МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Рабочая программа дисциплины (модуля)

# RESTAURANT MANAGEMENT (РЕСТОРАННЫЙ МЕНЕДЖМЕНТ)

Направление и направленность (профиль)
43.03.02 Туризм. Управление ресторанным и гостиничным бизнесом

Год набора на ОПОП
2023

Форма обучения
очная

Владивосток 2026

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Restaurant management (Ресторанный менеджмент)» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.02 Туризм (утв. приказом Минобрнауки России от 12.08.2020г. №970) и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утв. приказом Минобрнауки России от 06.04.2021 г. N245).

Составитель(и):

*Ден В.Г.*

Утверждена на заседании кафедры туризма и гостинично-ресторанного бизнеса от 28.04.2026 , протокол № 9

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой (разработчика)

Гомилевская Г.А.

| ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ | |
|---|---|
| Сертификат | Galina__1575480626 |
| Номер транзакции | 0000000000F62D82 |
| Владелец | Гомилевская Г.А. |

## 1 Цель, планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)

Целью освоения учебной дисциплины является формирование у студентов комплекса базовых теоретических знаний в области управления предприятием питания и приобретение практических навыков, необходимых для введения бизнеса в современных условиях, с совершенствование устной и письменной речи на английском языке.

В процессе достижения цели решаются следующие задачи:

– формирования у студентов знаний в области организации и управления предприятием питания на иностранном языке;

– овладения студентом умений использования современных программных продуктов в рамках деятельности предприятий питания;

– формирования у студентов практических навыков разработки концепций предприятий питания, включая производственную и сбытовую деятельность на иностранном языке.

Планируемыми результатами обучения по дисциплине (модулю), являются знания, умения, навыки. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представлен в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины (модуля)

| Название ОПОП ВО, сокращенное | Код и формулировка компетенции | Код и формулировка индикатора достижения компетенции | Результаты обучения по дисциплине | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | Код результата | Формулировка результата | |
| 43.03.02 «Туризм» (Б-ТУ) | ПКВ-2 : Способен организовать планирование и управление производственной и сбытовой деятельностью в предприятиях ресторанного и гостиничного бизнеса | ПКВ-2.2к : Организовывает производственную и сбытовую деятельность предприятия, в том числе с использованием современных программных продуктов | РД1 | Знание | методы и алгоритм формирования концепций предприятий питания, включая производственную и сбытовую деятельность предприятия на иностранном языке |
| | | | РД2 | Умение | определять необходимость использования современных программных продуктов в рамках производственной и сбытовой деятельности предприятий питания |
| | | | РД3 | Навык | использования современных программных продуктов в рамках разработки концепций и организации производственной и сбытовой деятельности предприятий питания |

В процессе освоения дисциплины решаются задачи воспитания гармонично развитой, патриотичной и социально ответственной личности на основе традиционных российских духовно-нравственных и культурно-исторических ценностей, представленные в таблице 1.2.

Таблица 1.2 – Целевые ориентиры воспитания

| **Воспитательные задачи** | **Формирование ценностей** | **Целевые ориентиры** |
|---|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **Формирование гражданской позиции и патриотизма** | | |
| Формирование толерантности и уважения к представителям различных национальностей и культур, проживающих в России | Достоинство | Доброжелательность и открытость |
| **Формирование духовно-нравственных ценностей** | | |
| Формирование ответственного отношения к труду | Созидательный труд | Трудолюбие<br>Умение рефлексировать<br>Умение работать в команде и взаимопомощь |
| **Формирование научного мировоззрения и культуры мышления** | | |
| Развитие познавательного интереса и стремления к знаниям | Созидательный труд<br>Взаимопомощь и взаимоуважение | Внимательность к деталям<br>Системное мышление<br>Гибкость мышления<br>Способность находить, анализировать и структурировать информацию<br>Самостоятельность<br>Самообучение |
| **Формирование коммуникативных навыков и культуры общения** | | |
| Развитие умения эффективно общаться и сотрудничать | Справедливость | Коммуникабельность<br>Активная жизненная позиция |

## 2 Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП

Дисицплина "Restaurant Management (Ресторанный менеджмент)" относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Особенность изучения теории и освоения практики проявляется в использовании современных технологий и иностранного языка.

Совершенствование знаний, умений, владений в области ресторанного менеджмента, устной и письменной речи на английском языке направлено на комплексное развитие коммуникативной, информационной, социокультурной, профессиональной и общекультурной компетентности студентов.

## 3. Объем дисциплины (модуля)

Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу, приведен в таблице 2.

Таблица 2 – Общая трудоемкость дисциплины

| Название ОПОП ВО | Форма обуче-ния | Часть УП | Семестр (ОФО) или курс (ЗФО, ОЗФО) | Трудо-емкость | Объем контактной работы (час) | | | СРС | Форма аттес-тации |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | (З.Е.) | Всего | Аудиторная | Внеауди-торная | | |

| | | | | | | лек. | прак. | лаб. | ПА | КСР | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 43.03.02 Туризм | ОФО | Б1.В | 6 | 3 | 55 | 0 | 54 | 0 | 1 | 0 | 53 | З |

## 4 Структура и содержание дисциплины (модуля)

### 4.1 Структура дисциплины (модуля) для ОФО

Тематический план, отражающий содержание дисциплины (перечень разделов и тем), структурированное по видам учебных занятий с указанием их объемов в соответствии с учебным планом, приведен в таблице 3.1

Таблица 3.1 – Разделы дисциплины (модуля), виды учебной деятельности и формы текущего контроля для ОФО

| № | Название темы | Код результата обучения | Кол-во часов, отведенное на | | | | Форма текущего контроля |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Лек | Практ | Лаб | СРС | |
| 1 | Introducing restaurant management | РД1 | 0 | 8 | 0 | 10 | опрос, задачи |
| 2 | Food and beverage production operations | РД1, РД2, РД3 | 0 | 8 | 0 | 10 | опрос, задачи |
| 3 | Food and beverage control | РД1, РД3 | 0 | 16 | 0 | 10 | опрос, задачи |
| 4 | Staffing issues in restaurants | РД1, РД3 | 0 | 10 | 0 | 13 | опрос, задачи |
| 5 | Developing the concept | РД1, РД2, РД3 | 0 | 12 | 0 | 10 | опрос, проект |
| **Итого по таблице** | | | **0** | **54** | **0** | **53** | |

### 4.2 Содержание разделов и тем дисциплины (модуля) для ОФО

*Тема 1 Introducing restaurant management.*

Содержание темы: Food and beverage industry. Basics of the Restaurant business. Complexity of Food and beverage operations. Principal characteristics. Manaagement functions. The role of Food and Beverage Manager, duities of the Food and Beverage Manager, professional skills and development of the leader.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: практические занятия: групповые и индивидуальные задания.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю, подготовка к опросу.

*Тема 2 Food and beverage production operations.*

Содержание темы: Food production operations. Kitchen organisation. Quality of food, safety and hygiene. Food and beverage production methods. Food and beverage service concepts.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: практические занятия: групповые и индивидуальные задания.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущем контролю, подготовка к опросу.

*Тема 3 Food and beverage control.*

Содержание темы: Specific aims and objectives. Problems and fundamentals of control. The methodology of food and beverage control. Setting the budget and calculations. revenue control. Quality in food and beverage operations.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: практические занятия: групповые и индивидуальные задания.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю, подготовка к опросу.

*Тема 4 Staffing issues in restaurants.*

Содержание темы: Aims, policies and standarts. Stucture, organisational charts. Staff turnover. Staff training and sheduling. Supervision and communication.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: практические занятия: групповые и индивидуальные задания.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю, подготовка к опросу.

*Тема 5 Developing the concept.*

Содержание темы: Deciding what kind of reataurant to run. Researchin the marketplace. Business-planning (financing, location, idea, legalities). Composing menu and bar&drinks list, setting up the front office, the back office. Manging employees, running a reataurant, building a clientele.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: практические занятия: групповые и индивидуальные задания.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю, подготовка проекта.

## 5 Методические указания для обучающихся по изучению и реализации дисциплины (модуля)

### 5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины и по обеспечению самостоятельной работы

Успешное освоение дисциплины предполагает активную работу студентов на всех занятиях аудиторной формы: лекционные занятия, практические занятия, выполнение аттестационный мероприятий, эффективную самостоятельную работу.

В процессе изучения дисциплины студенту необходимо ориентироваться на самостоятельную проработку лекционного материала, подготовку к практическим занятиям, выполнение заданий в рабочей тетради, решение разноуровневых задач и заданий, подготовку к защите проекта с презентационными материалами.

Для проведения занятий лекционного типа используются учебно-наглядные пособия в форме презентационных материалов, тексты ГОСТов, учебные пособия и др., обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие темам лекций.

### 5.2 Особенности организации обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

При необходимости обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов (по заявлению обучающегося) предоставляется учебная информация в доступных формах с учетом их индивидуальных психофизических особенностей:

- для лиц с нарушениями зрения: в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа; индивидуальные консультации с привлечением тифлосурдопереводчика; индивидуальные задания, консультации и др.

- для лиц с нарушениями слуха: в печатной форме; в форме электронного документа; индивидуальные консультации с привлечением сурдопереводчика; индивидуальные задания, консультации и др.

- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в печатной форме; в форме электронного документа; индивидуальные задания, консультации и др.

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

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений планируемым результатам обучения по дисциплине (модулю) созданы фонды оценочных средств. Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 1.

## 7 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

### *7.1 Основная литература*

1. Воробьева, С. А. Деловой английский язык для гостиничного бизнеса (B1) : учебник для вузов / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 192 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09259-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585639 (дата обращения: 19.05.2026).

2. Гостиничное дело: английский язык в профессиональной сфере. Professional English in Hospitality Industry : учебное пособие / Д.А. Миронова, Н.А. Калашникова, И.А. Малыхина, Д.Х. Година. — Москва: ИНФРА-М, 2025. — 199 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/2122974. - ISBN 978-5-16-019472-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2122974 (дата обращения: 31.05.2026)

3. Дементьева, А. Г. Стратегический менеджмент : учебник / А. Г. Дементьева, М. И. Соколова. — Москва : Магистр, 2026. — 512 с. - ISBN 978-5-16-021551-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2230294 (дата обращения: 31.05.2026)

4. Миньяр-Белоручева, А. П. Английский язык для работы в туризме = Working in Tourism : учебник / А.П. Миньяр-Белоручева, М.Е. Покровская. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2026. — 192 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-529-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2220973 (дата обращения: 31.05.2026)

### *7.2 Дополнительная литература*

1. Кашаев, А. А. Основы делового английского языка = The ABC of business English : учебник для неязыковых вузов / А. А. Кашаев. - 5-е изд., испр. - Москва : ФЛИНТА, 2025. - 216 с. - ISBN 978-5-9765-5521-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2191472 (дата обращения: 31.05.2026)

2. Кольцова, Л. Н. Hotels and catering : учебное пособие / Л. Н. Кольцова, Ф. А. Моисеева, В. А. Усачев. — Донецк :ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2023. — 104 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/403928 (дата обращения: 25.05.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Миньяр-Белоручева, А. П. English for Students in Tourism Management = Английский язык для студентов, изучающих туристический бизнес : учебное пособие / А.П. Миньяр-Белоручева, М.Е. Покровская. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2026. — 302 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-021467-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2226466 (дата обращения: 31.05.2026)

4. Моисеева, Ф. А. English for foodstuff industry : сборник / Ф. А. Моисеева, И. В. Грицак. — Донецк :ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2024. — 262 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/427592 (дата обращения: 25.05.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Научная электронная библиотека e-library.ru

6. Рогова, В. Ю. Английский язык для гостиничного бизнеса. Задания : учебник для вузов / В. Ю. Рогова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 43 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14564-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/588843 (дата обращения: 19.05.2026).

7. Федорова, О. В. Английский язык для сферы туризма и гостиничного бизнеса : учебное пособие / О. В. Федорова, К. В. Кулемина. — Астрахань : АГТУ, 2024. — 136 с. — ISBN 978-5-89154-768-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/479015 (дата обращения: 25.05.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### *7.3 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", включая профессиональные базы данных и информационно-справочные системы (при необходимости):*

1. Книжный портал [Электронный ресурс] режим доступа: http://bookivedi.ru/index.php?do=search
2. научная электронная библиотека киберленинка. - Режим доступа: https://cyberleninka.ru
3. Образовательная платформа "ЮРАЙТ"
4. Электронно-библиотечная система "ZNANIUM.COM"
5. Электронно-библиотечная система "ЛАНЬ"
6. Open Academic Journals Index (OAJI). Профессиональная база данных - Режим доступа: http://oaji.net/
7. Президентская библиотека им. Б.Н.Ельцина (база данных различных профессиональных областей) - Режим доступа: https://www.prlib.ru/
8. Информационно-справочная система "Консультант Плюс" - Режим доступа: http://www.consultant.ru/

## 8 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) и перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения

Основное оборудование:

- Монитор облачный 23" LG23CAV42K/мышь Genius Optical Wheel проводная/клавиатура Genius KB110 проводная
- Мультимедийный проектор Casio XJ-V2
- МФУ №2 Xerox WC3345

Программное обеспечение:

- Adobe Flash Player

- Adobe Reader
- Microsoft Office Standard 2007 Russian
- Microsoft Windows 7 Russian

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

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

# RESTAURANT MANAGEMENT (РЕСТОРАННЫЙ МЕНЕДЖМЕНТ)

Направление и направленность (профиль)
43.03.02 Туризм. Управление ресторанным и гостиничным бизнесом

Год набора на ОПОП
2023

Форма обучения
очная

Владивосток 2026

## 1 Перечень формируемых компетенций

| Название ОПОП ВО, сокращенное | Код и формулировка компетенции | Код и формулировка индикатора достижения компетенции |
|---|---|---|
| 43.03.02 «Туризм» (Б-ТУ) | ПКВ-2 : Способен организовать планирование и управление производственной и сбытовой деятельностью в предприятиях ресторанного и гостиничного бизнеса | ПКВ-2.2к : Организовывает производственную и сбытовую деятельность предприятия, в том числе с использованием современных программных продуктов |

Компетенция считается сформированной на данном этапе в случае, если полученные результаты обучения по дисциплине оценены положительно (диапазон критериев оценивания результатов обучения «зачтено», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично»). В случае отсутствия положительной оценки компетенция на данном этапе считается несформированной.

## 2 Показатели оценивания планируемых результатов обучения

**Компетенция ПКВ-2** «Способен организовать планирование и управление производственной и сбытовой деятельностью в предприятиях ресторанного и гостиничного бизнеса»

Таблица 2.1 – Критерии оценки индикаторов достижения компетенции

| Код и формулировка индикатора достижения компетенции | Результаты обучения по дисциплине | | | Критерии оценивания результатов обучения |
|---|---|---|---|---|
| | Код рез-та | Тип рез-та | Результат | |
| ПКВ-2.2к : Организовывает производственную и сбытовую деятельность предприятия, в том числе с использованием современных программных продуктов | РД 1 | Знание | методы и алгоритм формирования концепций предприятий питания, включая производственную и сбытовую деятельность предприятия на иностранном языке | самостоятельно формирует концепцию предприятия питания на иностранном языке, включая разработку производственного и сбытового планов |
| | РД 2 | Умение | определять необходимость использования современных программных продуктов в рамках производственной и сбытовой деятельности предприятий питания | правильно определяет необходимость использования современных программных продуктов |
| | РД 3 | Навык | использования современных программных продуктов в рамках разработки концепций и организации производственной и сбытовой деятельности предприятий питания | самостоятельно использует современные программные продукты |

Таблица заполняется в соответствии с разделом 1 Рабочей программы дисциплины (модуля).

## 3 Перечень оценочных средств

Таблица 3 – Перечень оценочных средств по дисциплине (модулю)

| Контролируемые планируемые результаты обучения | | Контролируемые темы дисциплины | Наименование оценочного средства и представление его в ФОС | |
|---|---|---|---|---|
| | | | Текущий контроль | Промежуточная аттестация |
| Очная форма обучения | | | | |
| РД1 | Знание : методы и алгоритм формирования концепций предприятий питания, включая производственную и сбытовую деятельность предприятия на иностранном языке | 1.1. Introducing restaurant management | Опрос | Тест |
| | | 1.2. Food and beverage production operations | Опрос | Тест |
| | | 1.3. Food and beverage control | Опрос | Тест |
| | | 1.4. Staffing issues in restaurants | Опрос | Тест |
| | | 1.5. Developing the concept | Опрос | Тест |
| РД2 | Умение : определять необходимость использования современных программных продуктов в рамках производственной и сбытовой деятельности предприятий питания | 1.2. Food and beverage production operations | Разноуровневые задачи и задания | Рабочая тетрадь |
| | | 1.5. Developing the concept | Разноуровневые задачи и задания | Рабочая тетрадь |
| РД3 | Навык : использования современных программных продуктов в рамках разработки концепций и организации производственной и сбытовой деятельности предприятий питания | 1.2. Food and beverage production operations | Кейс-задача | Рабочая тетрадь |
| | | 1.3. Food and beverage control | Кейс-задача | Рабочая тетрадь |
| | | 1.4. Staffing issues in restaurants | Кейс-задача | Рабочая тетрадь |
| | | 1.5. Developing the concept | Кейс-задача | Рабочая тетрадь |

## 4 Описание процедуры оценивания

Качество сформированности компетенций на данном этапе оценивается по результатам текущих и промежуточных аттестаций при помощи количественной оценки, выраженной в баллах. Максимальная сумма баллов по дисциплине (модулю) равна 100 баллам.

| Вид учебной деятельности | Оценочное средство | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Опрос | Тест | Рабочая тетрадь | Кейс-задача | Разноуровневые задачи и задания | Итого |
| Лекции | 5 | | | | 5 | 10 |
| Практические занятия | 5 | | 15 | 15 | 10 | 45 |
| Самостоятельная работа | | | 5 | | 5 | 10 |
| Промежуточная аттестация | | 20 | 15 | | | 35 |
| Итого | 10 | 20 | 35 | 15 | 20 | 100 |

Сумма баллов, набранных студентом по всем видам учебной деятельности в рамках дисциплины, переводится в оценку в соответствии с таблицей.

| Сумма баллов по дисциплине | Оценка по промежуточной аттестации | Характеристика качества сформированности компетенции |
|---|---|---|
| от 91 до 100 | «зачтено» / «отлично» | Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций, обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой, умеет свободно выполнять практические задания, предусмотренные программой, свободно оперирует приобретенными знаниями, умениями, применяет их в ситуациях повышенной сложности. |
| от 76 до 90 | «зачтено» / «хорошо» | Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации. |
| от 61 до 75 | «зачтено» / «удовлетворительно» | Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций: в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие отдельных знаний, умений, навыков по некоторым дисциплинарным компетенциям, студент испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации. |
| от 41 до 60 | «не зачтено» / «неудовлетворительно» | У студента не сформированы дисциплинарные компетенции, проявляется недостаточность знаний, умений, навыков. |
| от 0 до 40 | «не зачтено» / «неудовлетворительно» | Дисциплинарные компетенции не сформированы. Проявляется полное или практически полное отсутствие знаний, умений, навыков. |

## 5 Примерные оценочные средства

### 5.1 Примеры тестовых заданий

**1) Give the definition of "beverage"_____**

**2) Name industry sectors which are included into the food industry sector**:_____

**3) Match types of food and beverage establishments and their definitions:**

a) Bistro
b) Brasserie
c) Coffee shop/Coffeehouse
d) Health food and vegetarian restaurants
e) Wine bars
f) Restaurant

1. Serves primarily, health foods, which may include vegetarian, vegan, raw, macrobiotic, organic, and low-fat menu options.
2. Often a mixture of bar and brasserie-style operation, commonly wine themed, serving a variety of foods.
3. A small restaurant, serving moderately priced simple meals in a modest setting.
4. A fairy large, styled room with a long bar, normally serving one-plate items rather than formal meals. It is possible just to have a drink, coffee and snack.
5. Vary greatly in appearance, offerings, level and type of service, décor styles, price, including a wide variety of cuisines and service models.
6. An establishment that primarily serves hot coffee, related coffee drinks (café latte, cappuccino, espresso), tea, and other hot drinks
7. Meeting the needs of all-day meal taking and also the need for ‘grab

**4) The needs that customers might be seeking to satisfy _____**

**5) Name food production methods _____**

**6) Name the four Cs of market research_____**

**7) Why is marketing orientation considered vital for success in the restaurant business?**

**8) How important are the following aims? Range them and comment on its importance.**

(A) Profitability
(B) Customer satisfaction
(C) Aspirations of managers and employees
(D) Professional and industry obligations
(E) Social and legal obligations

*Краткие методические указания*

Вопросы теста позволяют проверить знания студента по дисциплине.

При поиске ответов на вопросы рекомендована основная и дополнительная литературы (список литературы представлен в рабочей программе дисциплины).

*Шкала оценки*

| Оценка | Баллы | Описание |
|---|---|---|
| 5 | 20 | Студент демонстрирует 100% правильных ответов |
| 4 | 15 | Студент демонстрирует от 80 до 100% правильных ответов |
| 3 | 8 | Студент демонстрирует от 60 до 80% правильных ответов |
| 2 | 5 | Студент демонстрирует от 40 до 60% правильных ответов |
| 1 | 4 | Студент демонстрирует от 20 до 40% правильных ответов |

**5.2 Пример разноуровневых задач и заданий**

**1) Make up a right courses sequence**

1. Caviar with blinis
2. Fruit plate
3. Cesar salad
4. Tartelettes with eggs, cheese and mushrooms
5. Gazpacho (cold tomato soup)
6. Mozzarella, brie, feta, camembert
7. Frozen yogurt
8. Steam sturgeon with potato
9. Smoked salmon
10. Cauliflower cream soup
11. Borscht
12. Crab salad

**2) Write down a few sentences on this statement in the context of creativity in advertising.**

“To be successful in advertising, hotels and agencies should be willing to be original and must dare to be different”

3) Draw an organiasation chat using the words below:



*Краткие методические указания*

Задание позволяет проверить умения применения теоретических знаний на практике.

При выполнении задания следует опираться на основную и дополнительную литературу (список литературы представлен в рабочей программе дисциплины).

*Шкала оценки*

| Оценка | Баллы | Описание |
|---|---|---|
| 5 | 20 | Студент при защите работы демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне, обозначенном темой контрольного задания; обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание материала, использовал современную основную, дополнительную литературу и другие информационные источники в достаточном объеме, свободно владеет профессиональной терминологией в области представленных исследований; отлично отвечает на все поставленные вопросы. |

| | | |
|---|---|---|
| 4 | 15 | Студент при защите работы в целом демонстрирует сформированность дисциплинарных компе тенций на уровне, обозначенном темой контрольного задания;обнаруживает систематическое и г лубокое знание материала, использовал современную основную, дополнительную литературу и другие информационные источники в достаточном объеме, хорошо владеет профессиональной т ерминологией в области представленных исследований; хорошо отвечает на все поставленные в опросы. |
| 3 | 6 | Студент при защите работы демонстрирует удовлетворительный уровень дисциплинарных комп етенций, обозначенных темой контрольного ; обнаруживает определенное знание материала, и спользовал основную, дополнительную литературу и другие информационные источники в недо статочном объеме, слабо владеет профессиональной терминологией в области представленных и сследований; нетвердо отвечает на все поставленные вопросы. |
| 2 | 2 | Студент при защите работы демонстрирует удовлетворительный уровень дисциплинарных комп етенций, обозначенных темой контрольного задания; не использовал дополнительную литерат уру и другие информационные источники; слабо владеет профессиональной терминологией в об ласти представленных исследований; плохо отвечает на все поставленные вопросы. |
| 1 | 0 | Студент при защите работы демонстрирует неудовлетворительный уровень дисциплинарных ко мпетенций, обозначенных темой контрольного ; плохо владеет профессиональной терминологие й в области представленных исследований; не отвечает на все поставленные вопросы. |

**5.3 Задания для решения кейс-задачи**

"Skyway Hotel\\' is a four-star 200-roomed hotel situated near Birmingham Airport. The hotel was opened fifteen years ago and was managed by the owning company: Birmingham Foods Ltd, a catering company which also owns two supermarkets in Birmingham. Four months ago the board of directors decided to hand over the hotel on a management contract for five years to a lesser-known London-based international hotel corporation: Hospitality International. The management was taken over on the first of last month and Hospitality International took over the control of the property in a very\\'businesslike\\' fashion. This is their first management contract in Birmingham.Three better-reputed hotel companies were interested in the contract, but the board of directors decided in favour of Hospitality International, mainly owing to considerably lower management fees and the reputation of Mr Brian Johnson, the new general manager representing the management company.Hospitality International has to improve the image of the hotel, occupancy levels and profits within the first year of the new partnership as this will be vital for the growth of the company in the Birmingham area.Skyway Hotel has a popular coffee shop, a grill room (dinner only) and a Mexican restaurant (running at a loss). The 24-hour room service is also running at a loss. Two bars are located on the ground floor (next to the banquet rooms with a seating capacity of 400). The banqueting manager Mr Jim Williams is the most senior person in the food and beverage team, having started at the very inception of the hotel as an assistant banquet head waiter.Executive chef Mr Jean-Paul Ducray is a Swiss-born chef who joined the hotel seven years ago. His wife is from Birmingham. Mr Ducray had a total free hand before the takeover, and is unhappy about many of the instructions he has received since last month. With the takeover both food and beverage manager and his assistant left. Mr Harry Taylor, an MHCIMA with thirteen years of hotel experience in the Hospitality International chain, was appointed as the food and beverage manager. He is searching for a good assistant food and beverage manager who, if he/she proves him/herself, will be promoted as the food and beverage manager after six months. Mr Taylor is tipped to be promoted as the assistant general manager by then. At present the new sales director and the new financial controller (both from the chain) pay special attention to food and beverage revenue and profits. You have the organisation chart and job decription for the assistant food and beverage manager.

The Vice-President Food and Beverage after his first visit to Skyway Hotel last week, suggested something new.

You have been selected as the assistant food and beverage manager with effect from the first of next month. If your work is satisfactory you will be promoted as the food and beverage manager in six months\\' time. Mr Harry Taylor is too involved in general administration, in the absence of an assistant general manager, and he expects you virtually to take over the department after a two-week orientation programme at London Head Office and in all the departments of

Skyway Hotel. Suggest a plan of action for the next six months with a view to getting the promotion.

*Краткие методические указания*

Кейс-задача позволяет проверить качество освоения учебной дисциплины, проверить навыки общения на наглийском язвке, умение стратегически мыслить и принимать управленческие решения.

Необходимо разделиться на группы, выполнить условия кейса. При выполнении задания следует опираться на основную и дополнительную литературу (список литературы представлен в рабочей программе дисциплины).

*Шкала оценки*

| Оценка | Баллы | Описание |
|---|---|---|
| 5 | 15 | Студенты при решении кейс-задачи демонстрируют сформированность дисциплинарных компет енций на уровне, обозначенном темой задания ролевой игры; обнаруживают всестороннее, систе матическое и глубокое знание материала, свободно владеют профессиональной; подходят к вып олнению задания с креативом. |
| 4 | 8 | Студенты в целом демонстрируют сформированность дисциплинарных компетенций на уровне, обозначенном темой ролевой игры; обнаруживают систематическое и глубокое знание материал а, хорошо владеют профессиональной терминологией в области представленных исследований; хорошо обыгрывают свои роли. |
| 3 | 2 | Студенты демонстрируют удовлетворительный уровень дисциплинарных компетенций, обознач енных темой ролевой игры; обнаруживают определенное знание материала, слабо владеют проф ессиональной терминологией, не применили интересный креативных подход при выполнении за дания. |
| 2 | 1 | Студенты демонстрируют удовлетворительный уровень дисциплинарных компетенций, обознач енных темой ролевой игры; слабо владеют профессиональной терминологией. |
| 1 | 0 | Студенты демонстрируют неудовлетворительный уровень дисциплинарных компетенций, обозн аченных темой ролевой игры; плохо владеют профессиональной терминологией, практически не т креативной составляющей при выполнении работы. Со своей ролью не справился. |

**5.4 Образец рабочей тетради**

METHOD OF COOKERY COMPREHENSION CHECK

Place the number of cookery methods in the (brackets) supplied next to the cookery method description

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Cooking of food in a liquid at boiling point. | 1. Poaching | ( ) |
| 2 | Cooking of food in liquid at just below boiling point. | 2. Paper Bag | ( ) |
| 3 | Cooking of food in liquid in a covered pan. | 3. Baking | ( ) |
| 4 | Cooking of food in dry heat in oven. | 4. Grilling | ( ) |
| 5 | Cooking of food with dry heat with the aid of fat or oil. | 5. Microwave | ( ) |
| 6 | Cooking of food in water vapour under varying degrees of pressure. | 6. Steaming | ( ) |
| 7 | Cooking on a bed of root vegetables in a covered pan. | 7. Deep Frying | ( ) |
| 8 | Cooking by dry heat in a clay oven. | 8. Shallow frying | ( ) |
| 9 | Fast cooking of food by radiant heat. | 9. Pot Roasting | ( ) |
| 10 | Cooking small quantity of food in small amount of oil. | 10. Tandoori | ( ) |
| 11 | Cooking of food in preheated oil or fat. | 11. Roasting | ( ) |
| 12 | Cooking of food with electromagnetic waves. | 12. Boiling | ( ) |
| 13 | Food cooked in tightly sealed paper or foil. | 13. Braising | ( ) |

Total_____/5 Marks

*Краткие методические указания*

Выполнение заданий в рабочей тетради производится во время лекционных и пракических заданий, включает в себя задания различной сложности и мини конспекты лекций.

Студенту необходимо распечатать готовую рабочую тетрадь для работы на лекционных и практическиз заданиях. При выполнении заданий следует опираться на основную и дополнительную литературу (список литературы представлен в рабочей программе дисциплины).

*Шкала оценки*

| Оценка | Баллы | Описание |
|---|---|---|
| 5 | 35 | Студент при защите заданий в рабочей тетради демонстрирует сформированность дисциплинарн ых компетенций на уровне, обозначенном темой проекта; обнаруживает всестороннее, системати |

| | | |
|---|---|---|
| | | ческое и глубокое знание материала, использовал современную основную, дополнительную литературу и другие информационные источники в достаточном объеме, отлично отвечает на все поставленные вопросы. |
| 4 | 20 | Студент при защите заданий в рабочей тетради в целом демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне, обозначенном темой проекта; обнаруживает систематическое и глубокое знание материала, использовал современную основную, дополнительную литературу и другие информационные источники в достаточном объеме, хорошо отвечает на все поставленные вопросы. |
| 3 | 10 | Студент при защите заданий в рабочей тетради демонстрирует удовлетворительный уровень дисциплинарных компетенций, обозначенных темой проекта; обнаруживает определенное знание материала, использовал основную, дополнительную литературу и другие информационные источники в недостаточном объеме, слабо отвечает на все поставленные вопросы. |
| 2 | 5 | Студент при защите заданий в рабочей тетради демонстрирует удовлетворительный уровень дисциплинарных компетенций, обозначенных темой проекта; не использовал дополнительную литературу и другие информационные источники; плохо отвечает на все поставленные вопросы. |
| 1 | 2 | Студент при защите заданий в рабочей тетради демонстрирует неудовлетворительный уровень дисциплинарных компетенций, обозначенных темой проекта; плохо владеет профессиональной терминологией в области представленных исследований; не отвечает на все поставленные вопросы. |

**5.5 Примерные темы для опроса**

1. Discuss the composition of the restaurant industry, and divide all the major types of food and beverage operations into meaningful categories.

2. Describe the main factors which contribute to the complexity of restaurant food and beverage operations.

3. Explain the essential differences of table d\\'hôte and à la carte menus in terms of their respective contributions to profitability.

4. Discuss the statement: "A market-oriented business, to be successful, must be sensitive and responsive to the needs, requirements and even whims of its customers".

5. What is the difference between "ideal standarts" and "attainable standarts\\'?

6. The opening hours of restaurants vary quite considerably. Explain why and how.

7. How will a change in one of the elements of the marketing mix affect other element?

8. Explain the circumstances in which larger budgets for advertising can be justified.

9. Desxribe the common advertising budgeting methods.

10. Describe the common tupes of merchandising in hotels and restaurants.

11. What is "aim" in relation to food and beverage operarions?

12. What are some objetives that described as "quantitive" and others as "qualitive"?

13. What are "food and beverage operating standarts"?

14. Explain the importance of standart portion sizes and suggest how they would vary from one type of customer to another.

15. Explain what is meant by the "cycle of food and beverage budgeting"?

16. What are "budget review periods"?

17. Name problems in the measurement of productivity of food and beverage operations.

18. How important is profitability in the context of the food and beverage manager\'s responsibilities?

19. What are the elements of cost?

20. Compare and contrast the traditional and modern kitchen brigade titles.

*Краткие методические указания*

Опрос проводится после прослушивания лекции, позволяют проверить знания студента по дисциплине.

При поиске ответов на вопросы рекомендована основная и дополнительная литературы (список литературы представлен в рабочей программе дисциплины).

*Шкала оценки*

| Оценка | Баллы | Описание |
|---|---|---|
| 5 | 10 | Студент обнаружил глубокое знание учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, провел анализ информационных источников сети Интернет, свободно владеет информацией, легко оперирует приобретенными знаниями и умениями. |

| | | |
|---|---|---|
| 4 | 6 | Студент обнаружил хорошие знания учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, в целом владеет профессиональной информацией , оперирует приобретенными знаниями и умениями. |
| 3 | 3 | Студент в целом владеет знаниями учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и не использовал дополнительную литературу, рекомендованную программой, недостаточно владеет информацией, слабо оперирует приобретенными знаниями и умениями. |
| 2 | 2 | Студент обнаружил удовлетворительные знаниями учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и не использовал дополнительную литературу, не провел анализ информационных источников сети Интернет, не владеет всей информацией, плохо оперирует приобретенными знаниями и умениями. |
| 1 | 1 | Студент обнаружил слабые знаниями учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и не использовал дополнительную литературу, не провел анализ информационных источников сети Интернет не владеет информацией не оперирует приобретенными знаниями и умениями при собеседовании. |