

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер

05-2/ТПООП(6).36

Управление предприятием общественного питания РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой	Пищевых технологий и индустрии питания		
Учебный план	b190304_23_1_ТОП.plx.plx 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость/зет	3 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	108	Виды контроля в семестрах:	
в том числе:		зачеты 7	
аудиторные занятия	60		
самостоятельная работа	48		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
	15 2/6			
Неделя	уп	рп	уп	рп
Лекции	30	30	30	30
Практические	30	30	30	30
Итого ауд.	60	60	60	60
Контактная работа	60	60	60	60
Сам. работа	48	48	48	48
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

Составлена на основании учебного плана:

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

утвержденного учёным советом вуза от 10.04.2023 протокол № 6.

Разработчик (и) РПД:

ст. преподав. Ивасова К.В. 


Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры

Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 22 мая 2023 г. № 110

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А. 

Зав. профилирующей кафедрой

Гоголева П.А.  Кочеткова Т.А.


Протокол заседания кафедры от 22 мая 2023 г. № 110

Председатель МК факультета

ММ  Черкашина А.Т.

Протокол заседания МК факультета от 15 июня 2023 г. № 8

Декан

А.  Васильева А.И.

15 июня 2023 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ ____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от ____ 2024 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ ____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от ____ 2025 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ ____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от ____ 2026 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ ____ 2027 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от ____ 2027 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

сформировать у студентов теоретические и практические навыки и умения эффективного управления предприятиями индустрии питания.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**Формируемые компетенции:**

ИД-2.ПК-2: Способность к управлению и планированию текущей деятельности предприятия питания с внедрением систем управления качеством

Знать:

законодательную и нормативную документацию.

Уметь:

планировать деятельность предприятия питания для улучшения качества обслуживания и повышения объемов продаж.

Владеть:

инструментами управления и планирования деятельности предприятия питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	Знать:
2.1.1	законодательную и нормативную документацию.
2.2	Уметь:
2.2.1	планировать деятельность предприятия питания для улучшения качества обслуживания и повышения объемов продаж.
2.3	Владеть:
2.3.1	инструментами управления и планирования деятельности предприятия питания.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В
3.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
3.1.1	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
3.1.2	Организация производства на предприятиях индустрии питания
3.1.3	Проектный практикум
3.1.4	Производственная практика: Технологическая практика
3.1.5	Стандартизация и подтверждение соответствия на предприятиях общественного питания
3.1.6	Нормативно-технологическая документация на продукцию общественного питания
3.1.7	Санитария и гигиена на предприятиях питания
3.1.8	Физико-химические изменения в продуктах при кулинарной обработке
3.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
3.2.1	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3.2.2	Производственная практика: Организационно-управленческая практика

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ**Распределение часов дисциплины по**

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
	Неделя			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	30	30	30	30
Практические	30	30	30	30
Итого ауд.	60	60	60	60
Контактная работа	60	60	60	60
Сам. работа	48	48	48	48
Итого	108	108	108	108

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)						
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)
	Раздел 1. Системы управления предприятиями индустрии питания					
1.1	Теоретические основы современной системы управления предприятиями индустрии питания. Характер управленческой деятельности. Необходимость и задачи управления организацией. Руководитель в организации, роль и выполняемые функции. Организационные структуры предприятия питания. Управленческие решения. /Лек/	7	4		Л1.6 Л1.7 Л1.5 Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4	
1.2	Разработка должностных инструкций, используя профессиональные стандарты квалификационные характеристики. /Пр/	7	2		Л1.6 Л1.5 Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.7	
1.3	Управление собой: идеи А. Файоля или классификация Г. Минцберга; требования, ограничения и альтернативы, связанные с работой менеджера. Руководитель в организации: критерии требований к руководителю. /Пр/	7	2		Л1.6 Л1.5 Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.7	
1.4	Изучение литературных источников, подготовка к практическим занятиям (с учетом подготовки к промежуточной аттестации) /Ср/	7	8		Л1.6 Л1.5 Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.7	
	Раздел 2. Управление закупочной деятельностью на предприятии общественного					
2.1	Управление закупочной деятельностью на предприятии общественного питания /Лек/	7	4		Л1.1 Л1.5 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.7	
2.2	Поиск, оценка и выбор поставщиков пищевой продукции для предприятия общественного питания /Пр/	7	4		Л1.1 Л1.5 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.7	
2.3	Порядок проведения верификации закупленной пищевой продукции на предприятии общественного	7	4		Л1.1 Л1.5 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.7	
2.4	Проведение входного контроля по количеству и качеству пищевой продукции на предприятии общественного питания. /Пр/	7	2		Л1.1 Л1.5 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.7	

2.5	Порядок проведения оценки органолептических показателей пищевой продукции /Пр/	7	2		Л1.1 Л1.5 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.7	
2.6	Порядок заключения, содержание договора поставки пищевой продукции /Пр/	7	2		Л1.1 Л1.5 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.7	
2.7	Контроль исполнения, изменения, расторжения договора поставки. Порядок предъявления претензии поставщику за несоответствующую пищевую	7	2		Л1.1 Л1.5 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.7	
2.8	Правовые аспекты закупки пищевой продукции на предприятии питания /Лек/	7	2		Л1.1 Л1.5 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.7	
2.9	Изучение литературных источников, подготовка к практическим занятиям (с учетом подготовки к промежуточной	7	16		Л1.1 Л1.5 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.7	
	Раздел 3. Подбор, обучение и оценка работы персонала					
3.1	Набор персонала. Обучение и подготовка работников. Определение трудовых затрат.	7	4		Л1.6 Л1.5 Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.7	
3.2	Собеседование /Пр/	7	2		Л1.6 Л1.5 Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.7	
3.3	Составление программ обучения работников. /Пр/	7	2		Л1.6 Л1.5 Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.7	
3.4	Оценка работы сотрудника /Пр/	7	2		Л1.6 Л1.5 Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.7	
3.5	Мотивация персонала /Лек/	7	2		Л1.6 Л1.5 Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.7	
3.6	Изучение литературных источников, подготовка к практическим занятиям (с учетом подготовки к промежуточной	7	12		Л1.6 Л1.5 Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.7	
	Раздел 4. Маркетинг план					
4.1	Маркетинг и развитие вашего предприятия /Лек/	7	2		Л1.3 Л1.5 Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.7	
4.2	Разработка маркетингового плана предприятия /Пр/	7	4		Л1.3 Л1.5 Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.7	
4.3	Изучение литературных источников, подготовка к практическим занятиям (с учетом подготовки к промежуточной	7	6		Л1.3 Л1.5 Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.7	
	Раздел 5. Управление продажами и расходами.					
5.1	Документы финансовой отчетности /Лек/	7	4		Л1.4 Л1.2 Л1.5 Л1.1 Л1.3 Л1.7	
5.2	Планирование и контроль продаж. /Лек/	7	2		Л1.2 Л1.4 Л1.5 Л1.1 Л1.3 Л1.7	
5.3	Контролируемые расходы. Контроль расходов на заработную плату. /Лек/	7	2		Л1.4 Л1.5 Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.7	
5.4	Отчет о доходах и расходах. Инвентаризация. /Пр/	7	4		Л1.4 Л1.2 Л1.5 Л1.1 Л1.3 Л1.7	

5.5	Изучение литературных источников, подготовка к практическим занятиям (с учетом подготовки к промежуточной	7	6		Л1.2 Л1.4 Л1.5 Л1.1 Л1.3 Л1.7	
-----	---	---	---	--	----------------------------------	--

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Ермолаева Е. О., Кантере В.М.	Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: Учебник	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА -М", 2018
Л1.2	Фридман А. М.	Экономика предприятия общественного питания: Учебник для бакалавров	Москва: Дашков и К, 2014
Л1.3	Жабина С. Б.	Маркетинг продукции и услуг. Общественное питание: Учебное пособие для вузов	Москва: Юрайт, 2021
Л1.4	Батраева Э. А.	Экономика предприятия общественного питания: Учебник и практикум для вузов	Москва: Юрайт, 2021
Л1.5	Губаненко Г. А., Крылова М. В.	Управление закупочной деятельностью предприятия общественного питания: учеб. пособие	Красноярск: СФУ, 2020
Л1.6	Тошев А. Д.	Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие	Челябинск: ЮУрГУ, 2019
Л1.7	Сологубова Г. С.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для	Москва: Юрайт, 2023

7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

7.3.1	Adobe Reader
7.3.2	Windows 7
7.3.3	MicrosoftOffice 2016

7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ (перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

№ 2.311 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Кабинет № 39, площадь – 80,8 м2 Оборудование:
1) Аудио-видео консоль (1 шт.)
2) Компьютер+система е-обучения (Графический эквалайзер, DECK/CDP, поточный громкоговоритель, силовой усилитель, Sony проектор, экран с приводом мотора, распределитель эл. питания, A.V.R, коробка (Wall Floor Box), держатель потолочного проектора, Rack/Bracket)
Учебная мебель:
1) Скамья откидная с пюпитром
2) Стол руководителя
3) Доска 3хэлементная д/написания мелом и фломастером Бесплатная операционная система CalculateLinux LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNUGeneralPublicLicense

№ 1.202 Компьютерный класс, учебная аудитория для занятий семинарского типа, выполнения курсовых работ, самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации
Кабинет № 58, площадь 55,6 м2 Оборудование:
1. Системный блок iRu (A320/Ryzen3200G/4Gb/ SSD128Gb/450W ATX) - 10 шт. ;
2. Монитор AOC M2470SWDA21920x1080 MVA LED 16:9 5ms D-sub DVI 50M -10 шт. ;
3. Видеопроектор SHARPNotervisionXP-10X;
4. Экран на штативе ProViewMatterWhite 160x160 / PSTPV007/526613/
Бесплатная операционная система Calculate Linux;
LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNUGeneralPublicLicense.

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Обучение по дисциплине предполагает контактную работу с преподавателем (лекции, практические занятия, консультации) и самостоятельную работу. Приступая к освоению дисциплины, следует ознакомиться с ее содержанием, а также, с видом текущего контроля, формой промежуточной аттестации и оценочными материалами (Фонд оценочных материалов).

Лекции

Лекции по дисциплине нацелены на получение базовых знаний по ключевым вопросам дисциплины, на формирование системного, целостного восприятия материала, а также на получение обучающимися установок для эффективной самостоятельной работы.

Все лекции по дисциплине проводятся в сопровождении слайд-презентации (лекция-визуализация), на которую вынесена наиболее важная визуальная информация в концентрированном виде.

Рекомендуется написание конспекта лекции, включающего тезисное изложение ее основных вопросов, в том числе, основные понятия, термины, ключевые слова, заключения и выводы.

Практические занятия

Практические занятия по дисциплине имеют целью приобретение умений и навыков/опыта деятельности в области организации производства и обслуживания в предприятиях общественного питания различных типов и классов, а также, закрепление, дополнение и проверку знаний, полученных на лекциях и при самостоятельной работе.

На практических занятиях задания выполняются индивидуально. Цель – получение навыка осуществления организации производства в предприятиях питания самостоятельно.

Самостоятельная работа

Самостоятельная работа имеет целью формирование у обучающихся способности к самостоятельному поиску, анализу, обобщению и использованию информации в процессе освоения дисциплины. Самостоятельную работу следует проводить систематически, в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком.

Формы самостоятельной работы по дисциплине:

- изучение литературных источников,
- подготовка к практическим занятиям,
- подготовка к зачету.

10. ПРИЛОЖЕНИЕ

10.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

10.2. Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ.

10.3. Методические рекомендации (указания) по выполнению контрольных работ.

10.4. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»**
(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)
Агротехнологический факультет
Кафедра пищевых технологий и индустрии питания

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся

Дисциплина (модуль): Управление предприятием общественного питания

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация выпускника: бакалавр

Общая трудоемкость 3 ЗЕТ / 108 часа

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ И ИНДИКАТОРОВ ДОСТИЖЕНИЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	2
Производственно-технологический	ПК-2 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания	ИД-2. ПК-2 Способность к управлению и планированию текущей деятельности предприятия питания с внедрением систем управления качеством

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) И ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания компетенций (формы контроля)
1	2	3	4
ПК-2	ИД-2.ПК-2	<p>Знать: законодательную и нормативную документацию.</p> <p>Уметь: планировать деятельность предприятия питания для улучшения качества обслуживания и повышения объемов продаж.</p> <p>Владеть: инструментами управления и планирования деятельности предприятия питания.</p>	<p>Текущий контроль: <i>Тестирование, опрос</i></p> <p>Промежуточная аттестация: <i>Зачет</i></p>

3. ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Уровни освоения	Критерии оценивания	Шкала оценивания результатов (баллы, оценки)
Не освоены	<p>Студент имеет разрозненные и несистематизированные знания учебного материала, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении основных понятий, искажает их смысл, не может самостоятельно излагать материал.</p> <p>Студент демонстрирует выполнение практических навыков и умений с грубыми ошибками.</p>	<p>0 – 60 балл.</p> <p>2 (неудовлетворительно)</p> <p>Не зачтено</p>
Пороговый	<p>Студент освоил основные положения темы учебного занятия, однако при изложении учебного материала допускает неточности, излагает его неполно и непоследовательно, для изложения нуждается в наводящих вопросах со стороны преподавателя, испытывает сложности с обоснованием высказанных суждений. Студент владеет лишь некоторыми практическими навыками умениями.</p>	<p>61 – 75 балл.</p> <p>3 (удовлетворительно)</p> <p>Зачтено</p>

Базовый	Студент освоил учебный материал в полном объеме, хорошо ориентируется в учебном материале, излагает материал в логической последовательности, однако при ответе допускает неточности. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины, однако допускает некоторые неточности.	76 – 85 балл. 4 (хорошо) Зачтено
Высокий	Студент показывает глубокие и полные знания учебного материала, при изложении не допускает неточностей и искажения фактов, излагает материал в логической последовательности, хорошо ориентируется в излагаемом материале, может дать обоснование высказываемым суждениям. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины.	86 – 100 балл. 5 (отлично) Зачтено

1. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И (ИЛИ) ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Перечень оцениваемых компетенций - *ИД-2.ПК-2*

4.1. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

ТЕСТЫ

Для оценки компетенции *ИД-2.ПК-2*:

Раздел 1. Системы управления предприятиями индустрии питания

Вопрос 1

Общественное питание - это...

Варианты ответов

1 Отрасль народного хозяйства, основу которой составляют предприятия, характеризующиеся единством форм организации производства и обслуживания потребителей, и различаются по типам, специализации.

2 Отрасль народного хозяйства, основу которой составляют предприятия, характеризующиеся единством форм организации производства и обслуживания потребителей, и не имеют различия.

3 Отрасль народного хозяйства, основу которой составляют предприятия, характеризующиеся множеством форм организации производства и обслуживания потребителей, и совсем не различаются по типам и специализации.

Вопрос 2

Предоставление рабочим и служащим в течение рабочего дня горячую пищу, повышает у них...

Варианты ответов

1 Давление

2 Работоспособность

3 Утомляемость

Вопрос 3

Что относится к общественным формам разделения труда в общественном питании?

Варианты ответов

- 1 концентрация, приватизация, кооперирование
- 2 концентрация, специализация, кооперирование
- 3 концентрация, модернизация, кооперирование

Вопрос 4

С какой целью применяется современное оборудование в общественном питании?

Варианты ответов

- 1 облегчить ручной труд, повысить производительность
- 2 идти в ногу со временем
- 3 следить за модой

Вопрос 5

Для чего предназначено предприятие общественного питания?

Варианты ответов

- 1 производства блюд, реализации блюд, организации потребления блюд
- 2 производства блюд, хранения блюд, утилизации блюд
- 3 производства блюд, реализации блюд, утилизации остатков продуктов питания

Вопрос 6

Как называется документ, который подписывается участниками общества при оформлении предприятия общественного питания?

Варианты ответов

- 1 справка
- 2 договор
- 3 заявление

Вопрос 7

Как называется коммерческая организация, уставной капитал, который разделен на определенное число акций?

Варианты ответов

- 1 акционерное общество
- 2 полное товарищество
- 3 группа

Вопрос 8

Предоставляют ли предприятия общественного питания услуги по приготовлению пищи?

Варианты ответов

- 1 да, постоянно
- 2 нет, не выгодно
- 3 иногда, в редких случаях

Вопрос 9

Что относится к предприятию общественного питания?

Варианты ответов

- 1 магазин
- 2 кафе
- 3 библиотека

Вопрос 10

Может ли предприятие общественного питания выпускать полуфабрикаты и реализовывать их в магазины розничной сети?

Варианты ответов

- 1 да
- 2 нет
- 3 иногда, в редких случаях

Вопрос 11

Создание наибольших удобств населению при организации общественного питания по месту работы, учебы, жительства, отдыха и во время передвижений, а также обеспечение высокой эффективности работы самого предприятия.

Варианты ответов

- 1 иррациональное размещение сети ПОП
- 2 рациональное размещение сети ПОП
- 3 хаотичное размещение сети ПОП

Вопрос 12

Норматив в рабочих столовых

Варианты ответов

- 1 150 посадочных мест на 1000 работающих
- 2 350 посадочных мест на 1000 работающих
- 3 250 посадочных мест на 1000 работающих

Вопрос 13

Норматив в студенческих столовых

Варианты ответов

1. 150 посадочных мест на 1000 студентов
2. 180 посадочных мест на 10000 студентов
3. 180 посадочных мест на 1000 студентов

Вопрос 14

Для удовлетворения повседневного спроса необходимы столовые, предприятия по отпуску продукции на дом, магазины кулинарии. Такие предприятия рекомендуют располагать в местах большой плотности населения радиусом...

Варианты ответов

1. 500 метров друг от друга
2. 1000 метров друг от друга
3. 2000 метров друг от друга

Вопрос 15

Продукцией периодического спроса потребителей обеспечивают главным образом закусочные кафе, как общего типа, так и специализированные, рестораны, бары. Радиус обслуживания потребителей такими предприятиями

Варианты ответов

1. 800 метров друг от друга
2. 1000 метров друг от друга
3. 2000 метров друг от друга

Вопрос 16

Для эффективной и ритмичной работы предприятия общественного питания необходимо организовать...

Варианты ответов

1. продажу товаров за рубеж
2. завоз товаров из одного источника
3. завоз товаров из разных источников

Вопрос 17

В качестве посредников между изготовителем и потребителем могут выступать...

Варианты ответов

1. фабриканты
2. брокеры
3. заказчики

Вопрос 18

Соглашение двух или нескольких лиц об установлении, изменении или прекращении гражданских прав и обязанностей...

Варианты ответов

1. справка
2. договор
3. заявление

Вопрос 19

Сколько разделов имеет договор, заключенный между поставщиком и предприятием общественного питания?

Варианты ответов

1. 2
2. 3
3. 4

Вопрос 20

Планирование, организация и контролирование всех видов деятельности по перемещению материального потока от пункта закупки сырья до пункта конечного потребителя.

Варианты ответов

1. логистика
2. коррупция
3. запасы

Раздел 2. Управление закупочной деятельностью на предприятии общественного питания

Вопрос 1

Технологический процесс товародвижения

Варианты ответов

- 1 поступление продукции - хранение продуктов - отпуск продуктов в цеха - производство готовой продукции - реализация готовой продукции
- 2 производство готовой продукции - реализация готовой продукции - поступление продуктов - хранение продуктов - отпуск продуктов в цеха
- 3 поступление продуктов - хранение продуктов - реализация готовой продукции - отпуск продуктов в цеха - производство готовой продукции

Вопрос 2

Как называется форма снабжения, которая предполагает прямые связи "поставщик - предприятие", минуя промежуточные оптовые базы?

Варианты ответов

- 1 складская
- 2 транзитная
- 3 централизованная

Вопрос 3

По какому документу принимается товар?

Варианты ответов

- 1 справка
- 2 заявление
- 3 накладная

Вопрос 4

Что проверяют на первом предварительном этапе приемке продукции?

Варианты ответов

- 1 качество продукции
- 2 количество продукции
- 3 внешний вид коробок

Вопрос 5

Что проверяют на втором окончательном этапе приемке продукции?

Варианты ответов

- 1 качество продукции
- 2 количество продукции
- 3 внешний вид коробок

Вопрос 6

Какой составляется документ при обнаружении недостачи товара?

Варианты ответов

- 1 акт
- 2 справка
- 3 договор

Вопрос 7

Срок проверки качества для скоропортящихся товаров, составляет...

Варианты ответов

1. 6 часов
2. 12 часов
3. 24 часа

Вопрос 8

Материально-техническое снабжение предназначено для...

Варианты ответов

1. обеспечение ПОП продуктами питания
2. обеспечения ПОП оборудованием всех видов
3. обеспечения ПОП посетителями

Вопрос 9

Какой документ заключают на поставку материальных средств?

Варианты ответов

1. накладная
2. договор
3. бланк заказа

Вопрос 10

Кто отвечает за доставку материальных средств на предприятие общественного питания?

Варианты ответов

1. поставщик
2. директор предприятия общественного питания

3. производитель материальных средств

Вопрос 11

Способ реализации товара, при котором продавец, желая получить максимальную прибыль, использует конкуренцию нескольких или многих покупателей, присутствующих при продаже.

Варианты ответов

1. ярмарка
2. аукцион
3. закрытые торги

Вопрос 12

Складские помещения предприятий общественного питания служат для...

Варианты ответов

1. проведения собраний и семинаров для работников предприятия общественного питания
2. приемки поступающих от поставщиков продуктов, сырья и полуфабрикатов, их краткосрочного хранения и отпуска
3. развлечения и организации досуга для посетителей

Вопрос 13

Как называется склад, который предназначен для хранения товаров одной фирмы?

Варианты ответов

1. склад индивидуального пользования
2. склад коллективного пользования
3. "закрытый" склад

Вопрос 14

Любой склад обрабатывает, по меньшей мере, три вида материальных потоков, а именно...

Варианты ответов

1. входной, выходной, внутренний
2. большой, средний, малый
3. первый, второй, третий

Вопрос 15

Как называется склад, который на условиях лизинга сдается в аренду физическим или юридическим лицам?

Варианты ответов

1. склад индивидуального пользования
2. склад коллективного пользования
3. "закрытый" склад

Раздел 3. Подбор, обучение и оценка работы персонала

1. Аттестация – это форма оценки человека, которую:

- а) может дать только другой человек, группа людей;
- б) можно провести с помощью измерительных приборов;
- в) можно провести как с помощью измерительных приборов, так и с помощью людей;
- г) работник проводит самостоятельно;
- д) может проводить только непосредственный руководитель работника.

2. Аттестация персонала - это:

- а) анализ затрат, связанных с наймом персонала;
- б) целенаправленный процесс исследования трудовой мотивации персонала;
- в) целенаправленный процесс установления соответствия качественных характеристик персонала требованиям должности или рабочего места;

- г) установление функциональной роли работника;
 - д) ответы а) и б).
3. В чем заключается основной недостаток аттестации?
- а) субъективизм;
 - б) высокая требовательность к аттестуемым;
 - в) высокая требовательность к организаторам;
 - г) высокая стоимость;
 - д) ухудшение морально-психологического климата в коллективе.
4. К какой группе требований, предъявляемых руководителю, можно отнести аналитические способности?
- а) профессиональная компетентность;
 - б) организаторские способности;
 - в) личные качества;
 - г) коммуникативные способности;
 - д) медицинские показания.
5. К явной функции аттестации относится:
- а) установление факта пригодности человека к определенной социальной роли;
 - б) углубление знакомства с подчиненными;
 - в) разрушение круговой поруки;
 - г) мотивация и стимулирование труда;
 - д) поиск оснований для увольнения конкретных работников.
6. Какое название носит один из стилей оценочного интервью, в ходе которого менеджер рассказывает подчиненному о том, как он работает, а затем выслушивает точку зрения служащего об оценке работы и о его последующих действиях?
- а) рассказать и продать;
 - б) рассказать и выслушать;
 - в) решение проблемы;
 - г) «дерево решений»;
 - д) Бостонская матрица.
7. Какой из ниже перечисленных вопросов является центральным в западном варианте аттестации (performance appraisal)?
- а) конкретные соглашения между менеджером и работником об улучшении деятельности;
 - б) проведение оценочного интервью;
 - в) умение менеджера вести переговоры;
 - г) понижение в должности;
 - д) понижение заработка работника.
8. Какой из ниже перечисленных пунктов нельзя отнести к качествам успешного менеджера?
- а) уверенность в себе;
 - б) опыт в бизнесе;
 - в) отношение к деньгам как к мере успеха;
 - г) готовность к компромиссу;
 - д) настойчивость в решении задач.
9. Какой из ниже перечисленных пунктов ограничивает процесс оценки персонала?
- а) единообразие методов оценки;
 - б) однозначность зависимости между оценкой и деятельностью;
 - в) различие представлений об эффективности оценки;
 - г) необходимость наличия большого числа членов аттестационной комиссии;
 - д) желание большого количества работников пройти процедуру оценки.
10. Когда надо проводить аттестацию персонала:
- 1 - когда персонал надо сократить;
 - 2 - когда персонал надо оценить;

- 3 - когда персонал надо испугать, тогда люди станут лучше работать;
- 4 - когда надо переходить на новую систему оплаты труда;
- 5 - когда надо поменять структуру компании
- а) 1, 2, 3, 4;
- б) 2, 3, 4, 5;
- в) 1, 3, 4, 5;
- г) 1, 2, 3;
- д) 1, 2, 4, 5

Раздел 4. Маркетинг план

Комплексные ситуационные задания для решения и обсуждения:

Задание № 1

Составьте последовательную цепь из следующих элементов маркетинговой программы:

- 1 – стратегия развития целевого рынка;
- 2 – преамбула (краткое содержание маркетинговой программы);
- 3 – товарная стратегия;
- 4 – сильные и слабые стороны работы предприятия;
- 5 – цели и задачи предприятия и маркетинга;
- 6 – маркетинговая стратегия;
- 7 – стратегия формирования и развития каналов товародвижения;
- 8 – ценовая стратегия;
- 9 – стратегия формирования спроса и стимулирования сбыта;
- 10 – бюджет реализации маркетинговой программы, контроль.

Задание № 2

Самостоятельно исследуйте оценку внешней и внутренней среды вашей компании.

Задание № 3

Аргументируйте значимость маркетинговой программы для вашего предприятия.

Задание № 4

Дайте анализ внешней среды (демографической и культурной) предприятия общественного питания г. Якутска по заданию, являющегося объектом исследования, к примеру базы практики.

Какие маркетинговые мероприятия Вы можете предложить по результатам этого анализа.

Вопросы для обсуждения:

Какую роль играют маркетинговые исследования в деятельность предприятия общественного питания?

Каковы виды и методы маркетинговых исследований необходимо провести для решения поставленной задачи?

В чем заключаются недостатки и преимущества каждого из них?

Какие критерии целесообразно использовать при сегментации услуг, предлагаемых предприятиями общественного питания?

В чем заключается потенциал рынка услуг общественного питания?

Критерии оценивания:

$$K = \frac{A}{P};$$

где: К – коэффициент усвоения,
 А – число правильных ответов,
 Р – общее число вопросов в тесте.

- 5 = 0,91-1
- 4 = 0,76-0,9
- 3 = 0,61-0,75
- 2 = 0,6

ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ
для оценивания сформированности компетенций: ПК-2 (ИД-2)

Примерные темы рефератов

1. Организационная структура предприятия общественного питания (на выбор);
2. Формирования структуры управления предприятием общественного питания и структурных подразделений органов управления;
3. Параметры учета при разработке организационной структуры предприятия общественного питания;
4. Преимущества и недостатки линейной структуры управления;
5. Функциональная структура управления предприятием: положительные и отрицательные стороны;
6. Особенности линейно-функциональной структуры управления предприятий.

Критерии оценивания:

Новизна текста: а) актуальность темы исследования; б) новизна и самостоятельность в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (межпредметных, внутрипредметных, интеграционных); в) умение работать с исследованиями, критической литературой, систематизировать и структурировать материал; г) явленность авторской позиции, самостоятельность оценок и суждений; д) стилевое единство текста, единство жанровых черт.

Степень раскрытия сущности вопроса: а) соответствие плана теме реферата; б) соответствие содержания теме и плану реферата; в) полнота и глубина знаний по теме; г) обоснованность способов и методов работы с материалом; е) умение обобщать, делать выводы, сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме).

Обоснованность выбора источников: а) оценка использованной литературы: привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).

Соблюдение требований к оформлению: а) насколько верно оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; б) оценка грамотности и культуры изложения (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией; в) соблюдение требований к объему реферата.

«Отлично» - ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована ее актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

«Хорошо» – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

«Удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические

ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

«Неудовлетворительно» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат выпускником не представлен.

4.2. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Перечень зачетных вопросов (заданий)

Для оценки компетенции *ИД-2.ПК-2*:

1. Что такое организационная структура предприятия?
2. Какая структура управления является функциональной?
3. Какая структура управления считается товарной?
4. Какие преимущества и недостатки имеет товарная структура управления?
5. Каковы основные особенности рыночной структуры управления?
6. Какая структура управления называется товарно-рыночной?
7. В чем заключаются преимущества рыночной структуры управления?
8. Какие принципы необходимо учитывать при организации маркетинговой структуры на предприятии?
9. Какую структуру управления можно назвать «жесткой», а какую «мягкой»?
10. Назовите маркетинговые стратегии развития предприятия общественного питания.
11. Назовите и охарактеризуйте этапы стратегического планирования.
12. В чем состоят цели маркетингового анализа?
13. В чем разница между стратегическим и оперативным маркетинговым анализом?
14. Что представляет базовая стратегия фокусирования, на что она может опираться?
15. Назовите основные риски, связанные с базовыми стратегиями.
16. Рассмотрите на примерах конкретных предприятий общественного питания (отечественных и зарубежных) основные базовые стратегии.
17. Матрица «Товар-рынок» как основа для разработки базовых стратегий.
18. Рассмотрите и проанализируйте возможные решения предприятий общественного питания в выборе стратегических и тактических решений в области ассортиментной политики.
19. Рассмотрите и проанализируйте возможные решения предприятий общественного питания в выборе стратегических и тактических решений в области ценовой политики.
20. Что вы понимаете под функцией контроля маркетинга?
21. Что общего и в чем различия между планированием и контролем маркетинга?
22. Каковы задачи и цели контроля маркетинга?
23. Какие виды контроля вам известны?
24. В чем состоит анализ объема продаж на предприятиях общепита?
25. Как проконтролировать долю рынка предприятия?
26. Как провести анализ соотношения между затратами и объемом продаж?
27. Как осуществить контроль прибыльности и рентабельности?
28. Что такое текущий маркетинговый контроль и стратегический контроль?
29. Как вы понимаете аудит маркетинга?
30. Почему необходим финансовый анализ?
31. В чем сущность ревизии маркетинга?

Критерии оценивания:

«Зачтено» - выставляется студенту, продемонстрировавшему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «зачтено» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

«Незачтено» - выставляется студенту, продемонстрировавшему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «незачтено» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

5.1. ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ – ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ ПРИ ПОДГОТОВКЕ И ПРОВЕДЕНИИ АТТЕСТАЦИОННЫХ ИСПЫТАНИЙ И ФОРМИРОВАНИИ ОЦЕНКИ

Справочная таблица процедур оценивания

№ п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Оценочные материалы ¹	Критерии оценивания (примеры описания ¹)	Формирование компетенции		
					Знания	Навыки	Умения
	Контрольная работа (К)	Средство для проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам	<p>Контрольная работа оценивается удовлетворительной оценкой (61-100 б.) и неудовлетворительной ($\leq 60\%$):</p> <ul style="list-style-type: none"> • отлично – выполнено правильно 100% заданий, работа выполнена по стандартной методике, излагаются аргументированные выводы, полностью выполнена графическая часть работы; • хорошо – выполнено правильно не менее 70% заданий, работа выполнена по стандартной методике, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, по ходу решения сделаны аргументированные выводы, самостоятельно выполнена графическая часть работы; • удовлетворительно – выполнено правильно не менее 50% заданий, работа выполнена по стандартной или самостоятельно разработанной методике, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, по ходу решения сделаны аргументированные выводы, самостоятельно выполнена графическая часть работы; • неудовлетворительно - студент не справился с заданием (выполнено правильно менее 50% задания варианта), не раскрыто основное содержание вопросов, имеются грубые ошибки в освещении вопроса, в решении задач, в выполнении графической части задания и т.д., а также выполнена не самостоятельно. 	+	+	
	Собеседование (С)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и	Вопросы по темам/разделам дисциплины	<p>«Отлично» - в ответе отражены основные концепции и теории по данному вопросу, проведен их критический анализ и сопоставление, описанные теоретические положения иллюстрируются практическими примерами и экспериментальными данными. Студентом формулируется и обосновывается собственная точка зрения на заявленные проблемы, материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Хорошо» – в ответе описываются и сравниваются основные современные концепции и теории по данному вопросу, описанные теоретические положения иллюстрируются</p>	+		

		рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.		<p>практическими примерами, студентом формулируется собственная точка зрения на заявленные проблемы, однако он испытывает затруднения в ее аргументации. Материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Удовлетворительно» – в ответе отражены лишь некоторые современные концепции и теории по данному вопросу, анализ и сопоставление этих теорий не проводится. Студент испытывает значительные затруднения при иллюстрации теоретических положений практическими примерами. У студента отсутствует собственная точка зрения на заявленные проблемы. Материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Неудовлетворительно» – ответ не отражает современные концепции и теории по данному вопросу. Студент не может привести практических примеров. Материал излагается «житейским» языком, не используются понятия и термины соответствующей научной области, студент не может назвать ни одной научной теории, не дает определения базовым понятиям.</p>			
Тест (Т)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий	$K = \frac{A}{P}$ <p>K – коэффициент усвоения, A – число правильных ответов, P – общее число вопросов в тесте.</p> <p>5 = 0,85-1 4 = 0,7-0,84 3 = 0,6-0,69 2 = > 0,59</p>	+			
Устный ответ (У)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Темы и вопросы для обсуждения	<p>При оценке ответа студента надо руководствоваться следующими критериями, учитывать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) полноту и правильность ответа; 2) степень осознанности, понимания изученного; 3) языковое оформление ответа. <p>Отметка "5" ставится, если студент:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определение понятий; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка. <p>Отметка "4" ставится, если студент даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.</p> <p>Отметка "3" ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 	+			

				<p>3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.</p> <p>Отметка "2" ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка "2" отмечает такие недостатки в подготовке ученика, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом.</p>			
Реферат	<p>Самостоятельная письменная аналитическая работа, выполняемая на основе преобразования документальной информации, раскрывающая суть изучаемой темы; представляет собой краткое изложение содержания книги, научной работы, результатов изучения научной проблемы важного социально-культурного, народнохозяйственного или политического значения. Реферат отражает различные точки зрения на исследуемый вопрос, в том числе точку зрения самого автора.</p>	Темы рефератов	<p>Изложенное понимание реферата как целостного авторского текста определяет критерии его оценки: <u>новизна</u> текста; <u>обоснованность</u> выбора источника; <u>степень раскрытия</u> сущности вопроса; <u>соблюдения требований</u> к оформлению.</p> <p>Новизна текста: а) <u>актуальность</u> темы исследования; б) <u>новизна и самостоятельность</u> в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (межпредметных, внутрипредметных, интеграционных); в) <u>умение работать с исследованиями</u>, критической литературой, систематизировать и структурировать материал; г) <u>явленность авторской позиции</u>, самостоятельность оценок и суждений; д) <u>стилевое единство текста</u>, единство жанровых черт.</p> <p>Степень раскрытия сущности вопроса: а) <u>соответствие</u> плана теме реферата; б) <u>соответствие</u> содержания теме и плану реферата; в) <u>полнота и глубина</u> знаний по теме; г) <u>обоснованность</u> способов и методов работы с материалом; е) <u>умение обобщать, делать выводы, сопоставлять</u> различные точки зрения по одному вопросу (проблеме).</p> <p>Обоснованность выбора источников: а) <u>оценка использованной литературы:</u> привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).</p> <p>Соблюдение требований к оформлению: а) <u>насколько верно</u> оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; б) <u>оценка грамотности и культуры</u> изложения (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией; в) <u>соблюдение требований</u> к объёму реферата.</p> <p>«Отлично» - если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.</p> <p>«Хорошо» – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.</p> <p>«Удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.</p> <p>«Неудовлетворительно» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.</p>		+	+	
Экзамен (Э), зачет (З),	Экзамены, зачеты по всей дисциплине или	Вопросы для подготовки.	<p>5 (Отлично)» «Зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно</p>		+	+	+

	<p>дифференцированный зачет (ДЗ)</p>	<p>ее части преследуют цель оценить работу студента за курс (семестр), полученные теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач.</p>	<p>Комплект экзаменационных билетов.</p>	<p>выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «Отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.</p> <p>4 (Хорошо) «Зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «Хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.</p> <p>3 (Удовлетворительно) «Зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «Удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.</p> <p>2 (Неудовлетворительно) «Не зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «Неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.</p>			
--	--------------------------------------	---	--	--	--	--	--

5.2. Критерии сформированности компетенций по разделам (темам) содержания дисциплины

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Пороговый	Базовый	Высокий
1.1-1.4	Раздел 1. Системы управления предприятиями индустрии питания	ИД-2.ПК-2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
2.1-2.9	Раздел 2. Управление закупочной деятельностью на предприятии общественного питания	ИД-2.ПК-2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
3.1-3.6	Раздел 3. Подбор, обучение и оценка работы персонала.	ИД-2.ПК-2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
4.1-4.3	Раздел 4. Маркетинг план.	ИД-2.ПК-2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
5.1-5.5	Раздел 5. Управление продажами и расходами.	ИД-2.ПК-2	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
	Зачет	<i>ИД-2.ПК-2</i>	Зач	100	0-60	61-75	76-85	86-100

* - указать У- устный ответ, З- задача, К- контрольная работа, Т- тестовое задание, Э - экзамен и т.п.