

# 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).67

## Основы предпринимательства в индустрии гостеприимства

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой	<b>Пищевых технологий и индустрии питания</b>	
Учебный план	b190304_23_1_ТОП.plx.plx 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Квалификация	<b>бакалавр</b>	
Форма обучения	<b>очная</b>	
Общая трудоемкость/зет	<b>2 ЗЕТ</b>	
Часов по учебному плану	72	Виды контроля в семестрах:
в том числе:		зачеты 7
аудиторные занятия	28	
самостоятельная работа	44	

#### Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
	уп	рп		
Неделя	15 2/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	14	14	14	14
Практические	14	14	14	14
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	28	28	28	28
Контактная работа	28	28	28	28
Сам. работа	44	44	44	44
Итого	72	72	72	72

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:

Ван-Ту-Мун А.М.

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от 22 мая 2023 г. № 170

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А.

Зав. профилирующей кафедрой,

Гоголева П.А.

Протокол заседания кафедры от 22 мая 2023 г. № 170

Председатель МК факультета

Черкашина А.Т.

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

Декан

Александр Д.А.

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  
**Отраслевая экономика и управление**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2024 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Терютина М.М.

---

---

**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  
**Отраслевая экономика и управление**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2025 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Терютина М.М.

---

---

**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  
**Отраслевая экономика и управление**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2026 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Терютина М.М.

---

---

**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  
**Отраслевая экономика и управление**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2027 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Терютина М.М.

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

В соответствии с назначением основной целью учебной дисциплины (модуля) является сформировать у студентов теоретические знания и практические навыки предпринимательской деятельности в индустрии гостеприимства.

Задачей дисциплины «Основы предпринимательства в индустрии гостеприимства» является:

- дать студентам знания об основных принципах и методах организации предпринимательской деятельности и построения собственного дела в индустрии гостеприимства;
- ознакомить с основными источниками формирования доходов предприятий гостеприимства;
- сформировать знания по конструированию предпринимательской деятельности; научить студентов методам анализа внешней и внутренней сферы предприятия, оценки его интеллектуального, технологического и производственного потенциалов, сильных и слабых сторон, реальных и потенциальных возможностей, конкурентоспособности предприятия.

## 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

### Формируемые компетенции:

**ИД-1.УК-2: Определяет круг задач в рамках поставленной цели и связи между ними, а также предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты с точки зрения соответствия цели**

#### Знать:

цель и задачи создаваемой малой группы, осуществляющую предпринимательскую деятельность в индустрии гостеприимства.

#### Уметь:

использовать малую группу работников при разработке экономического проекта.

#### Владеть:

навыками использования информации необходимых для решения поставленных задач.

**ИД-2.УК-2: Планирует реализацию и выполняет задачи в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач**

#### Знать:

структуру экономического проекта.

#### Уметь:

создавать конкретный экономический проект.

#### Владеть:

навыками анализа экономического проекта.

**ИД-1.ПК-1: Способен производить технологические расчеты по производственной программе, разрабатывать план размещения оборудования предприятий питания**

#### Знать:

основные принципы размещения оборудования и технического оснащения рабочих мест в ПОП.

#### Уметь:

производить расчеты технологического оборудования для ПОП.

#### Владеть:

методиками и навыками расчета технологического оборудования для ПОП.

### В результате освоения дисциплины обучающийся должен

<b>2.1</b>	<b>Знать:</b>
2.1.1	цель и задачи создаваемой малой группы, осуществляющую предпринимательскую деятельность в индустрии гостеприимства.
2.1.2	структуру экономического проекта.
2.1.3	основные принципы размещения оборудования и технического оснащения рабочих мест в ПОП.
<b>2.2</b>	<b>Уметь:</b>
2.2.1	использовать малую группу работников при разработке экономического проекта.
2.2.2	создавать конкретный экономический проект.
2.2.3	производить расчеты технологического оборудования для ПОП.

<b>2.3</b>	<b>Владеть:</b>
2.3.1	навыками использования информации необходимых для решения поставленных задач.
2.3.2	навыками анализа экономического проекта.
2.3.3	методиками и навыками расчета технологического оборудования для ПОП.

<b>3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	
Цикл (раздел) ООП:	ФТД
<b>3.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>
3.1.1	Управление предприятием общественного питания
3.1.2	Калькуляция в общественном питании
3.1.3	Введение в профессиональную деятельность
3.1.4	Основы экономики и финансовой грамотности
<b>3.2</b>	<b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
3.2.1	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3.2.2	Производственная практика: Организационно-управленческая практика
3.2.3	Отчетность на предприятиях общественного питания

<b>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</b>
---

**Распределение часов дисциплины по**

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	<b>7 (4.1)</b>		Итого	
Неделя	15 2/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	14	14	14	14
Практические	14	14	14	14
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	28	28	28	28
Контактная работа	28	28	28	28
Сам. работа	44	44	44	44
Итого	72	72	72	72

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.)

**2 ЗЕТ**

<b>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)</b>
--

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	<b>Раздел 1.</b>						
1.1	Тема 1: Понятие о предпринимательстве. Виды предприятий в индустрии гостеприимства /Лек/	7	2	ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2	Л.1.1 Л.2.1 Л.2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.2	Тема 1: Понятие о предпринимательстве. Виды предприятий в индустрии гостеприимства /Пр/	7	1	ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2	Л.1.1 Л.2.1 Л.2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.3	Тема 1: Понятие о предпринимательстве. Виды предприятий в индустрии гостеприимства /Ср/	7	4	ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2	Л.1.1 Л.2.1 Л.2.2	0	

1.4	Тема 2: История развития предпринимательства в сфере индустрии гостеприимства в России /Лек/	7	2	ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2	Л.1.1 Л.2.1 Л.2.2	0	
1.5	Тема 2: История развития предпринимательства в сфере индустрии гостеприимства в России /Пр/	7	1	ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2	Л.1.1 Л.2.1 Л.2.2	0	
1.6	Тема 2: История развития предпринимательства в сфере индустрии гостеприимства в России /Ср/	7	4	ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2	Л.1.1 Л.2.1 Л.2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.7	Тема 3: Экономический интерес предпринимателя и этика предпринимательства в индустрии гостеприимства /Лек/	7	2	ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2	Л.1.1 Л.2.1 Л.2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.8	Тема 3: Экономический интерес предпринимателя и этика предпринимательства в индустрии гостеприимства /Пр/	7	2	ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2	Л.1.1 Л.2.1 Л.2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.9	Тема 3: Экономический интерес предпринимателя и этика предпринимательства в индустрии гостеприимства /Ср/	7	4	ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2	Л.1.1 Л.2.1 Л.2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.10	Тема 4: Партнерские связи предпринимательства /Лек/	7	2	ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2	Л.1.1 Л.2.1 Л.2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.11	Тема 4: Партнерские связи предпринимательства /Пр/	7	1	ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2	Л.1.1 Л.2.1 Л.2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.12	Тема 4: Партнерские связи предпринимательства /Ср/	7	4	ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2	Л.1.1 Л.2.1 Л.2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.13	Тема 5: Выработка предпринимательской идеи и проектирования ПОП /Ср/	7	6	ИД-1.ПК-1	Л.1.1 Л.2.1 Л.2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
	<b>Раздел 2.</b>						
2.1	Тема 6: Условия развития предпринимательства в индустрии гостеприимства /Лек/	7	1	ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2	Л.1.1 Л.2.1 Л.2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.2	Тема 6: Условия развития предпринимательства в индустрии гостеприимства /Пр/	7	2	ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2	Л.1.1 Л.2.1 Л.2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.3	Тема 6: Условия развития предпринимательства в индустрии гостеприимства /Ср/	7	4	ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2	Л.1.1 Л.2.1 Л.2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.4	Тема 7: Производительность и эффективность в сфере индустрии гостеприимства /Лек/	7	1	ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2	Л.1.1 Л.2.1 Л.2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.5	Тема 7: Производительность и эффективность в сфере индустрии гостеприимства /Пр/	7	2	ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2	Л.1.1 Л.2.1 Л.2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.6	Тема 7: Производительность и эффективность фирмы /Ср/	7	4	ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2	Л.1.1 Л.2.1 Л.2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.7	Тема 8: Маркетинг и реклама /Лек/	7	2	ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2	Л.1.1 Л.2.1 Л.2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.8	Тема 8: Маркетинг и реклама /Пр/	7	1	ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2	Л.1.1 Л.2.1 Л.2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	1	
2.9	Тема 8: Маркетинг и реклама /Ср/	7	4	ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2	Л.1.1 Л.2.1 Л.2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

2.10	Тема 9 Технологические расчеты по производственной программе, разработка плана размещения оборудования предприятий питания /Лек/	7	2	ИД-1.ПК-1	Л.1.1 Л.2.1 Л.2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.11	Тема 9: Технологические расчеты по производственной программе, разработка плана размещения оборудования предприятий питания /Пр/	7	4	ИД-1.ПК-1	Л.1.1 Л.2.1 Л.2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	3	
2.12	Тема 10: Предпринимательская этика /Ср/	7	6	ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2	Л.1.1 Л.2.1 Л.2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
2.13	/Зачёт/	7	4	ИД-1.УК-2; ИД-2.УК-2; ИД-1.ПК-1	Л.1.1 Л.2.1 Л.2.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

## 6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Система контроля за ходом и качеством усвоения студентами содержания данной дисциплины включает следующие виды: Текущий контроль – проводится систематически с целью установления уровня овладения студентами учебного материала в течение семестра. К формам текущего контроля относятся: опрос, тестирование (Т), контрольной работы (К).

Выполнение этих работ является обязательным для всех студентов, а результаты являются основанием для выставления оценок (баллов) текущего контроля.

Промежуточный контроль – оценка уровня освоения материала по самостоятельным разделам дисциплины. Проводится в заранее определенные сроки. Проводится два промежуточных контроля в семестр. В качестве форм контроля применяют коллоквиумы, контрольные работы, самостоятельное выполнение студентами домашних заданий с отчетом (защитой), тестирование по материалам дисциплины.

Итоговый контроль – оценка уровня освоения дисциплины по окончании ее изучения в форме зачета (экзамена).

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) включает в себя:

- Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- Описание показателей и критериев оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания;
- Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Фонд оценочных средств прилагается к рабочей программе дисциплины как приложение.

Фонд оценочных средств (ФОС) - комплекты методических и оценочных материалов, методик и процедур, предназначенных для определения соответствия или несоответствия уровня достижений, обучающихся планируемым результатам обучения. ФОС должны соответствовать ФГОС и ООП, целям и задачам обучения, предметной области, быть достижимыми, исполнимыми, включать полноту представления материалов.

При составлении ФОС для каждого результата обучения по дисциплине, модулю, практике необходимо определить этапы формирования компетенций, формы контроля, показатели и критерии оценивания сформированности компетенции на различных этапах ее формирования, шкалы и процедуры оценивания.

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

### 7.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
<b>7.1.1. Основная литература</b>			
Л.1.1	Чеберко, Е. Ф.	Основы предпринимательской деятельности. История предпринимательства: учебник и практикум для вузов / Е. Ф. Чеберко. -Москва: Издательство Юрайт, 2021. -420 с.	ЭБС Юрайт
<b>7.1.2. Дополнительная литература</b>			
Л.2.1	Ю. В. Орел, С. С. Вайцеховская, Н. Н. Тельнова [и др.].	Предпринимательство в индустрии гостеприимства: учебное пособие /-Ставрополь: СтГАУ, 2017. — 117 с.	ЭБС Лань
Л.2.2	Кузьмина, Е. Е.	Организация предпринимательской деятельности: учебное пособие для вузов / Е. Е. Кузьмина. — 4-е изд., перераб. и доп. -Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 455 с.	ЭБС Юрайт
<b>7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)</b>			
Э1	Электронная - библиотечная система издательства «Лань»: <a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>		
Э2	Национальный цифровой ресурс Руконт: <a href="http://rucont.ru/collections/1122">http://rucont.ru/collections/1122</a>		

Э3	Научная электронная библиотека Elibrary.ru;
Э4	Moodle.ysaa.ru
Э5	Сайт библиотеки: <a href="http://nlib.ysaa.ru/">http://nlib.ysaa.ru/</a> ;
<b>7.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем</b>	
<b>7.3.1 Перечень программного обеспечения</b>	
7.3.1.1	Windows Vista TM Home Basic K OEMAct
7.3.1.2	LIBREOFFICE
7.3.1.3	ПО «Визуальная студия тестирования». Комплекс для создания тестов и тестирования
7.3.1.4	Adobe Reader
<b>7.3.2 Перечень информационных справочных систем</b>	
7.3.2.1	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф
7.3.2.2	Википедия
7.3.2.3	федеральный портал Российское образование
<b>8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ (перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)</b>	
<p><b>№ 1.217: Учебная аудитория для занятий семинарского типа, и для выполнения курсовых работ с выходом в сеть Интернет.</b>  <b>Кабинет № 22 - 53,1 м<sup>2</sup></b>  Оборудование  Компьютер студенческий: (C/б win7\intel Pentium G4400, 19,,LG Flatron W1934S-SN) – 15 шт.  Проектор EP752, DPL,1024x788, 2800 ANSt Lm, 2200:1;  НоутбукAcer Aspire One AOD257-N57DGbb/White-Silver (WSVGA);  Звуковое оборудование FenderPassportP250;  Экран Digis Kontur-C 200x200 MW (DSK C-1103) – 1шт  Учебная мебель:  рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.  Программное обеспечение:  Windows 7 Лицензия 68175250 № лицензиата 98185460ZZE1903 от 06.03.2017 г.  Microsoft Office 2016 Сублицензионный договор ГК 1009 от 11.11.2016 г.  AdobeReader (бесплатная версия)</p>	
<p><b>№ 1.420: Учебная аудитория для занятий лекционного типа, семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации</b>  <b>Кабинет № 8 - 76,3 м<sup>2</sup></b>  Оборудование  Экран Digis Kontur-C 200x200 MW (DSK C-1103) – 1шт Переносной проектор EP752, DPL,1024x788, 2800 ANSt Lm, 2200:1; НоутбукAcer Aspire One AOD257-N57DGbb/White-Silver (WSVGA);  Учебная мебель:  рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.  Программное обеспечение:  Windows Vista TM Home Basic K OEMAct  LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNUGeneralPublicLicense  Kaspersky Endpoint Security for Business от 28.04.2018  Adobe Reader (бесплатная версия)</p>	
<p><b>№ 2.114 Мультимедийный зал научной библиотеки для выполнения самостоятельной работы и курсового проектирования.</b>  <b>Кабинет №54 – 78 м<sup>2</sup></b>  Оборудование  системный блок Corequad q6600, 4gb ram, 160gb - 1шт.;  монитор benq g900wa -1 шт.;  Системный блок Deponeon core2duo e8300, 2gb ram, hdd 160gb - 8 шт.;  монитор lg w1934s - 8 шт.,  4 тонких клиента Eltex tc-50  Учебная мебель:  рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.  Программное обеспечение:  бесплатная операционная система Calculate Linux;  LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNUGeneralPublicLicense.</p>	
<p><b>№ 1.216 Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.</b>  <b>Кабинет №21 – 18,6 м<sup>2</sup></b></p>	
<b>9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ</b>	

«Методические указания к выполнению практических работ»

Определяют общие требования, правила и организацию проведения лабораторно-практических работ с целью оказания помощи обучающимся в правильном их выполнении в объеме определенного курса или его раздела в соответствие с действующими стандартами.

«Методические указания к выполнению самостоятельных работ»

Предназначены для выполнения самостоятельной работы в рамках реализуемых основных образовательных программ, соответствующих требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования.

## **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 контрольных работ.

10.3. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Арктический государственный агротехнологический университет»  
Экономический факультет  
Кафедра «Отраслевая экономика и управление»

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
**для проведения промежуточной аттестации обучающихся**

Дисциплина (модуль) ФТД.02 Основы предпринимательства в индустрии гостеприимства  
Образовательная программа 19.03.04 Технология продукции и организация общественного  
питания

Направленность (профиль) «Технология продукции и организация общественного питания»

Квалификация Бакалавр

Форма обучения очная

Общая трудоемкость 72ч., ЗЕТ - 2

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

Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
<i>Разработка и реализация проектов</i>	УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД-1.УК-2: Определяет круг задач в рамках поставленной цели и связи между ними, а также предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты с точки зрения соответствия цели
		ИД-2 УК-2: Планирует реализацию и выполняет задачи в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач
<i>Технологический</i>	ПК-1: Способен к разработке технологической документации и ведению технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-1.ПК-1: Способен производить технологические расчеты по производственной программе, разрабатывать план размещения оборудования предприятий питания

## 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)
2	3		
УК-2	ИД-1 УК-2	<b>Знать:</b> цель и задачи создаваемой малой группы, осуществляющую предпринимательскую деятельность в индустрии гостеприимства. <b>Уметь:</b> использовать малую группу работников при разработке экономического проекта. <b>Владеть:</b> навыками использования информации необходимых для решения поставленных задач.	<b>Текущий контроль:</b> <i>Тестирование, Решение задач, Контрольная работа (опрос, задачи), Защита реферата</i>
	ИД-2 УК-2	<b>Знать:</b> структуру экономического проекта. <b>Уметь:</b> создавать конкретный экономический проект. <b>Владеть:</b> навыками анализа экономического проекта.	
ПК-1	ИД-1 ПК-1	<b>Знать:</b> основные принципы размещения оборудования и технического оснащения рабочих мест в ПОП.	<b>Промежуточная аттестация:</b> <i>Зачет</i>

		<p><b>Уметь:</b> производить расчеты технологического оборудования для ПОП.</p> <p><b>Владеть:</b> методиками и навыками расчета технологического оборудования для ПОП.</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. 2 (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. 3 (Зачтено)</p>
Базовый	<p>Студент освоил учебный материал в полном объеме, хорошо ориентируется в учебном материале, излагает материал в логической последовательности, однако при ответе допускает неточности.</p> <p>Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины, однако допускает некоторые неточности.</p>	<p>76 – 85 балл. 4 (Зачтено)</p>
Высокий	<p>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.</p> <p>Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины.</p>	<p>86 – 100 балл. 5 (Зачтено)</p>

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

Перечень оцениваемых компетенций - *УК-2 (ИД-1, ИД-2), ПК-1 (ИД-1)*

#### 4.1. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

##### Тесты

*Задания для оценки компетенций УК-2 (ИД-1, ИД-2), ПК-1 (ИД-1):*

Примеры тестов для контроля знаний

1. Термин «предприниматель» в научный оборот ввел:

- а) Ж. Б. Сей;
- б) А. Смит;

- в) Р, Кантильон.
2. Какое определение предпринимательства наиболее точно отражает его сущность:
- а) свободное экономическое хозяйствование в различных сферах деятельности, направленное на систематическое и законное получение прибыли путем удовлетворения общественных потребностей;
  - б) коммерческая деятельность на рынке товаров и услуг;
  - в) бизнес-деятельность.
3. Определение термина «предпринимательская деятельность» юридически закреплено:
- а) в Конституции РФ;
  - б) в Гражданском кодексе РФ;
  - в) в федеральном законе РФ № 129-ФЗ «О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей».
4. По механизму формирования прибыли выделяют следующие типы предпринимательства:
- а) коммерческое, производственное, финансовое;
  - б) в сфере материального производства, в сфере обращения;
  - в) в сфере производства товаров, в сфере производства материальных услуг, торговое, финансовое, в сфере оказания нематериальных услуг.
5. По выполняемым функциям выделяют следующие виды предпринимательства:
- а) коммерческое, производственное, финансовое;
  - б) в сфере материального производства, в сфере обращения;
  - в) в сфере производства товаров, в сфере производства материальных услуг, торговое, финансовое, в сфере оказания нематериальных услуг.
- .....

## **ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ**

**для оценивания сформированности компетенций: УК-2 (ИД-1, ИД-2), ПК-1 (ИД-1)**

### **Примерные темы рефератов**

1. Проблемы малого бизнеса в индустрии гостеприимства в России и пути их преодоления.
  2. Перспективы развития малого бизнеса в индустрии гостеприимства в России.
  3. Предпринимательство в сфере гостеприимства и предприятий общественного питания Роль и значение инвестиций в развитии бизнеса в индустрии гостеприимства.
  4. Перспективы развития малого бизнеса на предприятиях питания в России.
  5. Формы государственной поддержки малого бизнеса в индустрии питания. Понятие и содержание ликвидности предприятия.
  6. Оценка эффективности предпринимательской деятельности.
  7. Этика и деловой этикет предпринимателя в индустрии гостеприимства.
  8. Кодекс этики гостиничного предприятия.
  9. Кодекс этики предприятия общественного предприятия.
  10. Этика и деловой этикет предпринимателя на предприятиях питания.
- .....

### **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: УК-2 (ИД-1, ИД-2), ПК-1 (ИД-1)

1. Виды предприятий в индустрии гостеприимства.
2. В чем состоит сущность и роль предпринимательской деятельности в сфере индустрии гостеприимства?
3. Назовите некоторые особенности развития предпринимательской деятельности в индустрии гостеприимства.
4. Назовите типы и виды предпринимательства в индустрии гостеприимства.
5. Что такое объект и субъект предпринимательской деятельности? Понятие внутренней и внешней среды.
6. Перечислите принципы предпринимательской деятельности в индустрии гостеприимства.
7. Как вы понимаете суть и содержание «концепции предприятия» индустрии гостеприимства?
8. Перечислите факторы, которые необходимо учитывать при выборе места размещения бизнеса в индустрии гостеприимства.
9. Какие этапы требуется пройти при создании нового предприятия?
10. Каковы признаки и формы предприятий в индустрии гостеприимства?
11. Где должна пройти регистрацию вновь организованное предприятие питания и какие документы необходимо представить?
12. Дайте определение понятия «малое предприятие» в индустрии гостеприимства.
13. Какие существуют виды малых предприятий в индустрии гостеприимства?
14. В чем заключаются преимущества и недостатки малых предприятий в индустрии гостеприимства?
15. Каковы методы правового регулирования предпринимательской деятельности в РФ.
16. Дайте определение понятия «малое предприятие» на предприятиях питания.
17. Какие существуют виды малых предприятий в индустрии питания?
18. Выработка предпринимательской идеи и проектирования предприятий питания.
19. Технологические расчеты по производственной программе, разработка плана размещения оборудования предприятий питания.

20. Перечислите основные нормативно-правовые документы, регламентирующие организацию предпринимательской деятельности в РФ.
  21. Какие фонды (источники капитала) предпринимательских предприятий индустрии гостеприимства вы знаете?
  22. Какую роль играет культура предпринимательства в функционировании предприятия индустрии гостеприимства?
  23. Опишите сущность деловой и профессиональной этики – важнейших элементов культуры предпринимательства.
  24. Дать краткую характеристику существующим организационно-правовым формам предпринимательской деятельности
  25. Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности, применяемым в индустрии питания.
- .....

**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.

«Не зачтено» - выставляется студенту, продемонстрировавшему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «не зачтено» 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 <sup>1</sup>	Критерии оценивания (примеры описания <sup>1</sup> )	Формирование компетенции		
					Знания	Навыки	Умения
	Собеседование (С)	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.	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 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>	+		

<sup>1</sup> Обратите внимание, что в графе «Критерии оценивания» даны примеры критериев для оценивания типовых контрольных заданий, преподаватель имеет право скорректировать предложенные с учетом специфики дисциплины или дать свои собственные.

	Тест (Т)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий	$K = \frac{A}{P}$ $K$ – коэффициент усвоения, $A$ – число правильных ответов, $P$ – общее число вопросов в тесте. $5 = 0,85-1$ $4 = 0,7-0,84$ $3 = 0,6-0,69$ $2 = > 0,59$	+		
	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"> <li>1) полноту и правильность ответа;</li> <li>2) степень осознанности, понимания изученного;</li> <li>3) языковое оформление ответа.</li> </ol> <p>Отметка "5" ставится, если студент:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определение понятий;</li> <li>2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;</li> <li>3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.</li> </ol> <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"> <li>1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;</li> <li>2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;</li> <li>3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.</li> </ol> <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>	+		
	Доклад или сообщение (Д)	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению	Темы докладов, сообщений	<p>10 баллов:  Доклад создан с использованием компьютерных технологий (презентация Power Point, Flash–презентация, видео-презентация и др.) Используются дополнительные источники информации. Содержание заданной темы раскрыто в полном объеме. Отражена структура доклада (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры). Оформление работы. Оригинальность выполнения (работа сделана самостоятельно, представлена впервые).</p> <p>8 баллов:</p>		+	+

		полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы. Средство контроля, важное для формирования универсальных компетенций обучающегося, при развитии навыков самостоятельного творческого мышления.		<p>Доклад создан с использованием компьютерных технологий (презентация Power Point, Flash-презентация, видео-презентация и др.) Содержание доклада включает в себя информацию из основных источников (методическое пособие), дополнительные источники информации не использовались. Содержание заданной темы раскрыто не в полном объеме. Структура доклада сохранена (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры).</p> <p>6 баллов: Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий. Используются дополнительные источники информации. Содержание заданной темы раскрыто в полном объеме. Отражена структура доклада (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры).</p> <p>4 балла: Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий. Содержание доклада ограничено информацией только из методического пособия. Содержание заданной темы раскрыто не в полном объеме. Отсутствуют выводы и примеры. Оригинальность выполнения низкая.</p> <p>0 баллов: Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий и других наглядных материалов. Содержание ограничено информацией только из методического пособия. Заданная тема доклада не раскрыта, основная мысль сообщения не передана.</p>			
Реферат	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.	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><b>Новизна текста:</b> 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><b>Степень раскрытия сущности вопроса:</b> а) <u>соответствие</u> плана теме реферата; б) <u>соответствие содержания</u> 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</u>, сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме).</p> <p><b>Обоснованность выбора источников:</b> 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><b>Соблюдение требований к оформлению:</b> а) <u>насколько верно</u> оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; б) <u>оценка грамотности и культуры изложения</u> (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией; в) <u>соблюдение требований</u> к объему 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</p>		+	+	

				<p>последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.</p> <p><b>«Удовлетворительно»</b> – 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><b>«Неудовлетворительно»</b> – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.</p>			
Экзамен (Э), зачет (З), дифференцированный зачет (ДЗ)	Экзамены, зачеты по всей дисциплине или 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.	Вопросы для подготовки. Комплект экзаменационных билетов.	<p><b>5 (Отлично) «Зачтено»</b> 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 «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><b>4 (Хорошо) «Зачтено»</b> 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><b>3 (Удовлетворительно) «Зачтено»</b> 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><b>2 (Неудовлетворительно) «Не зачтено»</b> 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	Понятие о предпринимательстве. Виды предприятий в индустрии гостеприимства	ИД-1.УК-2, ИД-2.УК-2, ИД-1.ПК-1	<i>Т</i> <i>У</i>	<i>10</i>	<i>0-5</i>	<i>6-7</i>	<i>8-9</i>	<i>10</i>
2	История развития предпринимательства в сфере индустрии гостеприимства в России	ИД-1.УК-2, ИД-2.УК-2, ИД-1.ПК-1	<i>Т</i> <i>У</i>	<i>10</i>	<i>0-5</i>	<i>6-7</i>	<i>8-9</i>	<i>10</i>
3	Экономический интерес предпринимателя и этика предпринимательства в индустрии гостеприимства	ИД-1.УК-2, ИД-2.УК-2, ИД-1.ПК-1	<i>Т</i> <i>У</i>	<i>10</i>	<i>0-5</i>	<i>6-7</i>	<i>8-9</i>	<i>10</i>
4	Партнерские связи предпринимательства	ИД-1.УК-2, ИД-2.УК-2, ИД-1.ПК-1	<i>Т</i> <i>У</i>	<i>10</i>	<i>0-5</i>	<i>6-7</i>	<i>8-9</i>	<i>10</i>
5	Выработка предпринимательской идеи и проектирования ПОП	ИД-1.УК-2, ИД-2.УК-2, ИД-1.ПК-1	<i>Т</i> <i>У</i>	<i>10</i>	<i>0-5</i>	<i>6-7</i>	<i>8-9</i>	<i>10</i>
6	Условия развития предпринимательства в индустрии гостеприимства	ИД-1.УК-2, ИД-2.УК-2, ИД-1.ПК-1	<i>Т</i> <i>У</i>	<i>10</i>	<i>0-5</i>	<i>6-7</i>	<i>8-9</i>	<i>10</i>
7	Производительность и эффективность в сфере индустрии гостеприимства	ИД-1.УК-2, ИД-2.УК-2, ИД-1.ПК-1	<i>Т</i> <i>У</i>	<i>10</i>	<i>0-5</i>	<i>6-7</i>	<i>8-9</i>	<i>10</i>
8	Маркетинг и реклама	ИД-1.УК-2, ИД-2.УК-2, ИД-1.ПК-1	<i>Т</i> <i>У</i>	<i>10</i>	<i>0-5</i>	<i>6-7</i>	<i>8-9</i>	<i>10</i>
9	Технологические расчеты по производственной программе, разработка плана размещения оборудования предприятий питания	ИД-1.УК-2, ИД-2.УК-2, ИД-1.ПК-1	<i>Т</i> <i>У</i>	<i>10</i>	<i>0-5</i>	<i>6-7</i>	<i>8-9</i>	<i>10</i>
10	Предпринимательская этика	ИД-1.УК-2, ИД-2.УК-2, ИД-1.ПК-1	<i>Т</i> <i>У</i>	<i>10</i>	<i>0-5</i>	<i>6-7</i>	<i>8-9</i>	<i>10</i>
	<b>Зачет</b>	ИД-1.УК-2, ИД-2.УК-2, ИД-1.ПК-1	<b>Зачет</b>	<b>100</b>	<b>0-60</b>	<b>61-75</b>	<b>76-85</b>	<b>86-100</b>

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