

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»**

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ Василенко В.Н.
(подпись) (Ф.И.О.)

" 25 " мая 2023г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ**

Современные проблемы ресторанного бизнеса
(наименование в соответствии с РУП)

Направление подготовки (специальность)

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
(шифр и наименование направления подготовки/специальности)

Направленность (профиль)

Биомолекулярные технологии в диетологии и ресторанном бизнесе
(наименование профиля/специализации)

Квалификация выпускника

магистр

(в соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 12 сентября 2013 г. N 1061 "Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования" (с изменениями и дополнениями)

Воронеж

1. Цели и задачи дисциплины

1. Целью освоения дисциплины является формирование компетенций обучающегося в области профессиональной деятельности и сфере профессиональной деятельности:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции).

- 33 Сервис, оказание услуг населению (в сфере общественного питания).

Дисциплина направлена на решение задач профессиональной деятельности следующих типов: *технологический; организационно-управленческий; научно-исследовательский; проектный.*

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

№ п/п	Код компетенции	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИД1 _{УК-2} – Разрабатывает концепцию проектного решения в рамках обозначенной проблемы, представляет публично результаты проекта и предлагает возможные пути внедрения их в практику ИД2 _{УК-2} – Организует разработку плана реализации проекта, его корректировку и контроль за выполнением на всех этапах жизненного цикла
2	ПКв-1	Способен проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования с целью поиска и разработки новых конкурентноспособных, прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД1 _{ПКв-1} решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства новой продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов с заданными свойствами (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения) с учётом фундаментальных знаний, положений нутрициологии и современных методик, представляет научные отчеты, разрабатывает документацию

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД1 _{УК-2} – Разрабатывает концепцию проектного решения в рамках обозначенной проблемы, представляет публично результаты проекта и предлагает	Знает: основные направления и проблемы развития отрасли Умеет: обосновывать концептуальные проектные решения с учетом анализа внешней среды и приоритетов развития индустрии питания

возможные пути внедрения их в практику	Владеет: навыками публичного представления концепции предприятия ресторанного бизнеса
ИД _{2ук-2} – Организует разработку плана реализации проекта, его корректировку и контроль за выполнением на всех этапах жизненного цикла	Знает: ресурсное обеспечение и характеристики бизнес-процессов предприятия ресторанного бизнеса
	Умеет: анализировать, планировать, проектировать бизнес-процессы предприятия ресторанного бизнеса
	Владеет: навыками разработки бизнес-процессов предприятия ресторанного бизнеса
ИД _{1пкв-1} решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства новой продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов с заданными свойствами (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения) с учётом фундаментальных знаний, положений нутрициологии и современных методик, представляет научные отчеты, разрабатывает документацию	Знает: современные тенденции обеспечения качества услуг и развития ассортимента продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
	Умеет: выявлять актуальные направления повышения качества услуг и развития ассортимента продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
	Владеет: навыками проектирования мероприятий по повышению качества услуг и расширения ассортимента продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

3. Место дисциплины (модуля) в структуре ООП ВО

Дисциплина относится к *обязательной части* Блока 1 ООП. Дисциплина является обязательной к изучению.

Изучение дисциплины основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при выполнении ВКР на предыдущем уровне образования.

Дисциплина является предшествующей для подготовки к выполнению программ практик и ВКР.

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 3 зачетных единиц.

Виды учебной работы	Всего академических часов	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч
		1 семестр
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	108	108
Контактная работа в т. ч. аудиторные занятия:	34,95	34,95
Лекции	17	17
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-
Лабораторные занятия	17	17
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	17	17
Консультации текущие	0,85	0,85
Вид аттестации (зачет)	0,1	0,1
Самостоятельная работа:	73,05	73,05
Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	21,05	21,05
Подготовка к лабораторным занятиям	10	10
Домашнее индивидуальное задание	42	42

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

5.1 Содержание разделов дисциплины (модуля)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (указываются темы и дидактические единицы)	Трудоемкость раздела, ак.ч
1	Тенденции развития и типология предприятий ресторанного бизнеса	Тенденции и проблемы развития ресторанного бизнеса в сервисной экономике. Структура и диверсификация ресторанного продукта. Совокупные признаки различных концепций предприятий общественного питания, Особенности функционирования предприятий питания различных концептуальных направлений. План разработки проекта концепции предприятия ресторанного бизнеса в условиях конкурентной среды. Проблемы управления рестораном, противоречия производственной и маркетинговой службы ресторана.	36,05
2	Проектирование бизнес-процессов предприятия ресторанного бизнеса.	Основы бизнес-проектирования в ресторанном бизнесе. Информационное обеспечение бизнеса, ресурсы предприятия, интеллектуальные; информационные; персонал; автоматизационные (средства автоматизации); коммуникационные; производственные; временные; материальные; финансовые. Выработка, принятие и реализация проектных решений. Основные ошибки и контроль реализации бизнес-процессов на предприятии. Оценка реализации проектов бизнес-процессов. Бизнес-процессы «Логистика» «Производство», «Продажи», «Маркетинг», «Прием и обслуживание гостей».	35
3	Проектирование качества услуг рецептур и технологий в ресторанном бизнесе	Особенности исследований рынка услуг. Совершенствование качества услуг в ресторане. Направления приоритетного развития рецептур и технологий продукции функционального, специализированного, персонифицированного питания.	36
4	<i>Консультации текущие</i>		0,85
5	<i>Зачет</i>		0,1

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, ак. ч	Лабораторные занятия, ак. ч	СРО, ак. ч
1	Тенденции развития и типология предприятий ресторанного бизнеса	6	6	24,05
2	Проектирование бизнес-процессов предприятия ресторанного бизнеса.	6	5	24
3	Проектирование качества услуг рецептур и технологий в ресторанном бизнесе	5	6	25
4	<i>Консультации текущие</i>		0,85	
5	<i>Зачет</i>		0,1	

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, Час
1	Тенденции развития и типология предприятий ресторанного бизнеса	Влияние сервисной экономики на развитие ресторанного бизнеса	2
		Тенденции и проблемы развития ресторанного бизнеса	2
		Проектирование концепции предприятия	

		ресторанного бизнеса*	2
2	Проектирование бизнес-процессов предприятия ресторанного бизнеса.	Ресурсное обеспечение бизнес-процессов предприятия питания	2
		Проектирование бизнес-процессов на предприятии ресторанного бизнеса.	2
		Контроль реализации бизнес-процессов на предприятии.	2
3	Проектирование качества услуг рецептур и технологий в ресторанном бизнесе	Совершенствование качества услуг в ресторане	3
		Основные направления совершенствования рецептур и технологий продукции функционального, специализированного, персонифицированного питания	2

5.2.2 Практические занятия (семинары) не предусмотрены

5.2.3 Лабораторный практикум

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лабораторных занятий	Трудоемкость, Час
1	Тенденции развития и типология предприятий ресторанного бизнеса	Разработка концептуальных технологий и рецептур для предприятий ресторанного бизнеса	6
2	Проектирование бизнес-процессов предприятия ресторанного бизнеса.	Формализация бизнес-процессов на основе тайм-менеджмента	5
3	Проектирование качества услуг рецептур и технологий в ресторанном бизнесе	Разработка рецептур и технологий фирменных блюд функционального питания.	6

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, ак. ч
1	Тенденции развития и типология предприятий ресторанного бизнеса	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	7,05
		Подготовка к лабораторным занятиям	3
		Подготовка аналитического обзора «Развитие концепций предприятий питания в различных сегментах ресторанного рынка»	14
2	Проектирование бизнес-процессов предприятия ресторанного бизнеса.	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	7
		Индивидуальное задание «Разработка проекта концепции ресторана»	14
		Подготовка к лабораторным занятиям	3
3	Проектирование качества услуг рецептур и технологий в ресторанном бизнесе	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	7
		Подготовка к лабораторным занятиям	4
		Аналитический обзор «Актуальные направления проектирования ассортимента, рецептур и технологий ресторанной продукции функционального назначения, специализированного, персонифицированного питания»	14

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

Для освоения дисциплины обучающийся может использовать:

6.1 Основная литература

1. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров : учебник / Н. И. Дунченко, М. П. Щетинин, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-4999-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130478> (дата обращения: 05.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Современное состояние ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н. С. Родионова, В. М. Сидельников, Е. С. Попов, А. В. Богомолов. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 227 с. — ISBN 978-5-00032-365-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/117809> (дата обращения: 05.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. — 4-е изд. — Москва : Дашков и К, 2016. — 248 с. — ISBN 978-5-394-02634-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/70614> (дата обращения: 05.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Лупинская, С. М. Методология науки о пище и питании : учебное пособие / С. М. Лупинская, Е. М. Лобачева, И. А. Мазеева. — Кемерово : КемГУ, 2020. — 123 с. — ISBN 978-5-8353-2690-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/162591> (дата обращения: 05.11.2021). — Режим доступа: для авториз. Пользователей

5. Позняковский, В. М. Физиология питания : учебник для вузов / В. М. Позняковский, Т. М. Дроздова, П. Е. Влощинский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-6847-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152642> (дата обращения: 05.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Технология функциональных продуктов питания : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко [и др.] ; под общей редакцией Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 176 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05899-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471182> (дата обращения: 02.11.2021).

7. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 179 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07286-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471700> (дата обращения: 02.11.2021).

8. Корячкина С.Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий [Электронный ресурс] : для ВПО / Корячкина С.Я., Матвеева Т.В. — ГИОРД, 2013. — 528 с. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=58738 - Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий

6.2 Дополнительная литература

1. Цифровая нутрициология: применение информационных технологий при разработке и совершенствовании пищевых продуктов : монография / В. А. Тутельян, О. Н. Мусина, М. Г. Балыхин [и др.]. — Москва : МГУПП, 2020. — 378 с. — ISBN 978-5-93957-969-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/163723> (дата обращения: 05.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Организация ресторанного бизнеса : учебное пособие / Ю. В. Жилкова, З. В. Макаренко, Л. А. Насырова, В. И. Шариков. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 192 с. — ISBN 978-5-4377-0026-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90690> (дата обращения: 05.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 208 с. — ISBN 978-5-4377-0011-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90692> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н. Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119617> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 268 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07125-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/452907>

6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 179 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07286-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/452876>

Нормативная документация. Сборники рецептов.

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья [Текст] / сост. Л. Е. Голунова. - СПб. : ПРОФИКС, 2003. - 424 с. - ISBN 5-901943-15-5 : 352-05

2. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия / сост. П. С. Ершов. - СПб. : ПРОФИ-ИНФОРМ, 2004. - 192 с. - ISBN 5-98471-005-6

3. Сборник рецептов и технологических инструкций по приготовлению хлебобулочных изделий с использованием ржаной муки [Текст] / СПбФГОСНИИХП. - СПб. : Береста, 2007. - 298 с. - ISBN 978-5-98052-127-1 :

4. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Текст] / под ред. А. Т. Васюковой. - М. : Дашков и К, 2008. - 816 с. - ISBN 978-5-91131-600-6.

5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко, М. И. Пересичный. - Киев ; М., 2003. - 656 с. - ISBN 5-86887-075-1

6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев ; М. : Арий ; Лада, 2008. - 680 с. - ISBN 978-5-4832-140-0

7. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях [Текст] : сборник технических нормативов / под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М. : ДеЛи принт, 2011. - 544 с. - ISBN 978-5-94343-230-9

8. Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства [Текст] : сборник технических нормативов / сост. М. П. Могильный. - М. : ДеЛи плюс, 2011. - 560 с. - ISBN 978-5-905170-08-9

9. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания [Текст] / авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев : Арий , 2013. - 680 с. : ил. - ISBN 978-966-498-183-2

10. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] . - СПб. : ГИОРД, 2014. - 768 с. - | Доценко, В. А. Практическое

руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли : учебное пособие / В. А. Доценко. — 4-е изд., стер. . — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. — 832 с. — ISBN 978-5-98879-153-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4885> — Режим доступа: для авториз. пользователей. ISBN 978-5-98879-132-4 :

11. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания : справочник. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2017. — 194 с. — ISBN 978-5-4377-0101-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90667> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

12. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях : справочник. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2017. — 340 с. — ISBN 978-5-4377-0100-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90668> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Периодические издания.

1. Журнал «Актуальная биотехнология» // Актуальная биотехнология . [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: <http://elibrary.ru/titles.asp> - Журнал «Актуальная биотехнология».

2. Журнал «Биотехнология» // Биотехнология [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7679 - Журнал «Биотехнология».

3. Журнал «Биохимия» // Биохимия [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7681 - Журнал «Биохимия».

4. Журнал «Вестник образования».

5. Журнал «Вопросы питания» // Вопросы питания [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7711 - Журнал «Вопросы питания».

6. Журнал «Достижения науки и техники АПК» // Достижения науки и техники АПК [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8662 - Журнал «Достижения науки и техники АПК».

7. Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология» // Известия ВУЗов. Пищевая технология. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7818 - Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология».

8. Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство» // Кондитерское и хлебопекарное производство [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7855 .

9. Журнал «Кондитерское производство» Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство».

10. Журнал «Контроль качества продукции (Методы оценки соответствия)» // Контроль качества продукции. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=27987 - Журнал «Контроль качества продукции».

11. Журнал «Микробиология» // Микробиология [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7899 - Журнал «Микробиология».

12. Журнал «Питание и общество» // Питание и общество. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980 - Журнал «Питание и общество».

13. Журнал «Пищевая промышленность».

14. Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки» // Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа:

http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7946 - Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки».

15. Журнал «Ресторанные ведомости».

16. Журнал «Ресторатор».

17. Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы СД.

18. Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов» // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=31837 - Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов».

19. Журнал «Товаровед продовольственных товаров» // Товаровед продовольственных товаров [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=28834 - Журнал «Товаровед продовольственных товаров».

20. Журнал «Школа гастронома».

21. Журнал «Food Technology».

22. РЖ Оборудование пищевой промышленности».

23. Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством.» // Экономика. Инновации. Управление качеством. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=35676 - Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством».

24. Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий» // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=32905 - Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий».

6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. Родионова Н.С., Захарова Н.А. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине «Современные проблемы ресторанного бизнеса» / Н. С. Родионова - Воронеж: ВГУИТ. - 26 с.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsuet.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsuet.ru/

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

При изучении дисциплины используется программное обеспечение и информационные справочные системы: информационная среда для дистанционного обучения «Moodle», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен».

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение – н-р, ОС Windows, ОС ALT Linux.

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

В ходе учебного процесса используются аудитории для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (20,19) оснащенные следующим оборудованием и техническими средствами обучения: доска ученическая, ноутбук, мультимедиа-проектор, комплекты мебели для учебного процесса, учебно-наглядные пособия.

Для проведения лабораторных занятий используются аудитории 20а, 20б оснащенные необходимым оборудованием, инвентарем.

Также используются аудитории для самостоятельной работы обучающихся (18, 151,341), оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к ЭОС.

8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины (модуля) включают в себя:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

ОМ представляются в виде отдельного документа и входят в состав рабочей программы дисциплины (модуля) в виде приложения.

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

Документ составлен в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 19.04.04 - Технология продукции и организация общественного питания и профилю (специализации) подготовки Биомолекулярные технологии в диетологии и ресторанном бизнесе

ПРИЛОЖЕНИЕ
к рабочей программе

1. Организационно-методические данные дисциплины для заочной формы обучения

1.1 Объемы различных форм учебной работы и виды контроля в соответствии с учебным планом

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 3 зачетных единицы.

Виды учебной работы	Всего академических часов, ак. ч	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч
		1
		Акад. ч
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	108	108
Контактная работа в т. ч. аудиторные занятия:	18,1	18,1
Лекции	8	8
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-
Лабораторные работы	8	8
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	8	8
Консультации текущие	0,4	0,4
Рецензирование контрольных работ обучающихся-заочников	0,8	0,8
Вид аттестации (зачет)	0,1	0,1
Контрольная работа	0,8	0,8
Самостоятельная работа:	86	86
Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	28	28
Подготовка к лабораторным занятиям	12	12
Домашнее индивидуальное задание	38	38
Выполнение контрольной работы	8	8
Подготовка к зачету (контроль)	3,9	3,9

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по дисциплине/практике

Современные проблемы ресторанного бизнеса

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

№ п/п	Код компетенции	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИД1 _{УК-2} – Разрабатывает концепцию проектного решения в рамках обозначенной проблемы, представляет публично результаты проекта и предлагает возможные пути внедрения их в практику ИД2 _{УК-2} – Организует разработку плана реализации проекта, его корректировку и контроль за выполнением на всех этапах жизненного цикла
2	ПКв-1	Способен проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования с целью поиска и разработки новых конкурентноспособных, прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД1 _{ПКв-1} решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства новой продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов с заданными свойствами (в т.ч. персонализированного, функционального, диетического назначения) с учётом фундаментальных знаний, положений нутрициологии и современных методик, представляет научные отчеты, разрабатывает документацию

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД1 _{УК-2} – Разрабатывает концепцию проектного решения в рамках обозначенной проблемы, представляет публично результаты проекта и предлагает возможные пути внедрения их в практику	Знает: основные направления и проблемы развития отрасли
	Умеет: обосновывать концептуальные проектные решения с учетом анализа внешней среды и приоритетов развития индустрии питания
	Владеет: навыками публичного представления концепции предприятия ресторанного бизнеса
ИД2 _{УК-2} – Организует разработку плана реализации проекта, его корректировку и контроль за выполнением на всех этапах жизненного цикла	Знает: ресурсное обеспечение и характеристики бизнес-процессов предприятия ресторанного бизнеса
	Умеет: анализировать, планировать, проектировать бизнес-процессы предприятия ресторанного бизнеса
	Владеет: навыками разработки бизнес-процессов предприятия ресторанного бизнеса
ИД1 _{ПКв-1} решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства новой продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов с заданными свойствами (в т.ч. персонализированного, функционального, диетического назначения) с учётом фундаментальных знаний, положений нутрициологии и современных методик, представляет научные отчеты, разрабатывает документацию	Знает: современные тенденции обеспечения качества услуг и развития ассортимента продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
	Умеет: выявлять актуальные направления повышения качества услуг и развития ассортимента продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
	Владеет: навыками проектирования мероприятий по повышению качества услуг и расширения ассортимента продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

2 Паспорт оценочных материалов по дисциплине

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные материалы	Технология/процедура оценивания (способ контроля)
1	2	3	4	5
1	Тенденции развития и типология предприятий ресторанного бизнеса	УК-2	Банк тестовых заданий	Бланочное тестирование
			Лабораторная работа	Защита отчета по лабораторной работе
			Зачет	Собеседование
			Аналитический обзор «Развитие концепций предприятий питания в различных сегментах ресторанного рынка»	Проверка преподавателем
2	Проектирование бизнес-процессов предприятия ресторанного бизнеса.	УК-2	Банк тестовых заданий	Бланочное тестирование
			Индивидуальное задание «Разработка проекта концепции ресторана»	Публичная презентация
			Лабораторная работа	Защита отчета по лабораторной работе
			Зачет	Собеседование
3	Проектирование качества услуг рецептур и технологий в ресторанном бизнесе	ПКв-1	Лабораторная работа	Защита отчета по лабораторной работе
			Банк тестовых заданий	Бланочное тестирование
			Зачет	Собеседование
			Аналитический обзор «Актуальные направления проектирования ассортимента, рецептур и технологий ресторанной продукции функционального назначения, специализированного, персонифицированного питания»	Проверка преподавателем

3 Оценочные материалы для промежуточной аттестации.

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

Аттестация обучающегося по дисциплине проводится по результатам рейтинга, в соответствии с положением предусматривает возможность собеседования (зачета).

3.1. Вопросы к зачету

3.1.1 УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла

Номер вопроса	Текст вопроса
1	Структура ресторанного продукта
2	Градации бизнес-систем в условиях постиндустриального развития экономики.
3	Основные стадии развития ресторанных услуг при переходе от индустриального общества в постиндустриальный статус
4	Основные отличия «сервисной» и «индустриальной» экономики, особенности развития ресторанного бизнеса в условиях сервисной экономики
5	Проблемы развития ресторанного бизнеса в условиях сервисной экономики.
6	Функции сервисной экономики
7	Противоречия сервисной экономики и их влияние на развитие ресторанного бизнеса
8	Первая группа тенденций влияния на развитие ресторанного бизнеса в мировой экономической конъюнктуре
9	Факторы несовпадения целей производственной и маркетинговых служб ресторана
10	Наиболее распространенные проблемы современного ресторанного бизнеса.
11	Основные тенденции развития ресторанного бизнеса
12	Факторы, определяющие поведение современного потребителя ресторанных услуг
13	Особенности ресторанного рынка в современных условиях.
14	Сегменты ресторанного рынка.
15	Этапы разработки инвестиционного проекта в ресторанном бизнесе
16	Этапы проектирования концепции ресторана
17	Характеристика групп инвесторов ресторанного бизнеса
18	Сходства и различия информационного и ресурсного подхода в управлении проектами ресторанного бизнеса
19	Ресурсный подход в управлении проектами в ресторанном бизнесе
20	Выработка, принятие и реализация управленческих решений при реализации проектов ресторанного бизнеса.
21	Мотивация, контроль, управленческий функционал.
22	Основные ошибки в управлении ресторанным проектом.
23	Основные принципы работы руководителя проекта
24	Основы бизнес-проектирования в ресторане
25	Типовые показатели эффективности бизнес процессов в ресторане
26	Проектирование бизнес-процесса «Логистика»
27	Проектирование бизнес-процесса «Производство»
28	Проектирование бизнес-процесса «Продажи»
29	Проектирование бизнес-процесса «Прием и обслуживание гостей»
30	Проектирование бизнес-процесса «Маркетинг»
31	Оценка качества управления проектом
32	Формы контроля в ресторанном бизнесе.
33	Параметры организации бизнес-системы современного конкурентоспособного предприятия ресторанного бизнеса

3.1.2. ПКв-1. Способен проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования с целью поиска и разработки новых конкурентноспособных, прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Номер вопроса	Текст вопроса
34	Особенности рынка услуг и их исследование.
35	Особенности показателей качества услуг ресторана
36	Группировка показателей качества по средам развертывания
37	Разработка программы совершенствования и контроля качества услуг на предприятии питания
38	Этапы процесса контроля качества услуг
39	Понятие культуры питания. Проблемы питания современного человека
40	Основные направления исследований развития технологий кулинарной продукции
41	Основные направления исследований в области проектирования рецептур продукции общественного питания
42	Характеристика основных групп БАД для проектирования рецептур функционального, специализированного, персонифицированного питания
43	Характеристика основных сырьевых групп натурального сырья животного, микробного или растительного происхождения и продуктов его переработки для проектирования рецептур функционального, специализированного, персонифицированного питания.
44	Исследовательская классификация пищевых форм
45	Теории питания и их связь с обменом веществ и балансом нутриентов в организме

3.2. Примеры тестовых заданий

3.2.1 УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла

46. К основным стадиям развития ресторанных услуг при переходе от индустриального общества в постиндустриальный статус относятся:

- А. Интенсивное развитие кейтеринговых услуг, специализированного питания.
- Б. Рост формата демократичных предприятий, ориентированных на организацию питания офисных работников.
- В. Рост сегмента ресторанов высокой кухни
- Г. Возрастает доля готовых блюд и полуфабрикатов высокой степени готовности, приобретаемых «на вынос».
- Д. Снижение маржинальной прибыли в результате сдерживания роста среднего чека при увеличении стоимости сырьевого набора.

Ответ А, Б, Г, Д

47. Выберите функции сервисной экономики

- А. Мониторинг и обратная связь с клиентами – основа успеха в ресторане.
- Б. Удовлетворение специфических потребностей клиентов путем постоянного улучшения качества услуг.
- В. Использование технологии как конкурентного преимущества.
- Г. Обеспечение гибкости менеджмента.
- Д. Стратегическое планирование.
- Е. Стабильность среднего чека.

Ответы: А,Б,В,Г,Д

48. Дополните элемент маркетинговой модели для разработки стратегического планирования:

_____, цена, методы распространения и стимулирования, участники, физическое окружение, процесс.

Ответ : ресторанный продукт

49. Особенность сервисной парадигмы ведения ресторанного бизнеса от индустриальной это:

А. Перемещение экономической активности из сферы материального производства в сферу услуг

Б. Перемещение активности материального производства в сферу финансов.

Ответ А.

50. Главный экономический ресурс ресторанного бизнеса в условиях сервисной экономики это:

А. Информация и знания

Б. Сырье и посуда

В. Контактная зона ресторана

Ответ: А.

51. В структуру ресторанного продукта входят:

А. Родовой продукт

Б. Ожидаемый продукт,

В. Расширенный продукт

Г. Потенциальный продукт

Д. Все ответы верные

Ответ Д.

52. Тенденции мировой экономической конъюнктуры, определяющие глобализацию развития ресторанного бизнеса

А. Гомогенизация вкусов потребителей

Б. Рост числа глобальных потребителей.

В. Глобальные информационные каналы.

Г. Глобальная положительная экономия от масштаба производства,

Д. Развитие логистики.

Е. Правительственная политика.

Ж. Передаваемое конкурентное преимущество.

З. Глобальное изменение климата

Ответ А,Б,В,Г,Д,Е,Ж

53. Наиболее значимые проявления дифференциации в ресторанном бизнесе:

А. Появление большего числа экзотических блюд, специальных блюд;

Б. Увеличение спроса на блюда, покупаемые на вынос;

В. Рост внимания к вопросам безопасности продуктов;

Г. Повышение образованности и требовательности потребителя;

Д. Образование ценовых ниш в определенном сегменте ресторанов при увеличении их числа в данном сегменте;

Е. Тенденция к сетизации — возрастает число бизнес-структур, имеющих два и более мест для ведения своей деятельности;

Ж. Повышение требований к профессиональному уровню подготовки персонала.

3. Увеличение площади торговых помещений

И. Тенденция к расширению ассортимента покупных товаров.

Ответ: А,Б,В,Г,Д,Е,Ж.

54. Что в ресторанном бизнесе позволяет быстрее приобрести конкурентные преимущества в сравнении с предприятиями других отраслей?

А. Широкий и мобильный ассортимент товаров, блюд, услуг

Б. Понижение цен на продукцию

В. Стандартизация производства

Ответ А.

55. Какие факторы способствуют развитию злоупотреблений со стороны персонала?

А. Многообразие бизнес и технологических процессов

Б. Многопрофильность операционной деятельности предприятия

В. Высокая информационная насыщенность управления предприятием

Г. Снижение контролируемости бизнес-процессов

Д. Специфика бизнес-систем сетевых и крупных комплексных предприятий.

Ответ А,Б,В,Г

56. Причины возникновения рисков при реализации проектов ресторанного бизнеса:

А. Нестабильность экономического законодательства, текущей экономической ситуации, условий инвестирования и использования прибыли

Б. Неопределенность политической ситуации, неблагоприятные социально-экономические изменения в стране, регионе

В. Неполнота или неточности информации о динамике технико-экономических показателей, параметрах новой техники и технологии

Г. Колебания рыночной конъюнктуры, цен, валютных курсов

Д. Неопределенность природно-климатических условий, возможность стихийных бедствий

Е. Неполнота или неточность информации о финансовом положении предприятий-участников (возможность неплатежей, банкротств, срывов договорных обязательств).

Ж. Высокая конкуренция

Ответ:А,Б,В,Г,Д,Е

57. Какие подходы реализуются при управлении проектами?

А. Информационный

Б. Ресурсный

В. Аналитический

Ответ А, Б.

58. Что является основой решения руководителя проекта при информационном подходе?

А. Всесторонняя информация о ситуации, складывающейся при реализации проекта.

Б. Информационная компетенция руководителя

В. Информационные потоки проекта

Ответ А.

59. Какой должна быть информация для принятия решения руководителем проекта?

Информация должна быть:

А. Полной, достоверной

Б. Обработанной, регламентировано доступной,

В. Актуальной, релевантной

Г. Максимально подробной

Ответ: А,Б,В

60. Что такое управление с точки зрения ресурсного подхода?

А. Информационный процесс, обеспечивающий целенаправленное манипулирование ресурсами ресторанный предприятия с заданной эффективностью.

Б. Процесс анализа и расчета эффективности ресурсов ресторанный предприятия

Ответ А.

61. К какой группе ресурсов ресторанный предприятия относятся уровень подготовленности, опыт, талант персонала?

А. К интеллектуальным

Б. К персоналу

Ответ А.

62. В каком случае информация является ресурсом?

А. В случае ее своевременного анализа и использования

Б. В случае достоверности и полноты

В. В случае актуальности и релевантности

Ответ А.

63. Для чего необходимы коммуникационные ресурсы?

А. Для обеспечения решения задач информационного обмена внутри предприятия

Б. Для обеспечения решения задач информационного обмена предприятия с внешней средой

В. Для обеспечения решения задач информационного обмена внутри предприятия и с внешней средой

Ответ В.

64. Что является главным бизнес-процессом предприятия ресторанный бизнеса?

А. Производство и реализация кулинарной продукции и услуг

Б. Генерация прибыли (дохода) через предоставление гостям ресторанный услуг

Ответ Б.

65. Дополните перечень подпроцессов главного бизнес-процесса предприятия ресторанный бизнеса

Производство, продажи, маркетинг, прием и обслуживание гостей, всестороннее обеспечение функционирования предприятия (кадровое, юридическое, информационное, безопасности, хозяйственное и др.), _____

Ответ: Логистика

66. Продолжите фразу:

На предприятии должны быть формализованы и отлажены _____ (бизнес-процессы)

67. Продолжите фразу:

При реализации бизнес-процессов в ресторане должны быть определены и контролироваться разумные пределы _____ (несанкционированного изъятия денежных средств персоналом)

68. Дополните фразу:

Для успешной реализации проекта в ресторанный бизнесе _____ должен быть обучен, лоялен к предприятию, к руководству, клиенто-ориентирован (персонал).

69. Дополните фразу:

Для успешной реализации инновационного проекта в ресторанный бизнесе _____ должны соответствовать решаемым задачам (интеллектуальные ресурсы).

70. Сколько сегментов ресторанный рынка выделяют в настоящее время?

Ответ: 9.

71. Что обеспечивает привлекательность бизнеса для инвесторов?

Ответ: высокая скорость оборота капитала.

72. К чему приводит активное инвестирование в ресторанный бизнес?

Ответ: к обострению конкуренции

73. Какие конкурентные преимущества дает стандартизация продукции и услуг в ресторане?

- А) Минимизация уровня издержек
- Б) Достижение постоянного качества;
- В) Упрощение производственных задач;
- Г) _____

Ответ: Снижение требований к квалификации сотрудников

73. Дополните определение: **Управление проектом в ресторане** есть _____ процесс, обеспечивающий целенаправленное _____ ресурсами ресторанный предприятия с заданной _____.

Ответ: Информационный, манипулирование, эффективностью

74 Дополните перечень преимуществ разработки операционных процессов: снижение отходов, эффективное использование технологий, упрощение задач для стандартизации

Ответ: Минимизация ошибок и нарушений

75 Дополните перечень ресурсов, необходимый для проектирования бизнес-процессов ресторана

- _____
- информационные;
- персонал;
- автоматизационные (средства автоматизации);
- коммуникационные;
- производственные;
- временные;
- материальные;
- финансовые.

Ответ: интеллектуальные

3.2.2 **ПКв-1.** Способен проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования с целью поиска и разработки новых конкурентноспособных, прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

76. С какой целью осуществляется производство стерилизованной готовой продукции в полужесткой таре (из ламистера, коэкструзионных и других материалов)

- !А. Для реализации вне места ее производства;
- Б. Для улучшения органолептических показателей

Ответ А

77. В каких случаях используются для выработки полуфабрикатов и готовой продукции технологии сублимационной сушки?

!А. Для продукции, которую в силу лабильности невозможно законсервировать другими способами

!Б. Если сырье для производства продукции носит сезонный характер

В. Для дорогостоящей продукции, пользующейся повышенным спросом

Г. Все ответы верные

Ответ А, В

78. К основным направлениям развития технологий и рецептур относится
!А. Увеличение сроков годности готовых блюд и полуфабрикатов.
!Б. Неизменность сроков годности готовых блюд и полуфабрикатов при повышении их качества.
В. Сокращение сроков годности готовых блюд и полуфабрикатов при обеспечении улучшенных органолептических показателей.
Ответ А, Б

79. Производство каких овощных полуфабрикатов является перспективным для отрасли
А. Унифицированных
Б. Измельченных и прошедших тепловую обработку
В. С различными загустителями и обогатителями
Г. Для приготовления запеканок, биточков, крокетов и т. д.;
Д. Все ответы верные
Ответ Д

80. Какие процессы направлены на решение экологических последствий внедрения инноваций?
А. Комплексная переработка зернового сырья с выработкой новых полуфабрикатов и максимальным использованием вторичных продуктов (отрубей, зародышей зерна)
Б. Комплексная переработка мясного сырья с выработкой новых полуфабрикатов и максимальным использованием вторичных продуктов (костей, крови).
В. Комплексная переработка молочного сырья с выработкой полуфабрикатов и максимальным использованием вторичных продуктов (пахты, сыворотки и т. п.);
Г. все ответы верные.
Ответ Г

81. В чем заключается специфика свойств услуг?
А. Неосвязаемость,
Б. Неспособность к хранению
В. Изменчивость качества
Г. Неразрывность производства и потребления
Д. Периодичность предоставления
ОТВЕТ А,Б,В,Г,

82. Какое свойство услуги ресторана обеспечивается, если персонал предприятия обладает требуемыми навыками и знаниями, чтобы оказать услугу?
А. Компетентность
Б. Надежность
В. Доступность
Ответ А.

83. Какое свойство услуги ресторана обеспечивается, когда отмечается стабильность работы ресторана?
А. Компетентность
В. Надежность
Г. Безопасность
Ответ В

84. К какой среде развертывания относятся показатели надежности (постоянство качества блюд, напитков, покупных товаров, постоянство регулирования климата в торговых залах)?
А. К предметной среде

Б. К предметной среде во времени

В. К предметной среде в пространстве

Ответ Б

85. Какие показатели характеризуют эффективность сервисно-технологических решений для обеспечения высокой производительности труда при изготовлении продукции

Ответ: Показатели технологичности

86. Как называется состояние равновесия между поступлением в организм (утилизацией) и выведением из организма - экскрецией различных пищевых субстратов?

Ответ: Баланс нутриентов

87. Как называется физиологически полноценное питание, способствующее сохранению здоровья человека и поддержанию нормальной и устойчивой работы органов и систем организма?

Ответ: Рациональное питание

88. Какие вещества относятся к биологически активным добавкам к пище (Food supplements)?

А. Нутрицевтики

Б. Парафармацевтики

В. Эубиотики

Ответ: А, Б, В

89. Верно ли утверждение: «Нутрицевтики обладают пищевой ценностью?»

А. Да

Б. Нет

Ответ: А

90. Дополните фразу:

«Функциональные свойства кулинарных изделий могут формироваться в 2-х направлениях:

1. Введение в рецептуры сырья природного происхождения или продуктов его переработки, обладающих функциональными свойствами.

2. _____»

Ответ. Введение в рецептуры биологически активных добавок

91. Каковы основные направления формирования функциональных свойств продуктов?

А. Введение в рецептуры биологически активных добавок

Б. Введение в рецептуры сырья природного происхождения или продуктов его переработки, обладающих функциональными свойствами.

В. Оба ответа верные

Ответ В

92. Дополните утверждение:

К биологически активным добавкам к пище относятся природные (идентичные природным) биологически активные вещества:

- _____

- Парафармацевтики;

- Эубиотики.

Ответ: Нутрицевтики

93. Биологически активные добавки – нутрицевтики применяют для:

А. Коррекции химического состава пищи человека;

Б. Повышения калорийности пищи человека.

Ответ А.

94. Дополните фразу:

Парафармацевтики – БАД применяются:

- для профилактики;

- _____

- для поддержки в физиологических границах функциональной активности органов и систем.

Ответ: для вспомогательной терапии;

95. Дополните фразу:

Эубиотики делят на две большие группы:

- _____

- смешанного состава (с добавлением аминокислот, микроэлементов и т.д.).

Ответ: на основе чистых культур микроорганизмов

96. Дополните перечень:

Большую группу для совершенствования рецептур и технологий в ОП является нетрадиционное сырьё и продукты его переработки:

- микробного происхождения;

- _____ происхождения;

- растительного происхождения.

Ответ: животного

3.3. Примеры кейсов

3.3.1 УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла

76. Одной из проблем ресторанного бизнеса является несовпадение целей производственной и маркетинговых служб.

К каким противоречиям приводит повышение производительности труда?

Цель операционной службы - Сокращение издержек на единицу продукции

Проблема службы маркетинга - _____

Ответ: Возможное снижение качества продукции

77. Одной из проблем ресторанного бизнеса является несовпадение целей производственной и маркетинговых служб.

К каким противоречиям приводит решение «производить» или «закупать»?

Цель операционной службы - Выбор возможности полного контроля над производством или альтернативы минимизации затрат при привлечении сторонних производителей

Проблема службы маркетинга - Решение «производить» может привести к снижению качества и потере конкурентоспособности Решение «покупать» может привести к _____

Ответ: к передаче контроля «невосприимчивому» поставщику, утрате рыночной гибкости

78. Одной из проблем ресторанного бизнеса является несовпадение целей производственной и маркетинговых служб.

К каким противоречиям приводит решение по выбору месторасположения?

Цель операционной службы - Снижение издержек; удобный доступ для работников и поставщиков

Проблема службы маркетинга - _____

Ответ: Возможная непривлекательность месторасположения и недоступность для клиентов

79.Одной из проблем ресторанного бизнеса является несовпадение целей производственной и маркетинговых служб.

К каким противоречиям приводит решение по стандартизации продукции и процессов сервиса?

Цель операционной службы - Минимизация уровня издержек и достижение постоянного качества; упрощение производственных задач; снижение требований к квалификации сотрудников

Проблема службы маркетинга - _____

Ответ: Невозможность реагировать на изменчивость предпочтений потребителей

80.Одной из проблем ресторанного бизнеса является несовпадение целей производственной и маркетинговых служб.

К каким противоречиям приводит решение о массовом производстве или эксклюзивной кухне?

Цель операционной службы - Экономия за счет применения индустриальных методов производства, эффективное использование мощностей.

Проблема службы маркетинга - _____

Ответ: Потребитель массово производимой продукции ориентирован на низкие цены

81.Одной из проблем ресторанного бизнеса является несовпадение целей производственной и маркетинговых служб.

К каким противоречиям приводит решение о внедрении системы управления качеством услуг на основе их стандартизации?

Цель операционной службы - Гарантия, что оказание услуги будет соответствовать стандартам.

Проблема службы маркетинга - _____

Ответ: Сервисные стандарты качества могут не отражать особенностей и потребностей потребителей

3.3.2. ПКв-1 Способен проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования с целью поиска и разработки новых конкурентноспособных, прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

82.

1. Изучить суточный рацион человека, сделать вывод о наличии дефицита витамина С.
2. Разработать суточный рацион для коррекции выявленного дефицита при сохранении калорийности

Прием пищи	Перечень продуктов, употребляемых человеком	Содержание аск кислоты	Перечень рекомендуемых продуктов для ликвидации дефицита	Содержание аск кислоты
Завтрак	Рыба 100 гр. Гречка 100гр кофе	0	Гречка с говядиной 100 моркови с яблоком 150 и кунжутом 40, апельсиновый сок	5+10+40
Обед	Макароны с курицей	0	Макароны 150г с	40+15+5

	капучино		курицей 100г цветная капуста 100 гр томат 100гр компот яблочный	
Полдник	Кекс 50гр и чай	0	Кекс 50 г капучино150мл , груша 100г	5
Ужин	Рыбная котлета 100 гр макароны кукурузные 150гр. Овощи тушение (баклажан Фасоль стручковая перец ,морковь,грибы) компот вишневый	20+5+1	Форель 100 г хлеб из ц.з. пшеницы 30 г овощи тушенные (баклажан Фасоль стручковая перец ,морковь,грибы) морс	2,5+5+40+5
Итого	≈ 1800калл	Аск. кислота: 26	≈ 1800калл	Аск. кислота:172,5

83. 1. Изучить суточный рацион человека, сделать вывод о наличии дефицита железа
2. Разработать суточный рацион для коррекции выявленного дефицита при сохранении калорийности

Прием пищи	Перечень продуктов, употребляемых человеком	Содержание железа	Перечень рекомендуемых продуктов для ликвидации дефицита	Содержание железа
Завтрак	Рыба 100 гр. Гречка 100гр кофе	0,8+2,2	Гречка с говядиной 100 моркови с яблоком 150 и кунжутом 40, апельсиновый сок	2,2+2,7+2,2+1,6
Обед	Макароны с курицей капучино	1,4+0,6	Макароны 150г с курицей 100г цветная капуста 100 гр томат 100гр компот яблочный	0,9+1,6+1,4+0,9
Полдник	Кекс 50гр и чай	0,6	Кекс 50 г капучино150мл , груша 100г	0,6+0,15+2,3
Ужин	Рыбная котлета 100 гр макароны кукурузные 150гр. Овощи тушение (баклажан Фасоль стручковая перец ,морковь,грибы) компот вишневый	0,9+0,9+1	Форель 100 г хлеб из ц.з. пшеницы 30 г овощи тушенные (баклажан Фасоль стручковая перец ,морковь,грибы) морс	0,8+1,3+2
Итого	≈ 1800калл	Fe:11,1	≈ 1800калл	Fe:20,45

3.3. Индивидуальные задания

3.3.1 Примеры тем для аналитического обзора «Развитие концепций предприятий питания в различных сегментах ресторанного рынка»

УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла

№ зад	Темы обзора
91	Анализ развития и ресурсное обеспечение концепции кофеен
92	Анализ развития и ресурсное обеспечение концепции пивных ресторанов
93	Анализ развития и ресурсное обеспечение концепции кондитерских

94	Анализ развития и ресурсное обеспечение концепции гриль-баров
95	Анализ развития и ресурсное обеспечение концепции вегетарианских ресторанов
96	Анализ развития и ресурсное обеспечение концепции эно-бара
97	Анализ развития и ресурсное обеспечение концепции фиш-ресторанов
98	Анализ развития и ресурсное обеспечение концепции ресторанов-музеев
99	Анализ развития и ресурсное обеспечение концепции ресторанов на плавсредствах
100	Анализ развития и ресурсное обеспечение концепции ресторанов высокой кухни
101	Анализ развития и ресурсное обеспечение концепции сетевых форматов в сегменте японской кухни
102	Анализ развития и ресурсное обеспечение концепции ресторанов с системой обслуживания «шведский стол»
103	Анализ развития и ресурсное обеспечение концепции ресторанов с системой обслуживания «фри-фло»
104	Анализ развития и ресурсное обеспечение концепции детских ресторанов
105	Анализ развития и ресурсное обеспечение концепции ресторанов для животных
106	Анализ развития и ресурсное обеспечение концепции ресторанов сетевого формата итальянской кухни
107	Анализ развития и ресурсное обеспечение концепции пиццерий
108	Анализ развития и ресурсное обеспечение концепции пироговых
109	Анализ развития и ресурсное обеспечение концепции пельменных
110	Анализ развития и ресурсное обеспечение концепции ресторанов-клубов
111	Анализ развития и ресурсное обеспечение концепции ресторанов с открытой кухней
112	Анализ развития и ресурсное обеспечение концепции спорт-баров
113	Анализ развития и ресурсное обеспечение концепции чайных
114	Анализ развития и ресурсное обеспечение концепции стейк-ресторанов
115	Анализ развития и ресурсное обеспечение концепции ресторанов ведической кухни
116	Анализ развития и ресурсное обеспечение концепции семейного ресторана
117	Анализ развития и ресурсное обеспечение концепции кошерной кулинарии
118	Анализ развития и ресурсное обеспечение концепций ресторанов этнических кухонь на примере Воронежа
119	Анализ развития и ресурсное обеспечение концепции тематических ресторанов на примере Воронежа
120	Анализ развития и ресурсное обеспечение концепции ресторанов с открытой кухней

3.3.2 Примеры тем для индивидуального задания «Разработка проекта концепции ресторана»

УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла

Номер задания	Тема
121	Тема любимого литературного произведения
122	Тема любимого фильма
123	Тема любимого писателя и его творчества

124	Жанр любимого искусства (музыкальный стиль, направление в живописи, скульптуре, арт-творчестве)
125	Любимый вид спорта, значимое спортивное событие
126	Исторический период (средневековый замок, купеческий двор)
127	Этнический (национальная кухня)
128	Технологическая направленность (гриль, русская печь, тандыр)
129	Арт-направленность (шоу-ресторан, арт-ресторан)
130	Хобби (рыбачий, охотничий, летчик, байкер)

3.3.3 Примеры тем для индивидуального задания «Актуальные направления проектирования ассортимента, рецептур и технологий ресторанной продукции функционального назначения, специализированного, персонифицированного питания» ПКв-1 Способен проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования с целью поиска и разработки новых конкурентноспособных, прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

№	Темы обзора
131	Актуальные направления проектирования ассортимента, рецептур и технологий напитков функционального назначения
132	Актуальные направления проектирования ассортимента, рецептур и технологий десертов функционального назначения
133	Актуальные направления проектирования ассортимента, рецептур и технологий рубленых мясных блюд функционального назначения
134	Актуальные направления проектирования ассортимента, рецептур и технологий хлебных изделий функционального назначения
135	Актуальные направления проектирования ассортимента, рецептур и технологий продукции с пробиотическими свойствами
136	Актуальные направления проектирования ассортимента, рецептур и технологий продукции для коррекции биоэлементозов
137	Актуальные направления проектирования ассортимента, рецептур и технологий диетической продукции
138	Актуальные направления проектирования ассортимента, рецептур и технологий геронтологической
139	Актуальные направления проектирования ассортимента, рецептур и технологий продукции с антиоксидантными свойствами
140	Актуальные направления проектирования ассортимента, рецептур и технологий витаминизированной продукции
141	Актуальные направления проектирования ассортимента, рецептур и технологий продукции для беременных и кормящих
142	Актуальные направления проектирования ассортимента, рецептур и технологий продукции для спортивного питания
143	Актуальные направления проектирования ассортимента, рецептур и технологий продукции для питания детей и подростков
144	Актуальные направления проектирования ассортимента, рецептур и технологий продукции для персонифицированного питания
145	Актуальные направления проектирования ассортимента, рецептур и технологий продукции с заданными свойствами из различных видов сырья (водорослей, продуктов пчеловодства, дикоросов, продуктов глубокой переработки растительного, животного, микробного сырья)

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости

5. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания для каждого результата обучения по дисциплине

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Методика оценки (объект, продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла					
ИД1 _{УК-2} – Разрабатывает концепцию проектного решения в рамках обозначенной проблемы, представляет публично результаты проекта и предлагает возможные пути внедрения их в практику					
Знает: основные направления и проблемы развития отрасли	Собеседование (зачет)	Уровень владения материалом	Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации	Зачтено	Освоена
			Студент не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий	Не зачтено	Не освоена
	Тест	Результат тестирования	50% и более правильных ответов	Зачтено	Освоена
			Менее 50% правильных ответов	Не зачтено	Не освоена
Умеет: обосновывать концептуальные проектные решения с учетом анализа внешней среды и приоритетов развития индустрии питания	Лабораторные работы	Отчет по лабораторной работе	Студент качественно выполнил задание лабораторной работы с соблюдением технических и санитарных условий. Выполнил технологическую задачу в рамках поставленной цели работы. Оформил отчет, обработал экспериментальные данные. Ответил на контрольные вопросы.	Зачтено	Освоена

			Студент не выполнил задание лабораторной работы. Не оформил отчет. Не ответил на контрольные вопросы.	Не зачтено	Не освоена
Владеет: навыками публичного представления концепции предприятия ресторанного бизнеса	Аналитический обзор «Развитие концепций предприятий питания в различных сегментах ресторанного рынка»	Проверка преподавателем	Обзор составлен с учетом анализа исторических, экономических, социальных факторов развития ресторанного бизнеса. Исчерпывающе охарактеризованы элементы концепции, отражены специфические особенности концепции и ее развитие, приведен обширный материал по реализации анализируемой концепции в историческом ракурсе и в настоящее время	Отлично	Высокий уровень. Освоена
			Обзор составлен с учетом анализа основных исторических, экономических, социальных факторов развития ресторанного бизнеса. В основном верно охарактеризованы элементы концепции, отражены специфические особенности концепции и ее развитие, приведен достаточный материал по реализации анализируемой концепции в историческом ракурсе и в настоящее время;	Хорошо	Повышенный уровень. Освоена
			Обзор составлен с учетом анализа отдельных исторических, экономических, социальных факторов развития ресторанного бизнеса. Охарактеризованы отдельные элементы концепции, отражены специфические	Удовлетворительно	Базовый уровень. Освоена

			особенности концепции и ее развитие, приведен достаточный материал по реализации анализируемой концепции в историческом ракурсе и в настоящее время;		
			Обзор составлен с без учета анализа основных исторических, экономических, социальных факторов развития ресторанного бизнеса. не охарактеризованы элементы концепции, не отражены специфические особенности концепции и ее развитие, отсутствует достаточный материал по реализации анализируемой концепции в историческом ракурсе и в настоящее время	Не удовлетворительно	Не освоена
ИД2 _{УК-2} – Организует разработку плана реализации проекта, его корректировку и контроль за выполнением на всех этапах жизненного цикла					
Знает: ресурсное обеспечение и характеристики бизнес-процессов предприятия ресторанного бизнеса	Собеседование (зачет)	Уровень владения материалом	Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации	Зачтено	Освоена
			Студент не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий	Не зачтено	Не освоена

	Тест	Результат тестирования	50% и более правильных ответов	Зачтено	Освоена
			Менее 50% правильных ответов	Не зачтено	Не освоена
Умеет: анализировать, планировать, проектировать бизнес-процессы предприятия ресторанного бизнеса	Лабораторная работа	Отчет по лабораторной работе	Студент качественно выполнил задание лабораторной работы с соблюдением технических и санитарных условий, обеспечил качество полуфабрикатов и готовых блюд. Оптимизировал параметры технологического процесса. Оформил отчет, обработал экспериментальные данные. Ответил на контрольные вопросы.	Зачтено	Освоена
			Студент не выполнил задание лабораторной работы с соблюдением технических и санитарных условий, не обеспечил качество полуфабрикатов и готовых блюд. Не оптимизировал параметры технологического процесса. Не оформил отчет, не обработал экспериментальные данные. Не ответил на контрольные вопросы.	Не зачтено	Не освоена
Владеет: навыками разработки плана реализации проекта	Индивидуальное задание «Разработка проекта концепции ресторана»	Публичная защита	Индивидуальное задание подробно отражает все пункты разработки концепции предприятия, отражен имидж предприятия в интерьере, униформе персонала, формах обслуживания, меню, дополнительных услугах.	Зачтено	Освоена

			Индивидуальное задание не отражает все пункты разработки концепции предприятия, не отражен имидж предприятия в интерьере, униформе персонала, формах обслуживания, дополнительных с услугах.	Не зачтено	Не освоена
ПКв-1 Способен проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования с целью поиска и разработки новых конкурентноспособных, прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов					
Знает: современные тенденции обеспечения качества услуг и развития ассортимента продукции персонифицированного, функционального диетического назначения.	Собеседование (зачет)	Уровень владения материалом	Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации	Зачтено	Освоена
			Студент не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий	Не зачтено	Не освоена
	Тест	Результат тестирования	50% и более правильных ответов	Удовлетворительно	Освоена
			Менее 50% правильных ответов	Неудовлетворительно	Не освоена
Умеет: выявлять актуальные направления повышения качества услуг и развития ассортимента продукции предприятий питания персонифицированного, функционального	Лабораторная работа	Отчет по лабораторной работе	Студент качественно выполнил задание лабораторной работы с соблюдением технических и санитарных условий, обеспечил качество полуфабрикатов и готовых блюд. Графически описал полученные экспериментальные результаты. Оформил отчет, обработал экспериментальные данные. Ответил на	Зачтено	Освоена

диетического назначения.			контрольные вопросы.		
			Студент не выполнил задание лабораторной работы с соблюдением технических и санитарных условий, не обеспечил качество полуфабрикатов и готовых блюд. Графически не описал полученные экспериментальные результаты. Не оформил отчет, обработал экспериментальные данные. Ответил на контрольные вопросы.	Не зачтено	Не освоена
Владеет: навыками проектирования мероприятий по повышению качества услуг и расширения ассортимента продукции персонифицированного, функционального диетического назначения	Аналитический обзор «Актуальные направления проектирования ассортимента, рецептур и технологий ресторанной продукции функционального назначения, специализированного, персонифицированного питания»	Уровень выполнения задания	Обзор составлен на основе подробного анализа проблемных аспектов питания на современном этапе. Сформулирована актуальность исследования. Охарактеризованы свойства сырья, параметры технологии, показатели функциональности разработанной продукции, предложены направления совершенствования ассортимента продукции функционального или специализированного или персонифицированного питания на основе полученных данных;	Зачтено	Освоена
			Обзор составлен без подробного анализа проблемных аспектов питания на современном этапе. Не охарактеризованы свойства сырья, параметры технологии, показатели функциональности разработанной продукции, не предложены направления совершенствования ассортимента продукции	Не зачтено	Не освоена