



**УТВЕРЖДЕНО:**  
**Ученым советом Высшей школы**  
**сервиса**  
**Протокол № 3 от «10» октября**  
**2022 г.**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.3 Материально-техническое и ресурсное обеспечение ресторанной**  
**деятельности**  
**основной образовательной программы высшего образования – программы**  
**бакалавриата**  
**по направлению подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело**  
**направленность (профиль): Ресторанный бизнес**  
**Квалификация: бакалавр**  
**год начала подготовки: 2023**

**Разработчики:**

должность	ученая степень и звание, ФИО
<i>Доцент Высшей школы сервиса</i>	<b>к.т.н. Сивченко С.В.</b>

**Рабочая программа согласована и одобрена директором ОПОП:**

должность	ученая степень и звание, ФИО
<i>Доцент Высшей школы сервиса</i>	<b>к.т.н., доцент Сивченко С.В.</b>



## 1. Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Дисциплина «Материально-техническое и ресурсное обеспечение ресторанной деятельности» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений подготовки студентов по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Ресторанный бизнес».

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с материально-техническим и ресурсным обеспечением предприятий ресторанного бизнеса. Изучение данной дисциплины базируется на сумме знаний и навыков, полученных студентами в ходе изучения дисциплины «Основы ресторанного сервиса».

Дисциплина направлена на формирование профессиональной компетенций выпускника:

ПК-10 Способен к эффективной организации снабжения, производства и обслуживания в сфере ресторанного бизнеса в части:

ПК-10.3 Осуществляет эффективную организацию материально-технического снабжения в сфере ресторанного бизнеса.

Общая трудоемкость освоения дисциплины для студентов очной формы обучения составляет 3 зачетные единицы, 108 акад. часа. Программой дисциплины предусмотрены лекционные занятия (16 часов), занятия семинарского типа - семинар-беседа, практические работы (36 часов), консультации – 2 часа, промежуточная аттестация – 2 часа, самостоятельная работа обучающихся (52 часа).

Общая трудоемкость освоения дисциплины для студентов заочной формы обучения составляет 3 зачетные единицы, 108 акад. часа. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (6 часов) занятия, семинар-беседа, практические занятия (6 часов), консультации – 2 часа, промежуточная аттестация – 2 часа, самостоятельная работа обучающихся (92 часа).

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устного опроса (коллоквиум), защиты практических работ, решения расчетных задач, тестирования по итогам изучения отдельных тем дисциплины промежуточный контроль - в форме зачета в 3 семестре для очной формы обучения, в 4 семестре для заочной формы обучения.

Основные положения дисциплины могут быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин:

- Формирование ресторанного продукта;
- Технология работы службы питания и напитков (F&B);
- Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности;
- Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы;
- Проектирование предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса.



## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

№ пп	Индекс компетенции, индикатора их достижения	Планируемые результаты обучения (компетенции, индикатора их достижения)
1	ПК-10	Способен к эффективной организации снабжения, производства и обслуживания в сфере ресторанного бизнеса в части:
	ПК-10.3	Осуществляет эффективную организацию материально-технического снабжения в сфере ресторанного бизнеса.

## 3. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП:

Дисциплина «Материально-техническое и ресурсное обеспечение ресторанной деятельности» является обязательной дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений подготовки студентов по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Ресторанный бизнес».

Данная дисциплина неразрывно связана со следующими дисциплинами:

- Формирование ресторанного продукта
- Технология работы службы питания и напитков (F&B);
- Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности
- Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы;
- Проектирование предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса.

## 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

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3/108 зачетных единиц/ акад.часов.

(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам)

№ п/п	Виды учебной деятельности	Всего	Семестры		
			3		
<b>1</b>	<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем</b>	56	56		
	в том числе:			-	-
1.1	Занятия лекционного типа	16	16		
1.2	Занятия семинарского типа, в том числе:	36	36		
	Семинары				



№ п/п	Виды учебной деятельности	Всего	Семестры			
	Лабораторные работы					
	Практические занятия	36	36			
1.3	Консультации	2	2			
1.4	Промежуточная аттестация	2	2			
<b>2</b>	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>52</b>	<b>52</b>			
<b>3</b>	<b>Форма промежуточной аттестации</b>		<b>зачет</b>			
<b>4</b>	<b>Общая трудоемкость час</b>	<b>108</b>	<b>108</b>			
	<b>з.е.</b>	<b>3</b>	<b>3</b>			

**Для заочной формы обучения:**

№ п/п	Виды учебной деятельности	Всего	Семестры	
			3	4
<b>1</b>	<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем</b>	<b>16</b>	<b>2</b>	<b>14</b>
	в том числе:		-	-
1.1	Занятия лекционного типа	6	2	4
1.2	Занятия семинарского типа, в том числе:	6		6
	Семинары			
	Лабораторные работы			
	Практические занятия	-		
<b>1.3</b>	<b>Консультации</b>	<b>2</b>		<b>2</b>
<b>1.4</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>2</b>		<b>2</b>
<b>2</b>	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>92</b>	<b>34</b>	<b>58</b>
<b>3</b>	<b>Форма промежуточной аттестации</b>			<b>Зачет</b>
<b>4</b>	<b>Общая трудоемкость час</b>	<b>108</b>	<b>36</b>	<b>72</b>
	<b>з.е.</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>2</b>



**5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Контактная работа обучающихся с преподавателем				СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
			Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы		
1-2/3	Раздел 1. Теоретические основы ресурсного обеспечения организации	1.1 Введение. Специфика ресторанного бизнеса. Роль материально-технического и ресурсного обеспечения для эффективной деятельности ресторанов. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания: Закон РФ «О защите прав потребителей»	1	Академическая лекция	4	Семинар – беседа, работа с нормативными документами	6	Работа с нормативной документацией и Интернет - ресурсами



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Контактная работа обучающихся с преподавателем				СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
			Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы		
3-4/3		1.2 Классическая теория организации. Научное управление. Ф.У. Тейлор, Ф. Гилбрет, Л. Гилбрет, Г. Гантт. Взаимосвязь организации с источниками ресурсов и внешней средой. Классификация ресурсов, их краткая характеристика	1	Лекция-конференция	4	Заслушивание и обсуждение докладов с презентациями <b>Контрольная точка 1</b> – собеседование по разделу Теоретические основы ресурсного обеспечения организации	4	Работа с литературой и Интернет – Ресурсами, подготовка к коллоквиуму



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Контактная работа обучающихся с преподавателем				СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
			Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы		
5,6/ 3	Раздел 2. Материально - техническое обеспечение ресторанной деятельности	2.1 Понятие «материально-техническое обеспечение» (МТО). Цели и задачи МТО. Функции, формы, организационная структура управления МТО.	2	Академическая лекция	4	Академический семинар	6	Работа с литературой, и Интернет – ресурсами, Подготовка к устному опросу, изучение основной и дополнительной литературы
7/3		2.2 Значение и принципы материально-технического снабжения в общественном питании. Особенности МТО для ресторанного бизнеса.	1	Академическая лекция	2	Семинар-дискуссия	6	Работа с литературой, и Интернет – ресурсами; Подготовка к обсуждению темы семинара



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Контактная работа обучающихся с преподавателем				СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
			Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы		
8/3		2.3. Классификация предметов материально-технического оснащения ресторанов. Характеристика действующих норм расхода, оснащения. Эксплуатационные нормы.	1	Академическая лекция	2	Семинар с обсуждением презентаций	4	Работа с литературой, Интернет – ресурсами, Подготовка презентаций по заданным темам
9,10 /3		2.4 Порядок материально-технического обеспечения на предприятиях общественного питания; выбор поставщиков; договорные отношения с поставщиками материально-технического снабжения. Составление заявки (договора) на торгово-технологическое оборудование в соответствии с	2	Академическая лекция	4	Практическое занятие на тему: «Договорные отношения с поставщиками» <b>Контрольная точка 2</b>	4	Работа с литературой, и Интернет – ресурсами; Подготовка к практическому занятию





Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Контактная работа обучающихся с преподавателем				СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
			Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы		
		потребностью предприятия.						
11-12/3		2.5 Виды столового белья, посуды, приборов. Хранение и учет столового белья, столовой посуды и приборов. Нормы потребления столового белья, столовой посуды и приборов.	2	Академическая лекция	4	Решение ситуационных задач: «Определение потребности в столовом белье, посуде и приборах» <b>Контрольная точка 3</b> – решение ситуационных задач (кейсы).	4	Работа с литературой, Интернет – ресурсами, решение ситуационных задач
13, 14/3		2.6 Понятие складского хозяйства, виды и характеристика складских помещений, их оснащение;	2	Академическая лекция	4	Семинар-обсуждение докладов с презентациями	4	Работа с литературой, изучение конспекта лекций, учебной и



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Контактная работа обучающихся с преподавателем				СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
			Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы		
		организация хранения продуктов, режимы и способы хранения; порядок отпуска продуктов и сырья на производство.					дополнительной литературы; подготовка к выполнению задания	
15,16 /3		2.7 Организация тарного хозяйства. Назначение и классификация тары; организация тарооборота (приемка, вскрытие, хранение и возврат тары); использование функциональных емкостей, контейнеров.	2	Академическая лекция	4	Семинар- обсуждение докладов с презентациями	5	Работа с литературой, ГОСТами и Интернет - ресурсами
17/3		2.8 Контроль над сохранностью материальных ценностей.	2	Академическая лекция	2	Практическая работа по списанию МБП.	5	Работа с литературой, Интернет –



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Контактная работа обучающихся с преподавателем				СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
			Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы		
		Процедура инвентаризации: цели, задачи, порядок действий. Классификация МБП (малоценные быстроизнашивающиеся предметы), процедура списания МБП.				оформление результатов и защита		ресурсами; Подготовка к защите практической работы
18/4		<b>Контрольная точка 4</b>			2	контроль остаточных знаний по теме в форме тестирования	4	Подготовка к устному опросу
			16		36		52	
		Групповая консультация – 2 часа						
		Промежуточная аттестация – 2 часа зачет						



Для заочной формы обучения:

3 семестр

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Контактная работа обучающихся с преподавателем				СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
			Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа, акад. часов	Форма проведения занятия семинарского типа		
1/4	<b>Раздел 1. Теоретические основы ресурсного обеспечения организации</b>	1.1 Введение. Специфика ресторанного бизнеса. Роль материально-технического и ресурсного обеспечения для эффективной деятельности ресторанов. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания.	2	Академическая лекция		34	Работа с нормативной документацией и Интернет - ресурсами	



#### 4 семестр

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Контактная работа обучающихся с преподавателем				СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
			Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Занятие семинарского типа, акад. часов	Форма проведения занятия семинарского типа		
1/5	<b>Раздел 1. Теоретические основы ресурсного обеспечения организации</b>	1.2 Классическая теория организации. Научное управление. Ф.У. Тейлор, Ф. Гилбрет, Л. Гилбрет, Г. Гантт. Взаимосвязь организации с источниками ресурсов и внешней средой. Классификация ресурсов, их краткая характеристика			1	<b>Контрольная точка 1</b> – собеседование по разделу Теоретические основы ресурсного обеспечения организации	6	Работа с литературой и Интернет – ресурсами



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Контактная работа обучающихся с преподавателем				СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
			Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Занятие семинарского типа, акад. часов	Форма проведения занятия семинарского типа		
	<b>Раздел 2. Материально-техническое обеспечение ресторанной деятельности</b>	<p>2.1 Понятие «материально-техническое обеспечение» (МТО). Цели и задачи МТО. Функции, формы, организационная структура управления МТО.</p> <p>2.2 Значение и принципы материально-технического снабжения в общественном питании. Особенности МТО для ресторанного бизнеса.</p> <p>2.3. Классификация предметов материально-технического оснащения ресторанов. Характеристика действующих норм расхода, оснащения. Эксплуатационные нормы.</p>	2	Академическая лекция	2	<p>Практическое занятие на тему: «Договорные отношения с поставщиками»</p> <p><b>Контрольная точка 2</b> Защита практической работы</p>	4  5  6	Работа с литературой и Интернет – ресурсами, подготовка к практической работе



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Контактная работа обучающихся с преподавателем					
			Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Занятие семинарского типа, акад. часов	Форма проведения занятия семинарского типа	СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
		2.4 Порядок материально-технического обеспечения на предприятиях общественного питания; выбор поставщиков; договорные отношения с поставщиками материально-технического снабжения. Составление заявки (договора) на торгово-технологическое оборудование в соответствии с потребностью предприятия.				Решение ситуационных задач (кейсы). <b>Контрольная точка 3</b>	6	



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Контактная работа обучающихся с преподавателем				СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
			Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Занятие семинарского типа, акад. часов	Форма проведения занятия семинарского типа		
		2.5 Виды столового белья, посуды, приборов. Хранение и учет столового белья, столовой посуды и приборов. Нормы потребления столового белья, столовой посуды и приборов. 2.6 Понятие складского хозяйства, виды и характеристика складских помещений, их оснащение; организация хранения продуктов, режимы и способы хранения; порядок отпуска продуктов и сырья на производство. 2.7 Организация тарного хозяйства. Назначение и классификация тары; организация тарооборота (приемка,	2	Академическая лекция	3	<b>Контрольная точка 4</b>	6  5  6	Работа с литературой и Интернет – ресурсами, решение ситуационных задач





Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Контактная работа обучающихся с преподавателем				СРО, академических часов	Форма проведения СРО
			Занятия лекционного типа, академических часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Занятие семинарского типа, академических часов	Форма проведения занятия семинарского типа		
		вскрытие, хранение и возврат тары); использование функциональных емкостей, контейнеров. 2.8 Контроль над сохранностью материальных ценностей. Процедура инвентаризации: цели, задачи, порядок действий. Классификация МБП (малоценные быстроизнашивающиеся предметы), процедура списания МБП.					14	
		Итого	4		6	-	58	
		Групповая консультация - 2 часа Промежуточная аттестация – 2 часа						



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения				
			Контактная работа обучающихся с преподавателем				СРО, акад. часов
			Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Занятие семинарского типа, акад. часов	Форма проведения занятия семинарского типа	
		зачет					



## 6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Для самостоятельной работы по дисциплине обучающиеся используют следующее учебно-методическое обеспечение

№ п/п	Тема, трудоемкость в акад.ч. (Очная/заочная форма обучения)	Учебно-методическое обеспечение
1	<b>Раздел 1 Теоретические основы ресурсного обеспечения организации</b> 1.1 Введение. Специфика ресторанного бизнеса. Роль материально-технического и ресурсного обеспечения для эффективной деятельности ресторанов. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания. <b>6/34 ч.</b> 1.2 Классическая теория организации. Научное управление. Ф.У. Тейлор, Ф. Гилбрет, Л. Гилбрет, Г. Гантт, Взаимосвязь организации с источниками ресурсов и внешней средой. Классификация ресурсов, их краткая характеристика - <b>4/6ч</b>	<b>Основная литература</b> Рекомендуемые Интернет-ресурсы: 1. Управление снабжением и сбытом организации: учебник / Г.Д. Антонов, О.П. Иванова, В.М. Тумин, А.В. Бодренков. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 288 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1317934">https://znanium.com/catalog/product/1317934</a> 2. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва: ИД «ФОРУМ», 2021. — 176 с. — Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1099231">https://znanium.com/catalog/product/1099231</a> 3. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - Москва: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - Режим доступа <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=202753">https://znanium.com/catalog/document?id=202753</a> 4. Губаненко, Г. А. Управление закупочной деятельностью предприятия общественного питания : учебное пособие / Г. А. Губаненко, М. В. Крылова. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2020. - 192 с. - ISBN 978-5-7638-4304-0. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1819277">https://znanium.com/catalog/product/1819277</a> (дата обращения: 08.02.2023). – Режим доступа: по подписке. <b>Нормативные документы:</b> 1. Закон РФ «О защите прав потребителей» 2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200107325">http://docs.cntd.ru/document/1200107325</a> 3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного
2	<b>Раздел 2. Материально – техническое обеспечение ресторанной деятельности</b> 2. 1 Понятие «материально-техническое обеспечение» (МТО). Цели и задачи МТО. Функции, формы, организационная структура управления МТО. – <b>6/4 ч</b> 2.2. Значение и принципы материально-технического снабжения в общественном питании. Особенности МТО для ресторанного бизнеса. – <b>6/5 ч</b> 2.3 Классификация предметов материально-технического оснащения ресторанов. Характеристика действующих норм расхода, оснащения. Эксплуатационные нормы. – <b>4/6 ч.</b> 2.4 Порядок материально-технического обеспечения на предприятиях общественного питания; выбор поставщиков; договорные отношения с	



	<p>поставщиками материально-технического снабжения. Составление заявки (договора) на торгово-технологическое оборудование в соответствии с потребностью предприятия. – <b>4/6 ч.</b> 2.5 Виды столового белья, посуды, приборов. Хранение и учет столового белья, столовой посуды и приборов. Нормы потребления столового белья, столовой посуды и приборов – <b>4/6 ч.</b> 2.6 Понятие складского хозяйства, виды и характеристика складских помещений, их оснащение; организация хранения продуктов, режимы и способы хранения; порядок отпуска продуктов и сырья на производство – <b>4/5 ч.</b> 2.7 Организация тарного хозяйства. Назначение и классификация тары; организация тарооборота (приемка, вскрытие, хранение и возврат тары); использование функциональных емкостей, контейнеров. – <b>5/6 ч.</b> 2.8 Контроль за сохранностью материальных ценностей. Классификация МБП (малоценные быстроизнашивающиеся предметы), процедура списания МБП. – <b>9/14ч.</b></p>	<p>питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200107326">http://docs.cntd.ru/document/1200107326</a> 4. ГОСТ 31984-2012 Услуги предприятий общественного питания. Общие требования. Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200103455">http://docs.cntd.ru/document/1200103455</a> 5. Федеральный закон "О техническом регулировании" N 184-ФЗ. 6. Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. № 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания" <a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a> <b>Дополнительная литература</b> 1. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). – ЭБС Znanium.com Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/product/999911">https://znanium.com/catalog/product/999911</a></p>
--	--	---

## 7. Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

### 7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

№ пп	Индекс компетенции, индикатора их достижения	Содержание компетенции (индикатора их достижения)	Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции (индикатора их достижения)	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (индикатора их достижения) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
1	ПК-10	Способен к эффективной организации снабжения, производства и обслуживания в сфере ресторанного бизнеса в части:				
	ПК-10.3	Осуществляет эффективную организацию	Раздел 1. Теоретические основы ресурсного обеспечения организации	Основные положения материально-технического и ресурсного обеспечения	- эффективно организовывать материально-техническое снабжение в	- базовыми навыками эффективной организации материально-технического

		материально-технического снабжения в сфере ресторанного бизнеса	Раздел 2. Материально-техническое обеспечение ресторанной деятельности	ресторанной деятельности.	сфере ресторанного бизнеса	снабжения в сфере ресторанного бизнеса
--	--	---	--	---------------------------	----------------------------	--

## 7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на разных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Результат обучения по дисциплине	Показатель оценивания	Критерий оценивания	Этап освоения компетенции
Знать основные положения материально-технического и ресурсного обеспечения ресторанной деятельности. Уметь эффективно организовывать материально-техническое снабжение в сфере ресторанного бизнеса. Владеть базовыми навыками эффективной организации материально-технического снабжения в сфере ресторанного бизнеса	Защита практических работ, решение ситуационных задач (кейсы), тестирование, устный опрос	Студент продемонстрировал знание основных положений материально-технического и ресурсного обеспечения ресторанной деятельности. Демонстрирует умение эффективно организовывать материально-техническое снабжение в сфере ресторанного бизнеса. Студент демонстрирует владение освоением базовых навыков эффективной организации материально-технического снабжения в сфере ресторанного бизнеса	Освоение способности осуществлять эффективную организацию материально-технического снабжения в сфере ресторанного бизнеса

### Критерии и шкала оценивания освоения этапов компетенций на промежуточной аттестации

Порядок, критерии и шкала оценивания освоения этапов компетенций на промежуточной аттестации определяется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам магистратуры, реализуемым по федеральным государственным образовательным стандартам в ФГБОУ ВО «РГУТИС».



**Виды средств оценивания, применяемых при проведении текущего контроля и шкалы оценки уровня знаний, умений и навыков при выполнении отдельных форм текущего контроля**

*Средство оценивания – устный опрос, защита практических работ*

**Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при устном ответе, опросе, защите лабораторных работ**

оценка	Критерии оценивания	Показатели оценивания
«5»	<ul style="list-style-type: none"><li>– полно раскрыто содержание материала;</li><li>– материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности;</li><li>– продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала;</li><li>– точно используется терминология;</li><li>– показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;</li><li>– продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;</li><li>– ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;</li><li>– продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;</li><li>– продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;</li><li>– допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Обучающийся показывает всесторонние и глубокие знания программного материала, знание основной и дополнительной литературы;</li><li>– последовательно и четко отвечает на вопросы билета и дополнительные вопросы;</li><li>– уверенно ориентируется в проблемных ситуациях;</li><li>– демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций, делать правильные выводы, проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании программного материала;</li><li>– подтверждает полное освоение компетенций, предусмотренных программой</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>– вопросы излагаются систематизировано и последовательно;</li><li>– продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер;</li><li>– продемонстрировано усвоение</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– обучающийся показывает полное знание программного материала, основной и дополнительной литературы;</li><li>– дает полные ответы на теоретические вопросы и дополнительные вопросы,</li></ul>

оценка	Критерии оценивания	Показатели оценивания
«4»	<p>основной литературы.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:</li> <li>а) в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа;</li> <li>б) допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя;</li> <li>в) допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя</li> </ul>	<p>допуская некоторые неточности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильно применяет теоретические положения к оценке практических ситуаций;</li> <li>– демонстрирует хороший уровень освоения материала и в целом подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой</li> </ul>
«3»	<ul style="list-style-type: none"> <li>– неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;</li> <li>– усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;</li> <li>– имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;</li> <li>– при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;</li> <li>– продемонстрировано усвоение основной литературы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обучающийся показывает знание основного материала в объеме, необходимом для предстоящей профессиональной деятельности;</li> <li>– при ответе на вопросы и дополнительные вопросы не допускает грубых ошибок, но испытывает затруднения в последовательности их изложения;</li> <li>– не в полной мере демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций;</li> <li>– подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой на минимально допустимом уровне</li> </ul>
«2»	<ul style="list-style-type: none"> <li>– не раскрыто основное содержание учебного материала;</li> <li>– обнаружено незнание или непонимание большей, или наиболее важной части учебного материала;</li> <li>– допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обучающийся имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала по дисциплине;</li> <li>– не способен аргументировано и последовательно его излагать, допускает грубые ошибки в</li> </ul>



оценка	Критерии оценивания	Показатели оценивания
	после нескольких наводящих вопросов. – не сформированы компетенции, умения и навыки.	ответах, неправильно отвечает на задаваемые вопросы или затрудняется с ответом; – не подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой

**оценочная шкала устного ответа**

Процентный интервал оценки	оценка
менее 50%	2
51% - 70%	3
71% - 85%	4
86% - 100%	5

*Средство оценивания - Решение задач (кейсы)*

**Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при решении кейсов (ситуационных задач)**

<b>Предел длительности контроля</b>	30 мин.
<b>Критерии оценки</b>	– было сформулировано и проанализировано большинство проблем, заложенных в кейсе (задаче); – были продемонстрированы адекватные аналитические методы при работе с информацией; – были использованы дополнительные источники информации для решения кейса (задачи); – использованы действующие нормативные документы на материально-технические средства (ГОСТы, нормирование потребления); – выводы обоснованы, аргументы весомы
<b>Показатели оценки</b>	макс 10 баллов
<b>«5», если (9 – 10) баллов</b>	полный, обоснованный ответ с применением необходимых источников
<b>«4», если (7 – 8) баллов</b>	неполный ответ в зависимости от правильности и полноты ответа: - были частично охарактеризованы все требования к качеству требуемых объектов материально-технического обеспечения; - было частично сформулировано и проанализировано большинство проблем, заложенных в кейсе, например, не совсем грамотно выбраны критерии для подбора поставщиков;
<b>«3», если (5 – 6) баллов</b>	неполный ответ в зависимости от правильности





	и полноты ответа: - не были продемонстрированы адекватные аналитические методы при работе с информацией; - использованы недействующие нормативные документы; - не были охарактеризованы все требования к качеству требуемых объектов материально-технического обеспечения;
--	---

*Средство оценивания – тестирование*

**Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при решении тестовых заданий**

<b>Критерии оценки</b>	<b>оценка</b>
выполнено верно заданий	«5», если (90 – 100) % правильных ответов
	«4», если (70 – 89) % правильных ответов
	«3», если (50 – 69) % правильных ответов
	«2», если менее 50% правильных ответов

**Виды средств оценивания, применяемых при проведении промежуточной аттестации и шкалы оценки уровня знаний, умений и навыков при их выполнении**

Устный опрос (по билетам)

**Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при устном ответе**

<b>оценка</b>	<b>Критерии оценивания</b>	<b>Показатели оценивания</b>
«5»	<ul style="list-style-type: none"><li>– полно раскрыто содержание материала;</li><li>– материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности;</li><li>– продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала;</li><li>– точно используется терминология;</li><li>– показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;</li><li>– продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;</li><li>– ответ прозвучал самостоятельно,</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Обучающийся показывает всесторонние и глубокие знания программного материала, знание основной и дополнительной литературы;</li><li>– последовательно и четко отвечает на вопросы билета и дополнительные вопросы;</li><li>– уверенно ориентируется в проблемных ситуациях;</li><li>– демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций, делать правильные выводы, проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании программного материала;</li><li>– подтверждает полное освоение компетенций, предусмотренных</li></ul>

оценка	Критерии оценивания	Показатели оценивания
	<p>без наводящих вопросов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;</li> <li>– продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;</li> <li>– допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию</li> </ul>	<p>программой</p>
«4»	<ul style="list-style-type: none"> <li>– вопросы излагаются систематизировано и последовательно;</li> <li>– продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер;</li> <li>– продемонстрировано усвоение основной литературы.</li> <li>– ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков: <ul style="list-style-type: none"> <li>– а) в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа;</li> <li>– б) допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя;</li> <li>– в) допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обучающийся показывает полное знание программного материала, основной и дополнительной литературы;</li> <li>– дает полные ответы на теоретические вопросы билета и дополнительные вопросы, допуская некоторые неточности;</li> <li>– правильно применяет теоретические положения к оценке практических ситуаций;</li> <li>– демонстрирует хороший уровень освоения материала и в целом подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;</li> <li>– усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;</li> <li>– имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обучающийся показывает знание основного материала в объеме, необходимом для предстоящей профессиональной деятельности;</li> <li>– при ответе на вопросы билета и дополнительные вопросы не допускает грубых ошибок, но испытывает затруднения в последовательности их изложения;</li> </ul>



оценка	Критерии оценивания	Показатели оценивания
«3»	исправленные после нескольких наводящих вопросов; – при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации; – продемонстрировано усвоение основной литературы	– не в полной мере демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций; – подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой на минимально допустимом уровне
«2»	– не раскрыто основное содержание учебного материала; – обнаружено незнание или непонимание большей, или наиболее важной части учебного материала; – допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов. – не сформированы компетенции, умения и навыки.	– обучающийся имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала по дисциплине; – не способен аргументировано и последовательно его излагать, допускает грубые ошибки в ответах, неправильно отвечает на задаваемые вопросы или затрудняется с ответом; – не подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой

*Средство оценивания - Решение задач (кейсы)*

**Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при решении кейсов (ситуационных задач)**

Предел длительности контроля	30 мин.
Критерии оценки	– было сформулировано и проанализировано большинство проблем, заложенных в кейсе (задаче); – были продемонстрированы адекватные аналитические методы при работе с информацией; – были использованы дополнительные источники информации для решения кейса (задачи); – использованы действующие нормативные документы – выводы обоснованы, аргументы весомы
Показатели оценки	макс 10 баллов
«5», если (9 – 10) баллов	полный, обоснованный ответ с применением необходимых источников
«4», если (7 – 8) баллов	неполный ответ в зависимости от правильности и полноты ответа:



	<ul style="list-style-type: none"><li>- было частично сформулировано и проанализировано большинство проблем, заложенных в кейсе, например, не предложены варианты</li><li>- были частично использованы дополнительные источники информации для решения кейса (задачи);</li><li>- частично использованы недействующие нормативные документы</li><li>- выводы частично не обоснованы, аргументы недостаточно весомы</li></ul>
«3», если (5 – 6) баллов	<p>неполный ответ в зависимости от правильности и полноты ответа:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- не были продемонстрированы адекватные аналитические методы при работе с информацией;</li><li>- использованы недействующие нормативные документы</li><li>- выводы не обоснованы, аргументы недостаточно весомы</li></ul>

**7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.**

Номер недели семестра	Раздел дисциплины, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части)	Вид и содержание контрольного задания	Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи
4/3	Раздел 1. Раздел 1. Теоретические основы ресурсного обеспечения организации	Текущий контроль - опрос	Правильные ответы на вопросы преподавателя 0-10 баллов
8/3	Раздел 2. Материально-техническое обеспечение ресторанной деятельности	защита практических работ	Правильное и полное выполнение практической работы, ее оформление и защита, полные, исчерпывающие ответы на вопросы преподавателя Макс. – 10 баллов
12/3		Кейсы, решение ситуационных задач	Требования: Правильное решение ситуационных заданий, наличие логической аргументации. Макс. – 10 баллов



Номер недели семестра	Раздел дисциплины, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части)	Вид и содержание контрольного задания	Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи
18/3		Тестирование	Кол-во правильных ответов (не менее 50% правильных ответов) 0-10 баллов

### 1 контрольная точка:

Перечень тем для собеседования, устного опроса

1. Специфика ресторанного бизнеса.
2. Роль материально-технического и ресурсного обеспечения для эффективной деятельности ресторанов.
3. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания
4. Каким требованиям должны отвечать услуги общественного питания?
5. Какие основные задачи выполняют предприятия общественного питания?
6. Назовите основные типы и классы предприятий питания?
7. Признаки классов предприятия питания.
8. Как различают предприятия питания по характеру производства и ассортименту выпускаемой продукции?
9. Какие факторы учитываются при определении типа предприятия питания?
10. Перечислите ресурсы предприятия питания.
11. Классическая теория организации.
12. Научное управление. Ф.У. Тейлор, Ф. Гилбрет, Л. Гилбрет, Г. Гантт,
13. Взаимосвязь организации с источниками ресурсов и внешней средой.
14. Классификация ресурсов, их краткая характеристика.

### 2 контрольная точка

Защита результатов практической работы по темам:

1. Договорные отношения с поставщиками. Составление заявки на поставку предметов материально-технического обеспечения. Требования, документационное обеспечение поставки. Ключевые разделы договора поставки. Условия поставки, транспортировки, срокам.
2. Проанализировать потенциальных поставщиков торгово-технологического оборудования, кухонного инвентаря, столовой и кухонной посуды, столового белья, предметов интерьера, в регионе (г.Москва, г.Пушкино, г.Мытищи и т.д. – по выбору студентов).

### 3 контрольная точка

Занятие по решению ситуационных задач.

Требования:



Правильное решение ситуационных заданий, полнота, анализ информации, наличие логической аргументации.

Макс. – 10 баллов

### Задание кейса

#### Изучение предметов сервировки стола. Расчет необходимого количества столовой посуды и приборов для обслуживания банкета.

Цель занятия: Изучение характеристик и назначения столовой посуды, приборов, белья. Приобретение навыков расчета необходимого количества столовой посуды, приборов и белья для обслуживания банкета.

Вопросы по теме для самостоятельной подготовки:

1. Виды столовой посуды: фарфоровая, фаянсовая, керамическая, стеклянная, хрустальная, металлическая, деревянная, пластмассовая; их характеристика.
2. Столовые приборы: из мельхиора, нержавеющей стали, алюминиевые, пластмассовые; их характеристика. Критерии выбора столовой посуды и приборов для предприятий общественного питания.
3. Характеристика столового белья: скатерти, салфетки, ручники, полотенца.
4. Общие правила сервировки стола. Основные требования, предъявляемые к сервировке стола. Предварительная и дополнительная сервировка стола.
5. Особенности праздничной сервировки стола. Виды.
6. Этикет за столом: нормы поведения за столом, особенности употребления холодных и горячих закусок, бульонов и супов, вторых горячих блюд, десертов, напитков.
6. Методика расчета необходимого количества столовой посуды, белья, приборов для обслуживания банкета.
  1. Опрос 10 – 15 минут.
  2. Практическая часть. Оформление и защита отчета о выполнении задания.

#### Задание 1. Изучить предметы сервировки стола: посуду, приборы, столовое белье.

Порядок выполнения задания

1. Изучить по предлагаемым образцам посуду и приборы по следующим показателям: - по назначению: общего пользования (вспомогательные); индивидуального пользования (основные); - по материалу: фарфоровая (фаянсовая); металлическая (мельхиоровая, стальная); стеклянная (хрустальная); деревянная; керамическая; пластмассовая.
2. Столовое белье (скатерти, мольтоны, напероны, салфетки, сэты). Плейс мэйт. Необходимо изучить в зависимости от назначения, материала.
3. Сделать записи по основным, наиболее часто используемым в ресторанах, видам столовой посуды, приборов, белья.
4. Результаты изучения можно оформить в виде таблиц 1, 2, 3.

Таблица 1

Характеристика столовой посуды			
Материал изделия	Вид изделия	Размеры, мм, вместимость, г	Назначение
Фарфоровая (фаянсовая) посуда:			
Общего	Блюдо круглое	Ø 350	Подача холодных

Материал изделия	Вид изделия	Размеры, мм, емкость, г	Назначение
назначения	2. Блюдо овальное 3. И т.д.	От 1 до 12 порций	закусок, бутербродов, тартелеток и корзиночек с различными продуктами Подача холодных блюд и закусок
Индивидуального назначения	1.Тарелка мелкая столовая	Ø 240	Подача горячих блюд,; как подставочная
	2. и т.д.		
Металлическая (мельхиоровая, стальная) посуда			
1.Общего назначения: 2.Индивидуального назначения:	1. Икорница 2. И т.д. 1. Кокотница 2. И т.д.	От 1 до 12 порций	Подача икры
Деревянная	1.		
Керамическая	1.		
Пластмассовая	1.		
Стеклянная	1. Рюмка водочная 2.И т.д.	50 г	Для горьких настоек и наливок, водки и коньяка

Таблица 2

Характеристика столовых приборов

Материал изделия	Вид изделия	Назначение
Металлические (мельхиоровые) приборы		
общего пользования (вспомогательные):	1. Ложка разливательная (половник)	Для разливания супов, сладких блюд, молока
	2. И т.д.	
Индивидуального	1.Нож, вилка и ложка столовые	Для первых и вторых

назначения		блюды
	2. И т.д.	

Таблица 3

Характеристика столового белья

Материал изделия	Вид изделия	Назначение
Льняные белые	Скатерти столовые	Для накрывания обеденного стола
Льняные цветные	Скатерти чайные	Для накрывания чайного стола
Салфетки		
И т.д.		

**Задание 2.** Расчет необходимого количества посуды, приборов в соответствии с выданным вариантом (таблица 4) и результаты расчета привести в виде таблицы 5.

Таблица 4

Варианты заданий для расчета количества индивидуальной посуды и приборов

вариант	Количество гостей	Наименование блюд																	
		Мясное ассорти	Рыбное ассорти	Говядина с овощами	Язык отварной	Салат «столичный»	Заливное из осетра	Жульен из дичи	Осетрина кокиль	Судак по польски	Лангет	Эскалоп	Котлеты пожарские	Шашлык	Пирожное	Клубника с сахаром	Мороженое	Кофе	Чай
1	20	+	+	-	-	+	-	-	-	-	+	-	+	-	+	-	-	-	+
2	25	-		+	+	+	-	+	+	-	-	-	-	-	+	-	-	-	+
3	30	-	+	-	-	+	-	-	+	-	-	+	-	+	-	-	+	+	-
4	35	-	-	+	-	+	-	+	-	-	+	-	+	-	-	+	-	+	
5	40	-	+	-	+	-	+	-	+	+	-	-	-	-	+	-	-	-	+
6	45	+	-	-	-	-	+	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-	+	-
7	50	-	+	-	+	-	-	-	+	-	+	-	+	-	+	+	-		-
8	55	-	-	+	-	+	-	+	-	+	-	-	-	+	-	-	+	+	-
9	60	+	-	-	-	+	+	-	+	-		-	+	-	-	+	+	-	-
10	65	+	-	+	-	-	-	-	+	-	+	-	-	-	+	-	+	-	-





11	70	-	+	-	+	-	+	-	-	+	-	+	-	+	-	-	-	-	+
12	75	-	+	-	+	-	-	+	-	-	+	-	+	-	-	+	-	-	+
13	80	+	-	+	-	+	-	-	-	+	-	+	-	-	+	-	+	+	-
14	85	-	+	-	+	-	-	-	+	-	-	+	-	+	-	+	-	+	+
15	90	+	-	-	-	+	-	-	-	-	+	-	+	-	+	-	+	+	-
16	95	+	-	+	-	-	+	-	-	+	-	+	-	-	-	-	+	-	+
17	100	+	+	-	+	-	-	+	-	-	+	-	-	+	-	+	-	+	-

Расчет столовой посуды и приборов оформить по форме таблицы 5, в которой перечислить всю необходимую посуду и приборы для индивидуальной подачи блюд и напитков в соответствии с выданным вариантом. При этом нужно иметь в виду, что замена посуды и приборов будет производиться при подаче каждого блюда.

Таблица 5

Расчет количества индивидуальной посуды и приборов на \_\_\_\_\_ человек

Перечень блюд в меню	Наименование и количество посуды										
	Тарелка мелкая столовая	Тарелка закусочная	Тарелка пирожковая	Тарелка десертная	И т.д.	Прибор столовый	Прибор рыбный	Прибор закусочный	Ложка десертная	Ложка кофейная	И т.д.
1	А	В	-	И т.д.							
2											
Всего											

**Задание 3.** Рассчитать столовое белье для банкета: скатерти, салфетки, ручки, полотенца; составить заявку в бельевую. Банкетный стол желательно накрывать одной общей скатертью (длина стола плюс спуск с торцов 60-80 см). Спуск скатерти со стороны гостя должен быть 20-30 см. При отсутствии банкетной скатерти рассчитать необходимое количество стандартных скатертей, накрываемых «внахлест». Салфетки рассчитывают исходя из следующего: по одной на гостя плюс 20 % на непредвиденную замену, плюс по три штуки на каждого официанта. Необходимое количество ручников - 4 шт. на каждого официанта, полотенце для протирки и шлифовки посуды - по 2 шт. 10.

#### Контрольная точка 4

#### Тестовые задания по разделам 1,2

1. Часть производственных фондов, которая участвует в процессе производства длительное время, сохраняя при этом свою натуральную форму, а их стоимость переносится на изготавливаемый продукт постепенно, по частям, по мере использования.

1. Уставной капитал
2. Основные средства (фонды)



3. Ресурсы
4. Бюджет

2. Необходимые средства, источники, возможности для выполнения какой-либо работы и получения её результата - это

1. Ресурсы
2. Организация
3. Внешняя среда
4. Система

3. Соотнесите разделы классической теории с их разработчиками

1 научное управление	А. М. Вебер.
2 собственная теория организации	Б.Ф.У. Тейлор, Ф. Гилбрет, Г. Гантт,
3 бюрократическая теория	В. А. Файоль, Д. Лизни,

4. Что относят к финансовым ресурсам?

1. Сырье
2. Системы
3. Собственный капитал
4. Основные производственные фонды

5. Что учитывается при разработке системы ресурсного обеспечения предприятия? (несколько ответов)

1. Вид деятельности предприятия
2. Финансовые возможности и потенциал предприятия
3. Политический строй
4. Характеристики работы персонала

6. Какую группу основных фондов можно отнести к пассивным основным фондам?

1. Транспортные средства
2. Инвентарь
3. Машины и оборудования
4. Здания, сооружения

7. Сколько групп представлено в классификации основных фондов?

- 1.10
- 2.12
- 3.20
- 4.6

8. Какова доля расходов на закупку, доставку, хранение продуктов, товаров и материалов в большинстве предприятий общественного питания?

1. 25-30%
2. 30-40%
3. около 50%



4. более 60%

9. Транспортное подразделение относится к:

1. Обслуживающим хозяйствам
2. Вспомогательным цехам
3. Побочному производству
4. Основному производству

10. Какой признак специализации характерен при массовом выпуске однородной продукции?

1. Предметный
2. Смешанный
3. Не имеет значения
4. Технологический

11. Ступень как часть производственного процесса - это:

1. Производственный процесс не делится на ступени
2. Совокупность операций, позволяющих организационно выделить часть производственного процесса
3. Совокупность операций, позволяющих технически выделить часть производственного процесса
4. Совокупность операций, позволяющих организационно и технологически выделить часть производственного процесса

12. Что включается в себестоимость готовой продукции в общественном питании?

1. Стоимость сырья и заработная плата работников
2. Стоимость сырья плюс издержки производства
3. Издержки производства
4. Стоимость сырья и материалов

13. Проблемы с поставками материальных ресурсов (сырья, материалов, полуфабрикатов) приводят к их дефициту, что влечет за собой (несколько ответов)

1. Сокращение объема продукции и снижение получаемой прибыли
2. Текучесть кадров и потерю квалифицированных рабочих
3. Сокращение затрат вследствие изменений методов закупки, отношений с поставщиками
4. Потеря клиентов

14. Установите правильную последовательность процесса закупки ресурсов

1. анализ предложений существующих поставщиков ресурсов;
2. альтернативный выбор поставщиков;
3. Расчет потребности в ресурсах;
4. Заключение контрактов

15. Какие тенденции в расходовании средств предприятия проявляются с расширением круга поставщиков?

1. Расходы предприятия снижаются
2. Расходы растут до определенного предела
3. Расходы предприятия растут



4. Нет зависимости

16. Чем определяется общее количество закупаемых товаров?

1. Объемом товарооборота предприятия
2. Величиной складских помещений
3. Широтой ассортимента
4. Собственной величиной предприятия

17. К какой части основных фондов относятся арендованные транспортные средства?

1. К пассивной
2. Не относятся к основным фондам
3. Грузовые - к активной, легковые - к пассивной
4. К активной

18. Какая группа факторов может быть отнесена к экономическим?

1. Уровень розничных цен, характер общественного производства
2. Денежные доходы населения, структура контингента
3. Характер общественного производства, численность контингента
4. Степень развития материального производства, уровень розничных цен, денежные доходы

19. Источники снабжения предприятий общественного питания являются:

1. Фермерские хозяйства
2. супермаркеты
3. оптовые базы
4. магазины-кулинарии

20. На что должно быть ориентировано современное управление предприятием общественного питания

1. на интересы покупателя, так и на способности рационально использовать имеющиеся производственные ресурсы
2. на анализ развития мировых экономических процессов
3. на разработку системы оценочных показателей результативности использования человеческих ресурсов
4. на спрос и предложение

21. Какого вида ресурсов предприятия не существует?

- 1) Финансовые
- 2) Материальные
- 3) Трудовые
- 4) Информационные
- 5) Технологические

22. Что включают в себя собственные финансовые ресурсы предприятия общественного питания?

- 1) Уставной капитал
- 2) Инвестиционные взносы
- 3) Нераспределенная прибыль



23. Все ресурсы ресторанного предприятия можно разделить на:
- 1) Экономические и управленческие
  - 2) Трудовые и информационные
  - 3) Человеческие и производственные
  - 4) Информационные и материальные
24. Что НЕ включают в себя производственные ресурсы?
- 1) Персонал ресторана
  - 2) Готовая продукция
  - 3) Предпринимательские способности
  - 4) Кухонное оборудование
25. Продолжите предложение «Вторичные ресурсы – это...»
- 1) Ресурсы, используемые предприятием общественного питания во вторую очередь
  - 2) Ресурсы, которые создаются на основе, уже созданных самим предприятием, результатов
  - 3) Ресурсы, в которых меньше всего нуждается предприятие
  - 4) Ресурсы, которые необходимы больше персоналу, чем самому предприятию
26. Основные направления расходования финансовых ресурсов:
- 1) текущие затраты на производство и реализацию продукции;
  - 2) инвестирование в расширение и модернизацию производства, приобретение нематериальных активов;
  - 3) платежи в бюджет, внебюджетные фонды, банкам и пр.;
  - 4) Все перечисленные верны
27. К числу материально-вещественных элементов НЕ относятся
- 1) земельные участки, здания, сооружения,
  - 2) машины, оборудование,
  - 3) сырье, полуфабрикаты, готовые изделия,
  - 4) денежные средства.
  - 5) человеческие ресурсы
28. Какие характеристики соответствуют временным ресурсам предприятия?
- 1) Временные резервы предприятия не ограничены
  - 2) Этот ресурс уникален
  - 3) Его невозможно накопить и сохранить
  - 4) Невозможно потратить его частично или растянуть период пользования
29. Какие ресурсы являются наиболее активной частью материально-технических ресурсов предприятий?
- 1) Энергетические
  - 2) Человеческие
  - 3) Финансовые
  - 4) Природные
30. Какими особенностями обладают *человеческие ресурсы организации*?



- 1) людям свойственно эмоционально и, порой, непредсказуемо реагировать на те или иные изменения в работе предприятия;
- 2) поскольку человек обладает интеллектом, то он постоянно совершенствует свои знания и навыки, что должно непрерывно подкрепляться усилиями со стороны руководства; работники осознанно подходят к выбору рода своей деятельности.
- 3) Человеческие ресурсы имеют схожие особенности с финансовыми и информационными ресурсами
- 4) Не обладают вообще никакими особенностями

### Задания по оценке сформированности компетенции Закрытого типа

**1. Как называется форма доставки, когда продукты на предприятие поступают непосредственно от поставщика:**

**Кол-во правильных ответов - 1**

- а) централизованное
- б) транзитное**
- в) складская
- г) децентрализованная

**2. Как называется форма доставки, когда продукты на предприятие поступают от поставщика через оптовые базы и склад:**

**Кол-во правильных ответов - 1**

- а) централизованное
- б) транзитное
- в) складская**
- г) децентрализованная

**3. По сохраняемости продовольственные товары подразделяются на:**

**Кол-во правильных ответов - несколько**

- а) особо скоропортящиеся, скоропортящиеся**
- б) нес скоропортящиеся
- в) быстро скоропортящиеся
- г) товары для длительного хранения**

**4. Структура управления предприятием общественного питания – это...**

**Кол-во правильных ответов - 1**

- а) основные функции предприятий общественного питания заключаются в приготовлении (или доготовке) пищи;
- б) управление предприятием с полным технологическим процессом;
- в) совокупность и соподчинённость взаимосвязанных организационных единиц или звеньев, выполняющих определённые функции**



г) управление предприятием с не полным технологическим процессом

**5. Способность товаров сохранять потребительскую стоимость при хранении, транспортировании в течение установленных сроков**

**Кол-во правильных ответов -1**

- а) долговечность
- б) ремонтпригодность
- в) сохраняемость**
- г) срок годности

**6. Под специализацией производства понимается:**

**Кол-во правильных ответов -1**

- а) сосредоточение деятельности предприятия на выпуске и реализации определённого ассортимента изделий**
- б) предусматривает сосредоточение средств производства и рабочей силы
- в) ответственность руководства по закупке сырья и продуктов, разработку новых видов продуктов
- г) создание системы качества

**7. Технологический процесс предприятия общественного питания –**

**Кол-во правильных ответов -1**

- а) механизированный процесс
- б) это совокупность операций по производству, реализации продукции и организации её потребления.**
- в) процесс сбыта продукции
- г) схема полного технологического процесса

**8. Чем определяется общее количество закупаемых товаров?**

**Кол-во правильных ответов -1**

- а) Объемом товарооборота предприятия**
- б) Величиной складских помещений
- в) Широтой ассортимента
- г) Собственной величиной предприятия

**9. Источники снабжения предприятий общественного питания являются:**

**Кол-во правильных ответов - несколько**

- а) фермерские хозяйства**
- б) супермаркеты
- в) оптовые базы**
- г) магазины-кулинарии

**10. Установите правильную последовательность процесса закупки ресурсов**

- 1) анализ предложений существующих поставщиков ресурсов;



- 2) альтернативный выбор поставщиков;
- 3) Расчет потребности в ресурсах;
- 4) Заключение контрактов

**11. Что проверяют при приёмке оборудования**

**Кол-во правильных ответов - несколько**

- 1) Целостность упаковки
- 2) Наличие гарантийного талона
- 3) Отсутствие дефектов

**12. Для чего устанавливаются нормы расхода?**

**Кол-во правильных ответов - 1**

- 1) Для определения количества затраченных средств на обеспечение рациональной деятельности
- 2) Для выявления экономически - неэффективных затрат
- 3) Для определения потребности в предметах одноразового использования

**13. Логистика это:**

**Кол-во правильных ответов - 1**

- 1) Производство продукции
- 2) Сбыт продукции
- 3) Теория и практика управления материально-техническим снабжением

**14. Назовите виды снабжения**

**Кол-во правильных ответов – несколько**

- 1) продовольственное
- 2) топливно-энергетическое
- 3) материально-техническое
- 4) сырьевое
- 5) информационное

**15. К материально-техническому снабжению относят**

**Кол-во правильных ответов – несколько**

- 1) торгово-технологическое оборудование
- 2) мебель
- 3) инвентарь
- 4) посуда, приборы
- 5) текстиль

**Задания открытого типа**

**1. Успешная деятельность предприятия должна обеспечиваться производством продукции и услуг, которые \_\_\_\_\_.**





2. Какие тенденции в расходовании средств предприятия проявляются с расширением круга поставщиков?

3. Комплексность методов обслуживания учитывает комплекс форм, \_\_\_\_\_ и дополнительных услуг, связанных с реализацией продукции.

4. Предприятие общественного питания для закупки сырья и продуктов с продавцом заключает \_\_\_\_\_.

5. Способность товаров не оказывать вредного влияния на окружающую среду определяется требованиями \_\_\_\_\_

6. Способность товаров сохранять функциональное назначение в процессе хранения, потребления в заданных режимах и условиях называется \_\_\_\_\_

7. Необходимые средства, источники, возможности для выполнения какой-либо работы и получения её результата - это

8. Какие ресурсы являются наиболее активной частью материально-технических ресурсов предприятий?

9. Для чего устанавливаются нормы расхода?

10. Соотнесите определение и характеристики

1. Нормируемые потери	а порча продуктов
2. Ненормируемые потери	б изменение физико-химических свойств продуктов при хранении

11. Соотнесите виды потерь и причины их возникновения

1. Нормируемые потери	а естественная убыль
2. Ненормируемые потери	б неудовлетворительные условия перевозки, хранения продуктов

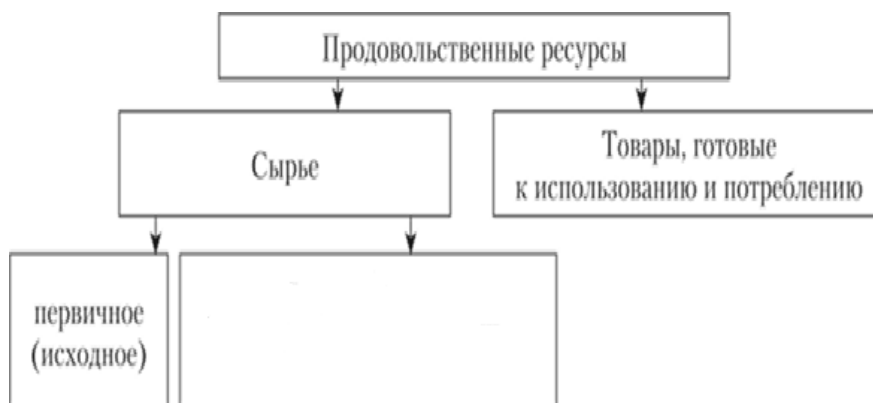
12. Материально-техническое обеспечение – это система организации обращения и использования \_\_\_\_\_, основных и оборотных фондов предприятия

13. Материально-техническое обеспечение – это система организации обращения и использования средств труда, основных и \_\_\_\_\_.

**14. Потребность и необходимость создания системы МТО для осуществления хозяйственных и производственных функций могут быть определены следующими методами:**

1. Нормативный	а. $R_m = R_f * K_{пр} * K_n$ , где: $R_f$ – фактическое потребление ресурсов в процессе производства в текущем периоде; $K_{пр}$ – коэффициент, показывающий изменение плана на будущее потребление по сравнению с предыдущим; $K_n$ – коэффициент, который характеризует снижение норм расхода на перспективу, т. е. он рассчитывается на будущий период.
2. Статистический	б. Основан на изучении статистических рядов потребления материальных ресурсов за определенный промежуток времени (несколько лет или месяцев) и их динамичности.
3. Метод прогнозирования	в. $R_m = N_p * V$ , где: $R_m$ – существующая потребность в сырье и материалах; $N_p$ – норма расхода; $V$ – объем производства товаров и услуг.

**15. Впишите отсутствующий вид сырья.**



**16. Впишите недостающий принцип товародвижения. Основные принципы товародвижения:**

- оптимальная звенность товародвижения;
- эффективность использования транспортных средств;
- эффективность использования торгово-технологического оборудования;
- 

**17. Впишите недостающий принцип товародвижения. Основные принципы товародвижения:**

- \_\_\_\_\_
- эффективность использования транспортных средств;

- эффективность использования торгово-технологического оборудования;
- сокращение количества операций с товаром.

18. Дополните схему «Пооперационное документальное оформление приемки товаров»



19. Дополните схему «Пооперационное документальное оформление приемки товаров»



20. Перечислите возможные проблемы предприятия, связанные с дефицитом поставок материальных ресурсов (сырья, материалов, полуфабрикатов):

21. Инвентаризация имущества и обязательств – это \_\_\_\_\_ проверка наличия, состояния и оценки имущества и обязательств.

22. Основная цель инвентаризации – это \_\_\_\_\_

23. Процессы по движению ресурсов ресторана происходят по определенному алгоритму: организация складского хозяйства, анализ и планирование закупок, закупка товаров и сырья, сбыт готовой продукции, обработка сырья и приготовление блюд. Укажите правильную последовательность этапов процесса.

24. Инвентаризация имущества и обязательств – это периодическая проверка \_\_\_\_\_ имущества и обязательств.



**25. Процесс «управление ресурсами» состоит из последовательно выполненных действий. Какого действия не хватает?**

1. Расчет оптимальных потребностей предприятия.
2. Изучение рынка, поиск поставщиков.
3. \_\_\_\_\_
4. Транспортировка товаров.

**26. Процесс «управление ресурсами» состоит из последовательно выполненных действий. Какого действия не хватает?**

1. \_\_\_\_\_
2. Изучение рынка, поиск поставщиков.
3. Заключение договоров поставки.
4. Транспортировка товаров.

**27. К какому процессу можно отнести представленную последовательность этапов.**

1. Закупка товаров и сырья.
2. Организация складского хозяйства.
3. Обработка сырья и приготовление блюд.
4. Сбыт готовой продукции.
5. Анализ и планирование закупок.

**28. Система МТО имеет ряд функций. Впишите не достающие**

- планирование потребности в материальных ресурсах
- 
- хранение заготовленного сырья и материалов
- 

**29. Система МТО имеет ряд функций. Впишите не достающие**

- 
- заготовительная функция
- хранение заготовленного сырья и материалов
- 

**30. Система МТО имеет ряд функций. Впишите не достающие**

- планирование потребности в материальных ресурсах
- заготовительная функция
- 
- осуществление учета и строгого контроля над выдачей сырья и материалов производству

**31. Система МТО должна отвечать требованиям: \_\_\_\_\_**

**32. Впишите характеристику товарных запасов**



33. Дайте классификацию товарных запасов?

34. Впишите характеристику товарных запасов



35. Впишите характеристику товарных запасов





**36. Нормальная работа предприятий требует бесперебойного снабжения материально-техническими средствами, \_\_\_\_\_, инвентарем, \_\_\_\_\_ столовой посудой.**

**37. Источниками снабжения продовольственных ресурсов являются: \_\_\_\_\_**

**38. для обеспечения предприятия ресурсами Предприятие общественного питания может непосредственно заключить договор \_\_\_\_\_ или использовать услуги \_\_\_\_\_.**

**39. При выборе поставщика обращают внимание на: Впишите недостающее.**

- \_\_\_\_\_;
- сроки выполнения заказов;
  - организация управления качеством у поставщика;
  - финансовое положение поставщика, его кредитоспособность

**40. При выборе поставщика обращают внимание на: Впишите недостающее.**

- удаленность поставщика от потребителя;
- \_\_\_\_\_
- организация управления качеством у поставщика;
- финансовое положение поставщика, его кредитоспособность

#### **Вопросы для промежуточной аттестации (зачет)**

1. Что такое материально-техническое обеспечение ресторана? Принципы обеспечения? Его роль в работе ресторана?
2. В чем суть основной стратегической цели материально-технического снабжения?
3. Что представляет собой планирование в материально-техническом снабжении?
4. Что включает в себя прогнозирование в материально-техническом снабжении?
5. Опишите транзитную форму снабжения?
6. Из чего состоит контроль в материально-техническом снабжении?
7. Дайте определение понятиям: производственная мощность поставщика, прогрессивность технологии, комплектность поставляемой продукции, соответствие общепринятым стандартам
8. Каким требованиям должны отвечать услуги общественного питания, и какие основные задачи выполняют предприятия общественного питания?
9. Назовите основные типы и классы предприятий питания? По каким признакам они делятся на классы? Как их различают по характеру производства и ассортименту выпускаемой продукции?
10. Какие факторы учитываются при определении типа предприятия питания?
11. Какое значение имеет рациональная организация снабжения на предприятиях общественного питания?
12. Какие требования предъявляются к организации продовольственного снабжения?



13. Перечислите источники продовольственного снабжения, формы и способы его доставки на предприятия питания?
14. Перечислите ассортимент продукции холодного цеха? какое механическое, немеханическое и холодильное оборудование используют в холодном цехе?
15. Дайте определение «концентрации производства»? Что понимается под «специализацией производства»? Назовите виды специализации? Что означает «кооперирование»?
16. Дайте характеристику методов и форм обслуживания?
17. Перечислите основные принципы и операции товародвижения в общественном питании?
18. Какие требования предъявляются к организации материально-техническое снабжение на предприятиях общественного питания?
19. Перечислите основные источники снабжения материально-техническими средствами. Как организуется материальная ответственность на предприятии питания?
20. В чем назначение складских помещений предприятий общественного питания? Перечислите инвентарь, инструменты, применяемые на складах. Какие требования предъявляются к складским помещениям? Условия и способы хранения сырья и продуктов в складских помещениях?
21. Виды и характеристика столовой посуды, приборов.
22. Назовите основные виды производства: по объему, специализации, предметам воздействия средств производства? Типы производства: единичный, серийный, поточный? Структура производства: цеховая и бесцеховая? Дайте определение понятиям: цех, участок, технологическая линия, рабочее место.
23. В чем заключается сущность работы складских помещений? Какие объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования предъявляются к складским помещениям?
24. Назовите виды специализаций предприятий питания и перечислите требования к организации специализированных предприятий общественного питания?
25. Что такое «система качества»? От чего зависит качество продукции? Какими способами можно убедиться в доброкачественности товара?
26. Перечислите методы оценки качества продукции общественного питания?
27. Требования к организации снабжения
28. Нормативные документы, регламентирующие взаимоотношения сторон по поставкам продуктов и сырья
29. Организация договорных отношений с поставщиками.
30. Организационные формы поставок: понятие, целесообразность использования.
31. Требования к оборудованию складских помещений.
32. Организация приемки продуктов и материально-технических средств по количеству и качеству.
33. Охарактеризовать виды экономических ресурсов предприятия, а также причины и последствия отсутствия свободного, неограниченного доступа к ним со стороны работающих и потенциальных хозяйствующих субъектов.
34. Привести примеры, подтверждающие значимость каждого вида экономических ресурсов для деятельности предприятий общественного питания.
35. Дать характеристику капитала и имущества предприятия.



36. Дать характеристику основных производственных и непроизводственных фондов предприятий общественного питания.
37. Привести примеры нематериальных активов предприятий общественного питания.

#### 7.4. Содержание занятий семинарского типа

##### Тематика ПЗ и задания к ним

#### Раздел 1. Теоретические основы ресурсного обеспечения организации

##### Практическое занятие 1,2

**Тема 1.1** Введение. Специфика ресторанного бизнеса. Роль материально-технического и ресурсного обеспечения для эффективной деятельности ресторанов. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания.

**Вид занятия:** Семинар – беседа, работа с нормативными документами

**Цель занятия:** изучить основные нормативные документы (ГОСТы, ФЗ, постановления и др.), регламентирующие работу ресторанов, закрепить знания по теме.

**Практические навыки:** овладеть навыками эффективной организации материально-технического снабжения в сфере ресторанного бизнеса (ПК 10.3)

##### Практическое занятие 3,4

**Тема 1.2** Классическая теория организации. Научное управление. Ф.У. Тейлор, Ф. Гилбрет, Л. Гилбрет, Г. Гант, Х. Взаимосвязь организации с источниками ресурсов и внешней средой. Классификация ресурсов, их краткая характеристика

**Вид занятия:** Заслушивание и обсуждение докладов с презентациями, проведение текущей аттестации

**Цель занятия:** ознакомления с классическими теориями организаций, классификацией и характеристикой ресурсов предприятия.

**Контрольная точка 1** – коллоквиум по разделу

**Практические навыки:** закрепить знания по теме, овладеть навыками эффективной организации материально-технического снабжения в сфере ресторанного бизнеса (ПК 10.3)

#### Раздел 2. Материально-техническое обеспечение ресторанной деятельности

##### Практическое занятие 5,6

**Тема 2.1** Понятие «материально-техническое обеспечение» (МТО). Цели и задачи МТО. Функции, формы, организационная структура управления МТО. Цели и задачи МТО. Функции, формы, организационная структура управления МТО.

**Вид занятия:** академический семинар

**Цель занятия:** изучить Понятие «материально-техническое обеспечение» (МТО). Цели и задачи МТО. Функции, формы, организационная структура управления МТО. Цели и задачи МТО. Функции, формы, организационная структура управления МТО.

**Практические навыки:** закрепить знания по теме, овладеть навыками эффективной организации материально-технического снабжения в сфере ресторанного бизнеса (ПК 10..3)

##### Практическое занятие 7

**Тема:** 2.2 Значение и принципы материально-технического снабжения в общественном питании. Особенности МТО для ресторанного бизнеса.





**Вид занятия:** Семинар-дискуссия

**Цель занятия:** обсудить и определить значение и принципы материально-технического снабжения в общественном питании, выявить особенности МТО для ресторанного бизнеса.

**Практические навыки:** закрепить знания по теме, овладеть навыками эффективной организации материально-технического снабжения в сфере ресторанного бизнеса (ПК 10.3)

### **Практическое занятие 8**

**Тема 2.3** Классификация предметов материально-технического оснащения ресторанов. Характеристика действующих норм расхода, оснащения. Эксплуатационные нормы.

**Вид занятия:** Семинар с обсуждением презентаций

**Цель занятия:** Изучить классификацию предметов материально-технического оснащения ресторанов. Дать характеристику действующих норм расхода, оснащения, эксплуатационных норм.

**Практические навыки:** закрепить знания по теме, овладеть навыками эффективной организации материально-технического снабжения в сфере ресторанного бизнеса (ПК 10.3)

### **Практическое занятие 9,10**

**Тема:** 2.4 Порядок материально-технического обеспечения на предприятиях общественного питания; выбор поставщиков; договорные отношения с поставщиками материально-технического снабжения. Составление заявки (договора) на торговое-технологическое оборудование в соответствии с потребностью предприятия.  
**Вид занятия:** Выполнение практической работы «Договор поставки. Порядок заполнения и подписания».

**Цель занятия:** Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков заполнения договора поставки на предприятии ресторанного бизнеса.

**Контрольная точка 2** Защита практической работы.

**Практические навыки:** закрепить знания по теме, овладеть навыками эффективной организации материально-технического снабжения в сфере ресторанного бизнеса (ПК 10.3)

### **Практическое занятие 11,12.**

**Тема:** 2.5 Виды столового белья, посуды, приборов. Хранение и учет столового белья, столовой посуды и приборов. Нормы потребления столового белья, столовой посуды и приборов.

**Вид занятия:** Решение ситуационных задач (кейса)

**Цель занятия:** освоить методики расчета столовой посуды, приборов, белья для обеспечения проведения банкета.

**Контрольная точка 3** – решение расчетных задач (кейсы)

**Практические навыки:** закрепить знания по теме, овладеть навыками эффективной организации материально-технического снабжения в сфере ресторанного бизнеса (ПК 10.3)

### **Практическое занятие 13,14**

**Тема:** 2.6 Понятие складского хозяйства, виды и характеристика складских помещений, их оснащение; организация хранения продуктов, режимы и способы хранения; порядок



отпуска продуктов и сырья на производство ресторанной продукции и обслуживание посетителей.

**Вид занятия:** Семинар- обсуждение докладов с презентациями

**Цель занятия:** изучить структуру складского хозяйства, виды и характеристика складских помещений, их оснащение; организация хранения продуктов, режимы и способы хранения; порядок отпуска продуктов и сырья на производство ресторанной продукции и обслуживание посетителей.

**Практические навыки:** закрепить знания по теме, овладеть навыками эффективной организации материально-технического снабжения в сфере ресторанного бизнеса (ПК 10.3)

### **Практическое занятие 15,16**

**Тема:** 2.7 Организация тарного хозяйства. Назначение и классификация тары; организация тарооборота (приемка, вскрытие, хранение и возврат тары); использование функциональных емкостей, контейнеров.

**Вид занятия:** Семинар- обсуждение докладов с презентациями

**Цель занятия:** изучение организация тарного хозяйства. Назначение и классификация тары; организация тарооборота (приемка, вскрытие, хранение и возврат тары); использование функциональных емкостей, контейнеров.

**Практические навыки:** закрепить знания по теме, овладеть навыками эффективной организации материально-технического снабжения в сфере ресторанного бизнеса (ПК 10.3)

### **Практическое занятие 17**

**Тема 2.8** Контроль за сохранностью материальных ценностей. Классификация МБП (малоценные быстроизнашивающиеся предметы), процедура списания МБП

**Вид занятия:** Практическая работа по списанию МБП. оформление результатов и защита

**Цель занятия:** изучить контроль за сохранностью материальных ценностей. Классификация МБП (малоценные быстроизнашивающиеся предметы), процедура списания МБП. Заполнить акт списания:

**Практические навыки:** закрепить знания по теме, овладеть навыками эффективной организации материально-технического снабжения в сфере ресторанного бизнеса (ПК 10.3)



Утверждаю

Руководитель  
учреждения

\_\_\_\_\_

(подпись) (расшифровка  
подписи)

"\_\_" \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Акт N \_\_\_\_\_

О СПИСАНИИ МЯГКОГО И ХОЗЯЙСТВЕННОГО ИНВЕНТАРЯ

		КОДЫ
Форма по ОКУД	от "__" _____ 20__ г.	0504143
Дата	Учреждение _____	
по ОКПО	_____	
КПП	_____	
	Структурное подразделение _____	
	Материально ответственное лицо _____	
	Комиссия в составе _____ (должность, фамилия, инициалы)	

назначенная приказом (распоряжением) от "\_\_" \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. N \_\_\_\_\_  
произвела проверку состояния пришедших в негодность мягкого и  
хозяйственного инвентаря в \_\_\_\_\_  
(наименование структурного подразделения)

и установила, что не поддаются ремонту и не могут быть использованы или  
переданы другим учреждениям поименованные ниже ценности, подлежащие выбытию  
и исключению из учета:

N п/п	Наименование показателя	Срок находни я в эксплуатац ии	Количе ство предме тов	Цена, руб.	Сумма, руб.	Бухгалтерская запись	
						дебет	кредит



1	2	3	4	5	6	7	8
Итого					X		

Всего по настоящему акту выбыло \_\_\_\_\_  
(количество прописью)

предметов на общую сумму \_\_\_\_\_  
(прописью)

Заключение комиссии \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Председатель комиссии: \_\_\_\_\_  
(должность) (подпись) (расшифровка подписи)

Члены комиссии: \_\_\_\_\_  
(должность) (подпись) (расшифровка подписи)

\_\_\_\_\_ (должность) (подпись) (расшифровка подписи)

\_\_\_\_\_ (должность) (подпись) (расшифровка подписи)

В результате выбытия получены следующие материалы, которые подлежат оприходованию в учете и сдаче на склад (кладовую) для дальнейшего использования:

N п/п	Материалы		Единица измерения	Количество	Цена, руб.	Сумма, руб.	Цель использования
	наименование	код					
1	2	3	4	5	6	7	8
Итого					X		

\_\_\_\_\_ (сумма прописью)

Председатель комиссии: \_\_\_\_\_  
(должность) (подпись) (расшифровка подписи)

Члены комиссии: \_\_\_\_\_  
(должность) (подпись) (расшифровка подписи)



(должность) (подпись) (расшифровка подписи)

Полученные от выбытия материалы сданы на склад по накладной N \_\_\_\_\_ от  
" \_\_ " \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

на сумму  руб.

" \_\_ " \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### Практическое занятие 18

**Вид занятия:** проведение текущей аттестации. Контрольная точка 4 – тестирование.

**Практические навыки:** закрепить знания по теме, овладеть навыками эффективной организации материально-технического снабжения в сфере ресторанного бизнеса (ПК УВ 4.3)

**8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы; перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**

#### 8.1. Основная литература

Рекомендуемые Интернет-ресурсы:

1. Управление снабжением и сбытом организации: учебник / Г.Д. Антонов, О.П. Иванова, В.М. Тумин, А.В. Бодренков. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 288 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1317934>

2. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва: ИД «ФОРУМ», 2021. — 176 с. — Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1099231>

3. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - Москва: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - Режим доступа <https://znanium.com/catalog/document?id=202753>

4. Губаненко, Г. А. Управление закупочной деятельностью предприятия общественного питания : учебное пособие / Г. А. Губаненко, М. В. Крылова. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2020. - 192 с. - ISBN 978-5-7638-4304-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1819277> (дата обращения: 08.02.2023). – Режим доступа: по подписке.

#### Нормативные документы:

1. Закон РФ «О защите прав потребителей»

2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>

3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107326>

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги предприятий общественного питания. Общие требования. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103455>



5. Федеральный закон "О техническом регулировании" N 184-ФЗ.
6. Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. № 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания" <http://www.consultant.ru>

## 8.2. Дополнительная литература

1. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — ЭБС Znanium.com Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/999911>

## 8.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Электронная библиотечная система znanium.com <http://znanium.com/>
2. Научная электронная библиотека e-library: <http://www.e-library.ru/>
3. Государственный информационный ресурс в сфере защиты прав потребителей <https://rospotrebnadzor.ru/>

## 8.4. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

1. Профессиональная база данных Росстандарт. – Режим доступа: <https://rags.ru/gosts/gost/30125/>
2. Федеральный информационный фонд стандартов (профессиональная база данных, «Российский институт стандартизации») Режим доступа: <https://www.gostinfo.ru/pages/Maintask/fund/>
3. Профессиональная база данных: Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологий и безопасности пищи. <http://www.ion.ru/>
4. Профессиональная база данных: Российская ассоциация кулинаров <http://dreamchef.ru/>
5. Федерация рестораторов и отельеров России (ФРИО). Защищаем интересы бизнеса HoReCa с 1996 года): Режим доступа: <http://frio.ru/>
6. Справочная правовая система (СПС) Консультант Плюс: Режим доступа: <https://www.consultant.ru/>
7. Информационная справочная система «Интернет-версия справочно-правовой системы «Гарант»» (информационно-правовой портал «Гарант.ру») Режим доступа: <http://www.garant.ru>
8. Научный журнал «Вестник Ассоциации вузов туризма и сервиса»: Режим доступа: <https://vestnik.rgutspubl.org/index.php/1>
9. Научный журнал «Современные проблемы сервиса и туризма»: Режим доступа: <https://stcc.rgutspubl.org/index.php/1>

## 9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Процесс изучения дисциплины **Материально-техническое и ресурсное обеспечение ресторанной деятельности** предусматривает контактную работу с преподавателем (работа на лекциях и практических занятиях) и самостоятельную (самоподготовка к лекциям и практическим занятиям) работу обучающегося.



Программой дисциплины **Материально-техническое и ресурсное обеспечение ресторанной деятельности** предусмотрены лекционные занятия (академическая лекция, лекция-конференция), занятия семинарского типа - семинар-беседа, обсуждение, решение задач, практическая работа, оформление результатов и защита.

Теоретические занятия (лекции) организуются по потокам. На лекциях излагаются темы дисциплины, предусмотренные рабочей программой, акцентируется внимание на наиболее принципиальных и сложных вопросах дисциплины, устанавливаются вопросы для самостоятельной проработки. Конспект лекций является базой при подготовке к практическим занятиям, к экзамену, а также самостоятельной научной деятельности.

Занятия семинарского типа способствуют более глубокому пониманию теоретического материала учебного курса, а также развитию, формированию и становлению различных уровней составляющих профессиональной компетентности студентов.

Целью самостоятельной работы обучающихся является формирование способностей к самостоятельному познанию и обучению, поиску литературы, обобщению, оформлению и представлению полученных результатов, их критическому анализу, поиску новых и неординарных решений, аргументированному отстаиванию своих предложений, умений подготовки выступлений и ведения дискуссий.

#### **Формы самостоятельной работы**

Самостоятельная работа заключается в изучении отдельных тем по заданию преподавателя по рекомендуемой им учебной литературе и включает:

- подготовку к устному опросу;
- ознакомление с литературой по дисциплине на сайте ЭБС [znanium.com](http://znanium.com);
- решение ситуационных задач (кейсы);
- подготовку докладов по рекомендованным преподавателем темам;
- подготовку к выполнению и защите практических работ.

Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося.

Перечень тем самостоятельной работы студентов по подготовке к лекционным и практическим занятиям соответствует тематическому плану рабочей программы.

### **10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю):**

Учебные занятия по дисциплине **«Материально-техническое и ресурсное обеспечение ресторанной деятельности»** проводятся в следующих оборудованных учебных кабинетах, оснащенных соответствующим оборудованием:

Вид учебных занятий по дисциплине	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования
Занятия лекционного типа, групповые и индивидуальные консультации, текущий контроль, промежуточная	учебная аудитория, специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование доска



Вид учебных занятий по дисциплине	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования
аттестация	
Занятия семинарского типа	учебная аудитория, специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование доска
Самостоятельная работа обучающихся	помещение для самостоятельной работы, специализированная учебная мебель, ТСО: видеопроекционное оборудование, автоматизированные рабочие места студентов с возможностью выхода в информационно-телекоммуникационную сеть "Интернет", доска; Помещение для самостоятельной работы в читальном зале Научно-технической библиотеки университета, специализированная учебная мебель автоматизированные рабочие места студентов с возможностью выхода информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет», интерактивная доска