием технологических и информационно-коммуникативных технологий	современные информационно-коммуникативные технологии.	учитывать индивидуальные и специальные требования туриста при формировании туристского продукта.	навыками формирования туристского продукта на основе современных информационно-коммуникативных технологий.

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 недели	Наименование тем (вопросов), изучаемых по данной дисциплине	Занятия		Самостоятельная работа студентов		Формы контроля	Баллы		Литература
		л	пр.	Содержание	Часы		min	max	
1-2-3	**Тема 1. Типология и тенденции развития ресторанного бизнеса.** Тенденции	4	4	Исторические аспекты развития и эволюции предприятий питания. История развития ресторанного	8	Конспект, вопросы в рубежной контрольной			**[1-3]**

	развития ресторанного бизнеса. Основы анализа типологии ресторанного рынка. Классификация предприятий ресторанного бизнеса. Развитие ресторанного бизнеса в современной России.			бизнеса в России.					
4-5-6	**Тема 2. Бизнес-план открытия ресторана.** План работ по открытию ресторана. Последовательность составления бизнес-плана. Оценка финансовых вложений. Содержание и основные разделы бизнес-плана. Производственный план.	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. 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.** Структурно-организационная схема ресторана. Фронт-хаус ресторана. Бэк-хаус ресторана. Особенности	6	6	Трудовой коллектив ресторана и его структура. Организация труда. Менеджмент ресторанного сервиса. Формирование и оформление меню ресторана. Технологический процесс на предприятиях ресторанного бизнеса.	6	Конспект, вопросы в рубежной контрольной			**[1-3]**

	организации современных схем обслуживания бизнес-ланч, шведский стол, фри-фло. Особенности системы безопасности и контроля ресторана.								
10-11-12	**Тема 4. Ресторан как производственно-маркетинговая система.** Особенности маркетинга в ресторанном бизнесе и его основные функции. Особенности маркетинговой деятельности в ресторанном бизнесе. Организация маркетинговых исследований услуг ресторана. Маркетинговая стратегия. План маркетинговой и рекламной деятельности. Мерчандайзинг как креативная форма стимулирования сбыта.	6	6	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]**
13-14-15	**Тема 5. Особенности функционирования специализированных предприятий ресторанного бизнеса.** Отличительные особенности российского ресторанного	6	6	Востребованность сервисных услуг ресторанного бизнеса. Развитие этнических ресторанов и ресторанов быстрого обслуживания. Увеличение количества и размеров сети ресторанов как	8	Конспект, вопросы в рубежной контрольной			**[1-3]**

	бизнеса. Особенности функционирования предприятий индустрии «Фаст-фуд». Особенности деятельности предприятий питания сяпонской кухней. Чайные, кофейни, кафе-мороженое. Интернет-кафе.			основная тенденция развития ресторанного бизнеса.					
16-17	**Тема 6. Роль и место ресторанного бизнеса в Современном рекреационном комплексе.** Особенности организации фуд-кортов. Вендинговая торговля. Семейный ресторан. Ресторан – курорт выходного дня. Организация работы предприятий питания в гостиницах.	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]**
	ИТОГО	**32**	**32**		**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

В соответствии с государственными образовательными стандартами высшего образования реализация учебного процесса должна предусматривать проведение занятий в интерактивных и активных формах. Внедрение этих форм обучения – одно из важнейших направлений совершенствования подготовки студентов в современном вузе. Цель – повышение эффективности образовательного процесса, достижение всеми обучающимися высоких результатов обучения.

Интерактивные формы проведения занятий предполагают обучение в сотрудничестве. Все участники образовательного процесса (преподаватель и студенты) взаимодействуют друг с другом, обмениваются информацией, совместно решают проблемы, моделируют ситуации. Суть использования активных и интерактивных форм проведения состоит в погружении студентов в реальную атмосферу делового сотрудничества по разрешению проблем, оптимальную для выработки навыков и качеств будущего специалиста.

Для решения воспитательных и учебных задач преподавателем могут быть использованы следующие интерактивные формы обучения.

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.

Видеоконференция – сеанс видеоконференцсвязи (ВКС) – это технология интерактивного взаимодействия двух и более участников образовательного процесса для обмена информацией в реальном режиме времени.

Видео-лекция – снятая на камеру сокращенная лекция, дополненная фотографиями и схемами, иллюстрирующая подаваемый в лекции материал.

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

Творческое задание составляет содержание (основу) любой интерактивной формы проведения занятия. Выполнение творческих заданий требует от студента воспроизведения полученной ранее информации в форме, определяемой преподавателем и требующей творческого подхода: 1) подборка примеров из практики; 2) подборка материала по определенной проблеме;

Публичная презентация проекта - самый эффективный способ донесения важной информации при публичных выступлениях. Слайд-презентации позволяют эффектно и наглядно представить содержание, выделить и проиллюстрировать сообщение.

Интерактивная лекция представляет собой выступление преподавателя перед аудиторией студентов с применением следующих интерактивных форм обучения: 1. управляемая дискуссия или беседа; 2. демонстрация слайдов или учебных фильмов; 3. мозговой штурм; 4. мотивационная речь и др.

Разработка проекта позволяет участникам мысленно выйти за пределы аудитории и составить проект своих действий по обсуждаемому вопросу Участники могут обратиться за консультацией, дополнительной литературой в специализированные учреждения, библиотеки и т.д.

Проблемное обучение - поиск ответов на вопросы по теме.

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 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: написание докладов, эссе, подготовка презентаций, 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, табл. 5.1.

Методические рекомендации по дисциплине прилагаются.

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 сообщений, написанию докладов, подготовку презентаций и обсуждений по темам дисциплины - работу в активной и интерактивной формах.

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 занятиях с целью проверки наличия знаний, необходимых для усвоения нового материала или для выяснения степени усвоения изложенного материала.

Рубежный контроль осуществляется 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 такие контрольные мероприятия проводятся по графику.

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

Критерии оценивания представлены в таблице 8.1.

Примеры тестовых заданий по дисциплине:

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
Бюджетная эффективность – финансовые последствия от осуществления проекта для:
федерального бюджета;
регионального бюджета;
8. На стадии разработки технико-экономического обоснования используют следующие цены:
(базисные);
прогнозные;
расчетные.
9. 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.
10. Оптимальным для непрофессиональных инвесторов считается вхождение в ресторанный бизнес:
создание нового предприятия с определением условий реализации инвестиционного проекта;
-покупка уже работающего заведения.
11. 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 под процессы:
логистика;
производство;
_____ (продажи)
маркетинг;
прием и обслуживание гостей;
14. Основу для формирования будущего имиджа ресторана составляетдизайн-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)
19. 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.
20. Основными методами работы с персоналом являются:
разъяснение
мотиваци
обучение.
21. 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 бизнес
23. Общие практические методы и формы обучения и повышения квалификации персонала на предприятиях ресторанного бизнеса следующие:

стимулирование самообучения;
обучение на рабочем месте, стажерство;
платные стажировки на других предприятиях;
обучение на краткосрочных семинарах, тренингах, мастер-классах.

24. При разработке должностных инструкций работающих в ресторане необходимо прописывать:
уровень квалификации;
за что и как отвечает;
права и полномочия;
с кем и по каким вопросам взаимодействует

25. 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

26. К высшей категории относятся:
Рестораны «люкс»,
Столовые,
Бары.

27. Сколько звезд присваивают ресторанам:
4,
5,
3,
2.

28. В каком году был опубликован первый «Гид Мишлена»
в 1901,
в 1900,
в 1903,
в 1905,

29. Fast food – это:
Свободное движение еды и посетителей.
Быстрая еда и быстрое обслуживание
Предприятия питания в торговых центрах.

30. На сколько видов подразделяется Fast food:
4,
2,
3.

31. Фуд-корты это:
Свободное движение еды и посетителей.
Быстрая еда и быстрое обслуживание.
Предприятия питания в торговых центрах.

32. Предприятие питания, предоставляющее клиентам ограниченный ассортимент блюд и напитков, кондитерских изделий называют:
бар;
кафе;
закусочная;
ресторан.

33. 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.
34. Как называется вид кейтеринга, при котором пища готовиться в определенном месте, а обслуживание в этих местах не осуществляется:
социальный,
кейтеринг вне помещения,
VIP – кейтеринг.
35. Как называется вид кейтеринга, при котором приготовление пищи и обслуживание происходит у заказчика дома:
социальный;
в помещение; разъездной.
36. Типы ресторанов - это:
«люкс»;
«салонные»,
«первой категории»;
37. Комбинированный метод обслуживание - это:
утром и вечером обслуживают официанты;
днем самообслуживание, вечером официанты;
утром и вечером обслуживают официанты**.**

Методика формирования результирующей оценки

Таблица 8.1

Этап	**Форма контроля**	**Критерии оценивания**			
1. Текущий контроль (max 20 баллов за 1 модуль)					
		4 балла	3 балла	2 балла	0–1 баллов
	Посещение занятий (max 4 б.)	Студент посетил более 85% занятий	Студент посетил 71–85% занятий	Студент посетил 56–70% занятий	Студент посетил менее 56% занятий
		11–13 баллов	8–10 баллов	6–7 баллов	0–5 баллов
	Текущая работа в течение модуля (max 13б.)	Студент активно работает на занятиях, превосходно выполняет все задания преподавателя.	Студент активно работает на занятиях, хорошо выполняет задания преподавателя.	Студент недостаточно активно работает на занятиях, удовлетворительно выполняет задания преподавателя.	Студент недостаточно активно работает на занятиях, неудовлетворительно выполняет задания преподавателя.
		3 балла	2 балла	1 балл	0 баллов
	Доклад, презентация (max 3б.) / опорный конспект (max 3б.)	Тема полностью раскрыта. Превосходное владение материалом. Высокий уровень самостоятельности, логичности, аргументированности. Превосходный стиль изложения.	Тема в основном раскрыта. Хорошее владение материалом. Средний уровень самостоятельности, логичности, аргументированности. Хороший стиль изложения.	Тема частично раскрыта. Удовлетворительное владение материалом. Низкий уровень самостоятельности, логичности, аргументированности. Удовлетворительный стиль	Тема не раскрыта. Неудовлетворительное владение материалом. Недостаточный уровень самостоятельности, логичности, аргументированности. Неудовлетворительный стиль изложения.

				изложения.	
2. Рубежный контроль (15б. за 1 модуль)					
		13–15 баллов	10–12 балл	8–9 баллов	0–7 баллов
	Контрольная работа	Правильно выполнены все задания. Продемонстрирован высокий уровень владения материалом. Проявлены превосходные способности применять знания и умения к выполнению конкретных заданий.	Правильно выполнена большая часть заданий. Присутствуют незначительные ошибки. Продемонстрирован хороший уровень владения материалом. Проявлены средние способности применять знания и умения к выполнению конкретных заданий.	Задания выполнены более чем наполовину. Присутствуют серьезные ошибки. Продемонстрирован удовлетворительный уровень владения материалом. Проявлены низкие способности применять знания и умения к выполнению конкретных заданий.	Задания выполнены менее чем наполовину. Продемонстрирован неудовлетворительный уровень владения материалом. Проявлены недостаточные способности применять знания и умения к выполнению конкретных заданий.
3. Итоговый контроль по дисциплине					
		26–30 баллов	20–25 балла	15–19 баллов	0–14 баллов
	Экзамен / зачет	Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос. Ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента.	Дан полный ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Но допущены незначительные ошибки, исправленные студентом с помощью «наводящих» вопросов преподавателя.	Дан недостаточно полный ответ. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Речевое оформление требует поправок, коррекции.	Не получены ответы по базовым вопросам дисциплины или дан неполный ответ и допущены грубые ошибки. Речь неграмотная. Уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

Студенты, получившие в ходе текущего и рубежного контроля 50-70 баллов, автоматически получают «Зачет» или оценку «удовлетворительно». Для получения более высокого балла («хорошо» или «отлично») студент обязан явиться на экзамен и сдавать экзамен по шкале от 0-30 баллов в дополнение к накопленным за семестр баллам.

Вопросы для подготовки к экзамену:

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, разъездной.
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 50 баллов)	«Минимальный уровень» (50-70 баллов)	«Средний уровень» (71-85 баллов)	«Высокий уровень» (86-100 баллов)
Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы.	*Компетенции сформированы.* Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	*Компетенции сформированы.* Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер, применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	*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: - 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,	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;

		рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов, присутствует неуверенность в ответах.	- умение решать практические задания; - свободное использование в 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. 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
3. 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

б) дополнительная литература:

1. Антонова, Р.П. Сборник рецептур 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) электронные библиотечные системы, с которыми у СОГУ имеется действующий договор, современные профессиональные базы, информационные справочные системы:

– eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]: научная электронная библиотека. – URL: http://www.elibrary.ru.

– База данных «ЭБС elibrary»: http://elibrary.ru

– Издательство «Юрайт» [Электронный ресурс]: электронно-библиотечная система. – URL: http://biblio-online.ru.

- Университетская библиотека online [Электронный ресурс]: электронно-библиотечная система. – URL: http://www.biblioclub.ru.

10. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Занятия по дисциплине проводятся в аудиториях, обеспеченных компьютерами, имеющими доступ к сети Интернет, интерактивными досками и мультимедийным оборудованием.

Лицензионное программное обеспечение:

1. Windows 10 Pro for Workstations, (№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016г);
2. Office Standard 2016 (№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016г);
3. Система поиска текстовых заимствований «Антиплагиат ВУЗ»;

Перечень ПО в свободном доступе:

1. Kaspersky Free;
2. WinRar;
3. Google Chrome;
4. Yandex Browser;
5. OperaBrowser.