

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Астраханский государственный университет имени В. Н. Татищева»  
(Астраханский государственный университет им. В. Н. Татищева)

СОГЛАСОВАНО  
Руководитель ОПОП

\_\_\_\_\_ В.В. Палаткин

«04» апреля 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой педагогических  
практик и сервисных индустрий  
\_\_\_\_\_ А. С. Джангазиева

«04» апреля 2024г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Технология и организация ресторанного сервиса»**

Составитель(и)	Палаткин В.В., к.культур.н., доцент каф-ры ППСИ ;
Согласовано с работодателями:	Губа А.Е., генеральный директор ООО «Комбинат общественного питания» Ситкова В.Н., генеральный директор AZIMUT Отель Астрахань;
Направление подготовки / специальность	43.04.03. Гостиничное дело
Направленность (профиль) / специализация ОПОП	«Ресторанный и ивент-сервис»
Квалификация (степень)	магистр
Форма обучения	очная
Год приёма	2024
Курс	1 (по очной форме)
Семестр(ы)	1 (по очной форме)

Астрахань – 2024

## **1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Целями освоения дисциплины «Технология и организация ресторанного сервиса»** являются: дать основы знаний в области оказания услуг в заведениях сферы ресторанного бизнеса, организации производственно-технологического процесса в ресторане, культуры ресторанного сервиса

**1.2. Задачи освоения дисциплины «Технология и организация ресторанного сервиса»** являются: изучение особенностей процесса обслуживания, методов и форм обслуживания, их классификации в ресторанах различных классов и специализаций, тенденций развития и совершенствования современных технологий обслуживания в сфере ресторанного бизнеса, методики проведения презентаций предприятий, подготовки торговой группы помещений ресторана к обслуживанию потребителей, техники и приемов сервировки столов для различных направлений обслуживания, основных этапов организации обслуживания, специфики приема заказа и подготовительной работы по организации банкетов различных видов.

## **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП**

**2.1. Учебная дисциплина «Технология и организация ресторанного сервиса»** относится к обязательной части Б1.Б.08. и осваивается в 1 семестре.

**2.2. Для изучения данной учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения, навыки, формируемые предшествующими учебными дисциплинами:**

- *«Менеджмент организации сферы гостеприимства и ресторанного сервиса»*
- *«Методология и методы научного исследования»*

Знания:

- специфику экономических отношений в социально-культурной сфере;
- организационно-экономические основы предпринимательства.

Умения:

- использовать методы анализа для выявления состояния и основных тенденций развития, национального и мирового рынка гостиничных услуг;
- проводить расчет и анализировать основные показатели результатов деятельности предприятий.

Навыки:

- метода анализа состояния, выявления тенденций и прогнозирования рынка гостиничных услуг на уровне страны и на уровне региона;
- современные подходы к организации и управлению предпринимательской деятельности в гостиничном деле.

**2.3. Последующие учебные дисциплины, для которых необходимы знания, умения, навыки, формируемые данной учебной дисциплиной:**

- «Педагогика профессионального образования»
- «Стратегическое управление гостиничным и ресторанным бизнесом»

## **3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Процесс освоения дисциплины направлен на формирование элементов следующей(их) компетенции(ий) в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному

направлению подготовки / специальности:

в) общепрофессиональной (ОПК):

**ОПК-1.** Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания

**Таблица 1. Декомпозиция результатов обучения**

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
ОПК – 1	ОПК - 1.1. Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	- Знает методы формирования технологической концепции организаций размещения и общественного питания	- Определяет меры по внедрению технологических новаций в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	- Демонстрирует умение работать с основными программными продуктами в сфере гостеприимства и общественного питания

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины в соответствии с учебным планом составляет 3 зачетные единицы (108 часов).

**Таблица 2.1. Трудоемкость отдельных видов учебной работы по формам обучения**

Вид учебной и внеучебной работы	для очной формы обучения
Объем дисциплины в зачетных единицах	2
Объем дисциплины в академических часах	108
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего), в том числе (час.):	29,25
- занятия лекционного типа, в том числе:	14
- практическая подготовка (если предусмотрена)	-
- занятия семинарского типа (семинары, практические, лабораторные), в том числе:	14
- практическая подготовка (если предусмотрена)	-
- консультация (предэкзаменационная)	1

Вид учебной и внеучебной работы	для очной формы обучения
- промежуточная аттестация по дисциплине	0,25
Самостоятельная работа обучающихся (час.)	78,75
Форма промежуточной аттестации обучающегося	экзамен – 1 семестр

**Таблица 2.2. Структура и содержание дисциплины**

**для очной формы обучения**

Раздел, тема дисциплины	Контактная работа, час.							СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР		К Р / К П			
	Л	В т.ч. ПП	ПЗ	В т.ч. ПП	Л Р	В т.ч. ПП				
<b>Семестр 1.</b>										
Тема 1. «Планирование деятельности ресторанного сервиса»	3				3			26	32	собеседование контрольная работа индивидуальное творческое задание
Тема 2. Производственная программа и товарооборот ресторанного сервиса»	3				3			26	32	собеседование контрольная работа индивидуальное творческое задание
Тема 3«Товарное обеспечение товарооборота ресторанного сервиса»	8				8			26,75	42, 75	собеседование индивидуальное творческое задание
<b>Консультации</b>									1	
<b>Контроль промежуточной аттестации</b>									0,25	Экзамен
<b>ИТОГО за семестр:</b>	<b>14</b>				<b>14</b>			<b>78,75</b>	<b>108</b>	
<b>Итого за весь период</b>	<b>14</b>				<b>14</b>			<b>78,75</b>	<b>108</b>	

**Таблица 3. Матрица соотношения разделов, тем учебной дисциплины и формируемых компетенций**

Раздел, тема дисциплины	Кол-во часов	Код компетенции	общее количество компетенций
		ОПК-1	
Тема 1. «Планирование деятельности ресторанного сервиса»	36	+	1
Тема 2. Производственная программа и товарооборот ресторанного сервиса»	36	+	1

Тема 3. «Товарное обеспечение товарооборота ресторанного сервиса»	34,75	+	1
Консультации	1		
Контроль промежуточной аттестации	0,25		
<b>Итого</b>	<b>108</b>	<b>1</b>	<b>1</b>

### **Краткое содержание каждой темы дисциплины**

#### Тема 1. «Планирование деятельности ресторанного сервиса»

Планирование как важнейший элемент управления предприятием. Виды планов, их роль и место в практике планирования. Методы планирования.

Стратегическое планирование коммерческой деятельности предприятий общественного питания. Бизнес-план – важнейший элемент организации предпринимательской деятельности, его назначение и последовательность составления. Разделы бизнес-плана, их характеристика.

#### Тема 2. Производственная программа и товарооборот ресторанного сервиса»

Производственная программа предприятия: содержание, структура. Товарооборот предприятий общественного питания как экономическая категория и объемный стоимостной показатель хозяйственной деятельности. Классификация товарооборота в зависимости от вида хозяйственной деятельности предприятий. Состав и значение различных видов товарооборота. Связь товарооборота со спросом на продукцию общественного питания. Методы анализа и планирования товарооборота предприятий питания

#### Тема 3. «Товарное обеспечение товарооборота ресторанного сервиса»

Запасы сырья и товаров – основа оборотных фондов.

Товарные запасы: понятие и классификация. Роль запасов в формировании товарного обеспечения производственной программы и товарооборота. Показатели измерения товарных запасов. Факторы, влияющие на величину товарных запасов и оборачиваемость товаров. Методы планирования товарных запасов в предприятиях питания. Оценка эффективности использования товарных ресурсов на предприятиях общественного питания. Определение потребности в товарных ресурсах предприятия общественного питания.

## **5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРЕПОДАВАНИЮ И ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **5.1. Указания для преподавателей по организации и проведению учебных занятий по дисциплине**

В ходе освоения дисциплины лабораторные занятия не предусмотрены.

Преподаватель, назначенный для чтения лекций, обязан до начала учебного процесса подготовить учебно-методические материалы, необходимые для проведения лекционных и семинарских занятий. К ним относятся: рабочая программа учебной дисциплины или междисциплинарного курса; методические материалы для проведения семинарских (практических и др.) занятий.

Разработанный комплект учебно-методических материалов предоставляется в бумажном и электронном виде, обсуждается и утверждается на заседании кафедры перед началом учебного года.

Преподаватель обязан проводить лекционные занятия в строгом соответствии с годовым учебным графиком и утвержденным на его основе расписанием лекций.

При разработке методики семинарских занятий важное место занимает вопрос о взаимосвязи между семинаром и лекцией, семинаром и самостоятельной работой студентов, о характере и способах такой взаимосвязи. Семинар не должен повторять лекцию, и, вместе с тем, его руководителю необходимо сохранить связь принципиальных положений лекции с содержанием семинарского занятия.

Как правило, семинару предшествует лекция по той же теме.

Обязательным в начале лекционного, семинарского занятия проводится контроль знаний, обязательным проведение проектной работы в команде.

В процессе практических (семинарских) занятий, наряду с формированием умений и навыков, обобщаются, систематизируются, конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность использовать теоретические знания на практике, развиваются интеллектуальные умения.

На практических (семинарских) занятиях по дисциплине применяются следующие формы работы:

- 1) Фронтальная – все студенты выполняют одну и ту же работу;
- 2) Групповая – одна и та же работа выполняется группами из 2-5 человек;
- 3) Индивидуальная – каждый студент выполняет индивидуальное задание.

Структура практических занятий по дисциплине в основном одинакова: вступление преподавателя, работа студентов по заданиям преподавателя, которая требует дополнительных разъяснений, собственно практическая часть, включающая разбор конкретных ситуаций, решение ситуационных задач, тренировочные упражнения и т.д.

В структуре практического занятия традиционно выделяют следующие этапы: организационный этап, контроль исходного уровня знаний (обсуждение вопросов, возникших у студентов при подготовке к занятию; исходный контроль (тесты, опрос, проверка письменных домашних заданий и т.д.), коррекция знаний студентов), обучающий этап (педагогический рассказ, инструкции по выполнению заданий), самостоятельная работа студентов на занятии, контроль конечного уровня усвоения знаний, заключительный этап.

## **5.2. Указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Общий объем самостоятельной работы студентов по дисциплине «Технология и организация ресторанного сервиса» составляет 52,00 часов.

Самостоятельная работа осуществляется в форме подготовки к практическим занятиям и выполнения письменных домашних заданий по дисциплине. По каждой теме предусмотрено выполнение большого количества разнообразных упражнений, направленных на закрепление навыков по профориентационной работе; действиями по осуществлению профессиональной деятельности в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов всех уровней образования.

**Таблица 4. Содержание самостоятельной работы обучающихся для очной формы обучения**

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Формы работы
Тема 1. 1. Информатизация образования и науки: государственная политика, основные направления, методы, риски.	26	письменное домашнее задание
Тема 2. 1. Применение ИКТ для обработки профессионально значимой информации и организации информационно-образовательной среды для обучения и развития	26	письменное домашнее задание

Тема 3. 1. Средства ИКТ для оптимизации деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	26,75	письменное домашнее задание
--	-------	-----------------------------

### **5.3. Виды и формы письменных работ, предусмотренных при освоении дисциплины, выполняемые обучающимися самостоятельно**

Для выполнения всех видов письменных работ по дисциплине на занятиях и дома обучающимся рекомендуется иметь рабочую тетрадь. Все письменные домашние задания выполняются по учебникам, указанным в перечне основной и дополнительной литературы для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

#### **Требования к творческим заданиям и проектам**

Творческое задание/проект предполагает проверку знаний по изученной теме. Творческое задание/проект позволяет совершенствовать умения студентов анализировать научную литературу; укрепляет научные основы социально-педагогических исследований; развивает способность студентов к профессиональной рефлексии, актуализирует стремление к личностному и профессиональному росту.

Для подготовки к творческому заданию/проекту внимательно изучите материал лекции, конспект семинара, дополнительную литературу, выучите термины из Словаря по данной теме. В ходе проведения творческой работы Вам необходимо дать развернутое письменное собственное мнение по заданной проблематике, объемом не более 2 страниц.

Творческое задание/проект должна быть выполнена в редакторе Microsoft Word. Необходимо выполнение следующих параметров: отступы справа, слева, сверху, снизу – 2 см., шрифт – Times New Roman, 12. Творческая работа присылается преподавателю по электронной почте в соответствии со сроком, указанным в рабочем плане студента. Творческая работа, не выполненная в срок, оценивается в 50 баллов.

#### **Требования к проведению кейс - задачи**

Проблемное задание, в котором предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.

Проведение кейс - задачи включает:

- ознакомление с проблемной ситуацией;
- объяснение алгоритма действий по выполнению кейс-задачи;
- показ алгоритма действий, в процессе которого преподаватель демонстрирует как правильно выполнять кейс-задачу;
- подведение итогов выполнения кейс - задачи.

#### **Порядок проведения тестирования**

Контрольное тестирование проводится для оценивания наиболее общих знаний студента по отдельным темам.

Тест – это совокупность усложняющихся вопросов в тестовой форме. Варианты тестовых заданий по курсу включают только форму номер один: выбор одного правильного варианта ответа.

Для подготовки к тестированию необходимо близко к тексту запомнить материал лекции и практического занятия, основные термины и понятия по данной теме. Помощь при подготовке к тестированию может оказать Словарь терминов и учебные пособия, рекомендованные к данной теме практического занятия.

Тестовое задание в форме выбора одного варианта ответа предполагает выделение (указанным в программе способом – подчеркиванием или другим) верного ответа в течение указанного времени.

#### **Подготовка к зачету**

Зачет – является итоговой формой оценивания знаний студента по всему курсу изученной дисциплины. Зачет проводится в письменной форме, очно. Для подготовки к зачету понадобится материал курса лекций, конспекты практических занятий, словарь терминов. При высоком уровне подготовки к практическим занятиям и составлении конспектов дополнительной литературы к каждой теме, можно избежать обращения к дополнительным источникам знаний при подготовке к зачету. Пользование конспектом или другими носителями информации на зачете строго запрещено.

Итоговая оценка по дисциплине будет учитывать результаты творческих работ, тестирования и зачета.

#### **Подготовка к экзамену**

Экзамен – является итоговой формой оценивания знаний студента по всему курсу изученной дисциплины. Зачет проводится в письменной форме, очно. Для подготовки к экзамену понадобится материал курса лекций, конспекты практических занятий, словарь терминов. При высоком уровне подготовки к практическим занятиям и составлении конспектов дополнительной литературы к каждой теме, можно избежать обращения к дополнительным источникам знаний при подготовке к экзамену. Пользование конспектом или другими носителями информации на экзамене запрещено.

Итоговая оценка по дисциплине будет учитывать результаты творческих работ, тестирования и экзамена.

## **6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

### **6.1. Образовательные технологии**

В ходе освоения дисциплины применяются образовательные технологии, развивающие у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений и лидерские качества: ролевые игры, круглый стол, кейс - задачи, творческие групповые и индивидуальные задания, проектная деятельность.

**Таблица 5. Образовательные технологии, используемые при реализации учебных занятий**

Раздел, тема дисциплины	Форма учебного занятия		
	Лекция	Практическое занятие, семинар	Лабораторная работа
Тема 1. Педагогика профессионального образования	Обзорная лекция	собеседование, контрольная работа, индивидуальное творческое задание	Не предусмотрено
Тема 2. Стратегическое управление гостиничным и ресторанным бизнесом	Лекция-диалог	собеседование, контрольная работа, индивидуальное творческое задание	Не предусмотрено
Тема 3. «Планирование деятельности ресторанного сервиса»	Обзорная лекция	собеседование практическая подготовка	Не предусмотрено

### **6.2. Информационные технологии**

- использование возможностей Интернета в учебном процессе (использование сайта преподавателя (рассылка заданий, предоставление выполненных работ, ответы на вопросы, ознакомление учащихся с оценками и т.д.))
- - использование электронных учебников и различных сайтов (например, электронные библиотеки, журналы и т.д.) как источник информации
- - использование возможностей электронной почты преподавателя
- - использование средств представления учебной информации (электронных учебных пособий и практикумов, применение новых технологий для проведения очных (традиционных) лекций и семинаров с использованием презентаций и т.д.)
- - использование интерактивных средств взаимодействия участников образовательного процесса (технологии дистанционного или открытого обучения в глобальной сети (веб-конференции, форумы, учебно-методические материалы и др.))
- - использование интегрированных образовательных сред, где главной составляющей являются не только применяемые технологии, но и содержательная часть, т.е. информационные ресурсы (доступ к мировым информационным ресурсам, на базе которых строится учебный процесс);
- использование виртуальной обучающей среды (LMS Moodle «Электронное образование») или иных информационных систем, сервисов и мессенджеров.

### 6.3. Программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

#### 6.3.1. Программное обеспечение

Наименование программного обеспечения	Назначение
Adobe Reader	Программа для просмотра электронных документов
Платформа дистанционного обучения LMS Moodle	Виртуальная обучающая среда
Microsoft Office 2013	Пакет офисных программ
OpenOffice	Пакет офисных программ
7-zip	Архиватор
Microsoft Windows 7 Professional	Операционная система
Kaspersky Endpoint Security	Средство антивирусной защиты
Mozilla FireFox	Браузер
Google Chrome	Браузер
Opera	Браузер

#### 6.3.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

<i>Наименование современных профессиональных баз данных, информационных справочных систем</i>
<u>Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий ООО «ИВИС»</u> <a href="http://dlib.eastview.com">http://dlib.eastview.com</a> <i>Имя пользователя: AstrGU Пароль: AstrGU</i>
Электронные версии периодических изданий, размещённые на сайте информационных ресурсов <a href="http://www.polpred.com">www.polpred.com</a>
Электронный каталог Научной библиотеки АГУ на базе MARK SQL НПО «Информ-систем» <a href="https://library.asu.edu.ru/catalog/">https://library.asu.edu.ru/catalog/</a>
Электронный каталог «Научные журналы АГУ» <a href="https://journal.asu.edu.ru/">https://journal.asu.edu.ru/</a>

*Наименование современных профессиональных баз данных,  
информационных справочных систем*

Корпоративный проект Ассоциации региональных библиотечных консорциумов (АРБИКОН) «Межрегиональная аналитическая роспись статей» (МАРС) – сводная база данных, содержащая полную аналитическую роспись 1800 названий журналов по разным отраслям знаний. Участники проекта предоставляют друг другу электронные копии отсканированных статей из книг, сборников, журналов, содержащихся в фондах их библиотек. <http://mars.arbicon.ru>

Справочная правовая система КонсультантПлюс.  
Содержится огромный массив справочной правовой информации, российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты, технические нормы и правила. <http://www.consultant.ru>

## **7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

### **7.1. Паспорт фонда оценочных средств**

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине «Технология и организация ресторанного сервиса» проверяется сформированность у обучающихся компетенций, указанных в разделе 3 настоящей программы. Этапность формирования данных компетенций в процессе освоения образовательной программы определяется последовательным освоением дисциплин и прохождением практик, а в процессе освоения дисциплины – последовательным достижением результатов освоения содержательно связанных между собой разделов, тем.

**Таблица 6. Соответствие разделов, тем дисциплины, результатов обучения по дисциплине и оценочных средств**

Контролируемый раздел, тема дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Тема 1,2,3	ОПК-1	собеседование
Тема 1,2,3	ОПК-1	творческое задание
Тема 1,2	ОПК-1	контрольная работа

### **7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания**

**Таблица 7. Показатели оценивания результатов обучения в виде знаний**

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует глубокое знание теоретического материала, умение обоснованно излагать свои мысли по обсуждаемым вопросам, способность полно, правильно и аргументированно отвечать на вопросы, приводить примеры
4 «хорошо»	демонстрирует знание теоретического материала, его последовательное изложение, способность приводить примеры, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетвори	демонстрирует неполное, фрагментарное знание теоретического материала, требующее наводящих вопросов преподавателя, допускает существенные

Шкала оценивания	Критерии оценивания
«отлично»	отсутствие ошибок в его изложении, затрудняется в приведении примеров и формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	демонстрирует существенные пробелы в знании теоретического материала, не способен его изложить и ответить на наводящие вопросы преподавателя, не может привести примеры

**Таблица 8. Показатели оценивания результатов обучения в виде умений и владений**

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы
4 «хорошо»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует отдельные, несистематизированные навыки, испытывает затруднения и допускает ошибки при выполнении заданий, выполняет задание по подсказке преподавателя, затрудняется в формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	не способен правильно выполнить задания

### **7.3. Контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения по дисциплине**

#### **Вопросы к экзамену:**

1. Сущность, значение прибыли гостиничного и ресторанного хозяйства. Источники ее образования. Функции прибыли.
2. Виды прибыли.
3. Порядок использования прибыли гостиничного комплекса.
4. Понятие рентабельности, ее значение. Методика расчета рентабельности в гостиничном и ресторанном хозяйстве.
5. Анализ прибыли и рентабельности гостиничного и ресторанного хозяйства.
6. Пути роста прибыли и рентабельности гостиничного и ресторанного хозяйства.
7. Методы планирования прибыли гостиниц и ресторанов.
8. Экономический смысл порога рентабельности. Методы расчета в гостиничном и ресторанном хозяйстве
9. Сущность и виды оборотных средств. Основные задачи управления оборотными средствами. Их роль и значение в хозяйственной деятельности гостиниц и ресторанов.
10. Показатели, характеризующие эффективность использования оборотных средств в гостиничном и ресторанном хозяйстве.
11. Трудовые ресурсы (персонал), их классификация в гостиничном и ресторанном хозяйстве. Показатели эффективности использования трудовых ресурсов.
12. Механизм стимулирования труда персонала гостиничного и ресторанного хозяйства.

13. Понятие фонда заработной платы, источники его образования.
14. Анализ и планирование фонда заработной платы гостиниц и ресторанов.
15. Формы и системы оплаты труда, применяемые в гостиницах и ресторанах.
16. Сущность, значение, источники образования дохода от производства и реализации продукции собственного производства и покупных товаров ресторана.
17. Анализ и планирование дохода от производства и реализации продукции собственного производства и покупных товаров ресторанного хозяйства.
18. Сущность, состав основных фондов гостиничного и ресторанного хозяйства. Показатели эффективности использования основных фондов гостиничного и ресторанного хозяйства.
19. Сущность инвестиционного процесса, источники финансирования капитальных вложений. Методы оценки эффективности капитальных вложений.
20. Понятие финансовых ресурсов, их классификация, принципы формирования.
21. Определение основных финансовых потребностей гостиниц и ресторанов.
22. Экономический анализ финансового состояния гостиничного комплекса, задачи анализа, последовательность анализа, методы анализа.
23. Коэффициенты, характеризующие финансовую устойчивость гостиничного комплекса, методика их расчета. Использование в процессе экономического анализа финансового состояния.
24. Сущность финансового планирования. Финансовый план гостиниц и ресторанов, его разделы и показатели.
25. Понятие эффекта и эффективности. Факторы, влияющие на эффективность гостиничного комплекса.
26. Методика экономического анализа эффективности хозяйственной деятельности гостиничного комплекса.
27. Пути повышения эффективности хозяйственной деятельности гостиниц и ресторанов.

#### **Темы для контрольных работ:**

1. Предприятия общественного питания как специфический объект хозяйствования.
2. Организация планирования в предприятиях общественного питания.
3. Прогнозирование деятельности предприятий общественного питания.
4. Налогообложение предприятий общественного питания.
5. Трудовые ресурсы предприятий общественного питания.
6. Кадры организации (предприятия) и производительность труда.
7. Основные фонды предприятий общественного питания и их использование.
8. Экономические показатели деятельности предприятий общественного питания.
9. Товароснабжение предприятий общественного питания в рыночных условиях.
10. Финансы предприятий общественного питания.
11. Планирование как элемент экономического управления предприятием.
12. Стратегическое планирование в предприятиях ОП.
13. Экономические методы управления, используемые в предприятиях ОП.
14. Товарооборот предприятий общественного питания.
15. Имущество предприятий общественного питания.
16. Товарные запасы и методы их планирования в предприятиях ОП.
17. Воспроизводство основных фондов в предприятиях ОП.
18. Фонды и средства предприятий питания (классификация и характеристика).
19. Формирование финансовых ресурсов предприятия ОП.
20. Финансовое планирование в предприятиях общественного питания.
21. Издержки производства и обращения (расходы на продажу) в ОП.
22. Анализ и планирование издержек производства и обращения в ОП.
23. Формирование цен на продукцию и услуги предприятий ОП.
24. Мотивация труда в предприятиях общественного питания.

25. Оплата труда в предприятиях общественного питания.
26. Эффективность затрат труда в предприятиях ОП.
27. Эффективность механизмов и автоматизации в предприятиях ОП.
28. Значение и особенности инвестиционной деятельности в предприятиях общественного питания.
29. Налоговая система на предприятиях общественного питания.
30. Экспортно- импортные операции предприятий ОП.
31. Кадры организаций и производительность труда в предприятиях ОП.

#### **Темы для рефератов:**

1. Туризм как социально-экономический и культурно-исторический фактор.
2. Историческое развитие индустрии туризма и путешествий.
3. Классификации, относящиеся к туристскому спросу.
4. Факторы, влияющие на цели путешествия.
5. Определение основных тенденций в развитии ИГ: отечественная и зарубежная практика.
6. Размещение материально-технической базы по регионам РФ.
7. Особенности гостиничного хозяйства.
8. Глобальные объединения и стратегические союзы: экономические преимущества.
9. Современные организационно-экономические формы в гостиничном хозяйстве.
10. Эффективность ИГ на макроэкономическом уровне

#### **Примерные тестовые задания**

1. Общие экономические дисциплины включают:
  - а) экономическую теорию
  - б) макроэкономику;
  - в) микроэкономику;
  - г) математические методы в экономике;
  - д) эконометрику;
  - е) теорию принятия решений;
  - ж) статистику;
  - з) историю экономических решений;
  - и) историю экономики;
  - к) финансовый учет.
  
2. Специальные экономические дисциплины включают:
  - а) менеджмент;
  - б) маркетинг;
  - в) контроллинг;
  - г) отраслевую экономику;
  - д) инженерную экономику;
  - е) экономику труда;
  - ж) бухгалтерский учет;
  - з) управленческий учет;
  - и) финансовый учет;
  - к) экономику предприятия.
  
3. Экономика предприятия:
  - а) это дисциплина изучающая, как определённые и ограниченные ресурсы для производства полезной продукции и услуг распределяются и используются в рамках отдельно взятого предприятия;
  - б) это дисциплина, изучающая совокупность факторов производства,

непроизводственных факторов, фондов обращения, готовой продукции, денежных средств, находящихся на счетах предприятия в банке, ценных бумаг, нематериальных фондов собственности, доходов или прибыли, полученных в результате реализации продукции и оказания различных услуг;

в) это дисциплина, изучающая совокупность отраслей экономики, характеризующихся определенными пропорциями и взаимосвязями.

г) это дисциплина, изучающая систему сбора, регистрации и обобщения информации в денежном выражении об имуществе, обязательствах организаций и их движении путем сплошного, непрерывного и документального бухгалтерского учета всех хозяйственных операций.

4. Ведется ли классификация предприятий по следующим признакам:

а) по отраслевой принадлежности предприятия;

б) по характеру производства;

в) по назначению готовой продукции;

г) по технологической общности;

д) по времени работы в течение года;

е) по размерам предприятия;

ж) по специализации и масштабам производства продукции и услуг.

5. Является ли предметом изучения курса «Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма»:

а) сущность самого предприятия как производственно-коммерческой организации;

б) основные производственные фонды, рабочая сила, оборотные средства, инвестиции, их взаимосвязи, взаимодействие и пути улучшения использования.

6. Является ли правильным утверждение, что современные предприятия ИГиТ действуют на основе следующих экономических принципов:

а) предприятия предпочитают свободу хозяйствования и соответственно свободу инициативы и ответственности;

б) хозяйственная деятельность предприятия объективно подчиняется законам туристского рынка (законам стоимости, спроса и предложения, конкуренции, денежного обращения, ценообразования);

в) государственные и общественные институты (в частности, ассоциации) предпринимают попытку регулировать рыночные процессы в туризме с целью привести в туризм социальное и нравственное начало по отношению к самому туристу, природе и обществу в целом;

г) искусство хозяйственной деятельности современного предприятия состоит в том, чтобы органично соединить два начала - рыночное и институциональное, регулируемое государством.

7. Важнейшими проблемами предпринимательства являются:

а) анализ издержек предприятия;

б) анализ прибыли;

в) анализ валовой выручки и предельного дохода.

8. Предполагает ли учет специфики предпринимательской деятельности в туризме:

а) глубокое знание коммерческого расчета;

б) планирования деятельности;

в) знание бухгалтерского и управленческого учета.

**Темы эссе:**

1. Калькуляция себестоимости продукции и услуг.
2. Анализ оборотных активов предприятия.
3. Финансовая устойчивость предприятия.
4. Производительность труда: определение, показатели. Выработка и трудоёмкость, их характеристика.
5. Планирование фонда оплаты труда.

**Таблица 9. Примеры оценочных средств с ключами правильных ответов**

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
<b>Код и наименование проверяемой компетенции</b>				
<b>ОПК-1.</b> Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания				
1.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	<p><b>Прочитайте текст, выберите один правильный вариант ответа</b></p> <p><b>В какой последовательности осуществляется сервировка стола?</b></p> <p>1 скатерть, приборы, стекла, специи, цветы</p> <p>2 скатерть, стекло, тарелки</p> <p>3 скатерть, тарелки, приборы, цветы, специи</p> <p><b>4 скатерть, тарелки, приборы, стекла, салфетки, специи, цветы.</b></p>	4	1
2.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	<p><b>Прочитайте текст, выберите один правильный вариант ответа</b></p> <p><b>Салфетка после использования кладется:</b></p> <p>1 на тарелку</p> <p><b>2 слева от тарелки</b></p> <p>3 на колени</p> <p>4 закладывается за ворот</p>	2	1

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
3.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	<b>Прочитайте текст, выберите один правильный вариант ответа</b> <b>Кейтеринг это:</b> <b>1</b> предоставление услуг ОП вне ресторана 2 предоставление услуг в ресторане 3 предоставление услуг на предприятиях 4 предоставление услуг на транспорте;	1	1
4.	Задание закрытого типа (на выбор нескольких вариантов ответов)	<b>Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответов</b> <b>Рюмки рейнвейна используют для подачи?</b> 1 красных вин 2 шампанского 3 водки <b>4 белых вин</b>	4	1
5.	Задание комбинированного типа (с выбором одного варианта ответа и обоснованием выбора)	<b>Прочитайте текст, выберите один правильный вариант ответа и напишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</b> <b>Воскресный бранч - это:</b> <b>1</b> семейный обед 2 ритуальный обед 3 комплексный обед.	<b>1</b> <b>Семейный бранч</b> — это приём пищи, который проводят в промежутке между завтраком и ланчем, обычно в выходные дни, с 12 до 16 часов. Это повод собраться вместе всем членам семьи и близким родственникам	5
6.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	<b>Прочитайте текст и дайте развернутый ответ</b> <b>Продолжительность проведения банкета-фуршета?</b>	1-2 часа	5

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
7.	Задание открытого типа (ситуационная задача)	<b>Прочитайте текст и напишите развернутый ответ</b> Континентальный завтрак это?	Завтрак туриста	5
8.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	<b>Прочитайте текст, запишите ответ и его обоснование</b> Какие виды мяса не употребляют туристы из стран Востока?	свинину	8
9.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	<b>Прочитайте текст, запишите ответ и его обоснование</b> Какое национальное блюдо рекомендуется готовить для туристов из Италии?	паста	8
10.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	<b>Прочитайте текст, запишите ответ и его обоснование</b> Распад питательных веществ, их окисление, выведение из организма продуктов распада называется:	диссимиляция	8

Полный комплект оценочных материалов по дисциплине (фонд оценочных средств) хранится в электронном виде на кафедре, утверждающей рабочую программу дисциплины.

#### 7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов обучения по дисциплине

**Таблица 10. Технологическая карта рейтинговых баллов по дисциплине**

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий/ баллы	Максимальное количество баллов	Срок предоставления
<b>Основной блок</b>				
1.	Выступления на семинарских занятиях:			по календарно-тематическому плану
1.1.	полный ответ по вопросу	5/2 балла	10	
1.2.	дополнение	10/0,5 балла	5	
1.3.	доклад (сообщение) по дополнительной теме	2/5 баллов	10	
2.	Выполнение творческих заданий	5/3 балла	15	по календарно-тематическому плану
3.	Выполнение контрольной работы	2/10 баллов	20	по календарно-тематическому плану
4.	Практическая работа по теме № 2	5/6 баллов (0,6 балла за	30	по календарно-тематическому

		каждый правильный ответ)		плану
<b>Всего</b>			<b>90</b>	
5.	<b>Блок бонусов</b>			
5.1.	Посещение занятий	0,2 балла за занятие, но не более 4	<b>10</b>	по календарно- тематическому плану
5.2.	Активность студента на занятии	0,4 балла за занятие, но не более 3		
5.3.	Наличие тематических портфолио	0,2 балла но не более 1		
	Участие с докладами на научных конференциях	0,2 балла но не более 2		
<b>Всего</b>			<b>10</b>	
<b>Дополнительный блок</b>				
6.	<b>Экзамен</b>	В соответствии с установленными кафедрой критериями		по расписанию
<b>Всего</b>			<b>50</b>	
<b>Итого:</b>			<b>100</b>	

**Таблица 11. Система штрафов (для одного занятия)**

Показатель	Баллы
Опоздание на занятие	-2
Нарушение учебной дисциплины	-4
Неготовность к занятию	-4
Пропуск занятий без уважительной причины (за одно занятие)	-4

**Таблица 12. Шкала перевода рейтинговых баллов в итоговую оценку за семестр по дисциплине**

Сумма баллов	Оценка по 4-балльной шкале
90–100	5 (отлично)
85–89	4 (хорошо)
75–84	
70–74	
65–69	3 (удовлетворительно)
60–64	
Ниже 60	2 (неудовлетворительно)

При реализации дисциплины в зависимости от уровня подготовленности обучающихся могут быть использованы иные формы, методы контроля и оценочные средства, исходя из конкретной ситуации.

## 8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 8.1. Основная литература

1. Организация работы предприятий общественного питания; Экономика - Москва, 2011. - 271 с.

2. Правила общественного питания; Омега-Л - Москва, 2013. - 128 с.
3. Правила оказания услуг общественного питания; А-Приор - Москва, 2011. - 331 с.
4. Багмут, С.И. Интерьер предприятий общественного питания; М.: Экономика - Москва, 2012. - 122 с.
5. Барановский В. А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания; Феникс - Москва, 2012. - 352 с.
6. Васюкова А. Т. Проектирование предприятий общественного питания; Дашков и Ко - Москва, 2012. - 144 с.
7. Докторов А. В., Митрофанова Т. И., Мышкина О. Е. Охрана труда в сфере общественного питания; Альфа-М, Инфра-М - Москва, 2010. - 272 с.
8. Домарецкий В. А. Технология продуктов общественного питания; Форум - Москва, 2012. - 400 с.
9. Елхина В. Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания; Академия - Москва, 2011. - 336 с.
10. Ершов В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания; ГИОРД - , 2010. - 232 с.
11. Кащенко В. Ф., Кащенко Р. В. Оборудование предприятий общественного питания; Альфа-М, Инфра-М - Москва, 2009. - 416 с.
12. Коева В. А. Охрана труда в предприятиях общественного питания; Феникс - Москва, 2011. - 224 с.
13. Корнюшко Л. М. Механическое оборудование предприятий общественного питания; ГИОРД - , 2012. - 288 с.
14. Лутошкина Г. Г. Гигиена и санитария общественного питания; Академия - Москва, 2012. - 878 с.
15. Лысенко Ю., Лысенко М., Таипова Э. Экономика предприятия торговли и общественного питания; Питер - Москва, 2013. - 416 с.

### **8.2. Дополнительная литература**

16. Мюллер, Ф. Пособие для работников общественного питания; М.: Экономика - Москва, 2010. - 136 с.
17. Попова Л. В., Богатырев М. А., Константинов В. А. Формирование бухгалтерского (управленческого) учета на отечественных предприятиях малого бизнеса. Практические аспекты. Малые предприятия розничной торговли и общественного питания; Мини Тайп - Москва, 2011. - 160 с.
18. Радченко Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания; Феникс - Москва, 2013. - 320 с.
19. Радченко Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; КноРус - Москва, 2012. - 328 с.
20. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания; Феникс - Москва, 2011. - 352 с.
21. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания; Феникс - Москва, 2012. - 384 с.
22. Торопова Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания; Феникс - Москва, 2010. - 416 с.
23. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; Академия - Москва, 2012. - 432 с.
24. Шуляков Л. В. Оборудование предприятий торговли и общественного питания; Феникс - Москва, 2013. - 496 с.
25. ред. Андрианов, П.А. Организация общественного питания: Справочник; М.: Россельхозиздат - Москва, 2012. - 255 с.

### **8.3. Интернет-ресурсы, необходимые для освоения дисциплины**

1. Электронно-библиотечная система (ЭБС) ООО «Политехресурс» «Консультант студента». [www.studentlibrary.ru](http://www.studentlibrary.ru)
2. Электронная библиотечная система IPRbooks. [www.iprbookshop.ru](http://www.iprbookshop.ru)
3. Электронная библиотечная система издательства ЮРАЙТ <https://urait.ru/>

## **9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Лекционная аудитория с мультимедиа ресурсами для показа видео-контента и презентаций, зал открытого доступа к сети Интернет, ПК.

Аудитория для семинарских занятий с мультимедиа ресурсами для показа видео-контента и презентаций, организации командной работы со студентами.

## **10. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Рабочая программа дисциплины при необходимости может быть адаптирована для обучения (в том числе с применением дистанционных образовательных технологий) лиц с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов. Для этого требуется заявление обучающихся, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, инвалидами, или их законных представителей и рекомендации психолого-медико-педагогической комиссии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т. д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т. д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся

необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).