

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

**Факультет Торгово-технологический
Кафедра Товароведение, туризм и право**

УТВЕРЖДАЮ

Декан ТТФ, доцент Тлупов Т.Х.



«27» мая 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.10 Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания

Направленность (профиль) – **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

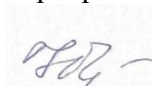
Квалификация выпускника – **бакалавр**

Курс обучения	1(1)
Семестр	2(1)
Форма обучения	очная (заочная)

Рабочая программа дисциплины Б1.О.10 «**Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания**» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Минобрнауки России от 26 июля 2017 г. N 699 (далее – ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению.

Составитель рабочей программы

к.ю.н., доцент




Бозиева Ю.Г.

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Товароведение, туризм и право»

Протокол от «22» мая 2025 г. № 10

Заведующий кафедрой

к.э.н., доцент



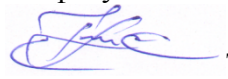
Е.А. Яицкая

Одобрено методической комиссией факультета «Торгово-технологический»

Протокол от «23» мая 2025 г. № 10

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»

к.б.н., доцент



Т.Х. Тлупов

Согласовано:

Директор научной библиотеки



И.А. Шогенова

«22» мая 2025 г.

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: рассмотрение и анализ правового регулирования деятельности предприятий общественного питания.

Задачами дисциплины является:

- охарактеризовать предприятия общественного питания, рассмотреть особенности государственного регулирования деятельности предприятия общественного питания;
- провести анализ правового регулирования деятельности предприятий общественного питания.
- Рассмотреть и проанализировать нормативные документы, которые регулируют права общественного питания;
- Показать особенности сертификации услуг общественного питания.

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	ИД-1 _{УК-1} Формулирует на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм.	Знать: законодательные и иные нормативно-правовые акты, регулирующие правоотношения в сфере питания; виды ресурсов и ограничений для решения профессиональных задач; основные методы оценки разных способов решения задач. Уметь: применять юридическую терминологию; принимать решения и совершать юридические действия в точном соответствии с законом; Владеть: прогнозировать возможные варианты развития событий при несоблюдении и ненадлежащем соблюдении требований действующего законодательства; навыками работы с правовыми актами; с правовыми базами и навыками обобщения судебной практики; правовых норм и правовых отношений в сфере
УК - 11	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИД-1 _{УК-11} Реализует гражданские права и осознанно участвует в жизни общества	Знать: действующее законодательство и правовые нормы, регулирующие сферу общественного питания; основания и виды ответственности за нарушение прав и интересов субъектов деятельности в сфере общественного питания Уметь: защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства. Владеть: навыками оценки, разработки проектов сферы общественного питания, методами работы с нормативно-правовой

		ИД-2 _{УК-11} Следует базовым этическим ценностям, демонстрируя нетерпимое отношение к коррупционному поведению	<p>документацией; навыками пользования правовыми информационными и консультационными системами Консультант+)</p> <p>Знать: правовое регулирование оформление отношений в сфере общественного питания; Организационно-правовые формы субъектов деятельности в сфере общественного питания; особенности юридической ответственности за нарушения в сфере общественного питания;</p> <p>Уметь: защищать свои права в соответствии с действующим гражданским и трудовым законодательством.</p> <p>Владеть: навыками работы с нормативными правовыми актами в сфере общественного питания; прогнозировать возможные варианты развития событий при несоблюдении и ненадлежащем соблюдении требований действующего законодательства; навыками работы с правовыми актами; с правовыми базами и навыками обобщения судебной практики; правовых норм и правовых отношений в сфере питания</p>
ПК - 4	Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ИД-3 _{ПК-4} Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности.	<p>Знать: правовые нормы действующего законодательства, регулирующие отношения в сфере общественного питания; основные положения и нормы конституционного, гражданского, семейного, трудового, административного и уголовного права; источники права в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Уметь: использовать нормативно-правовые знания на предприятиях общественного питания; работать с нормативно-правовыми документами, использовать их в сфере питания; проводить анализ соответствия предприятий питания законодательству, стандартам и потребностям посетителей.</p> <p>Владеть: навыками анализа нормативных актов, регулирующих отношения в сфере профессиональной деятельности.</p>

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания» входит в обязательную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах и в академических часах, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Учебные занятия	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
	семестр	семестр
	2	1
	З.е., часов	З.е., часов
1. Контактная работа з.е./час, в том числе (час):	1,64/59	0,28/10
лекции	18(4)*	4
Практические занятия	36(6) *	4
групповые консультации	1	1
контрольные балльно-рейтинговые мероприятия	3	-
промежуточная аттестация: зачет	1	1
2. Самостоятельная работа з.е./час, в том числе (час):	1,36/49	2,72/98
самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным работам	44	93
выполнение курсовой работы		
подготовка к промежуточной аттестации	5	5
Общая трудоемкость з.е./час	3/108	3/108

(*) - занятия, проводимые в интерактивных формах.

4.1 Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества часов и видов учебных занятий (очная форма обучения)

Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия		Сам. Раб.
	Лекции	практические работы	Сам. изуч. отд. тем
1. Предприятия общественного питания, их типы, особенности деятельности	2	4	4
2. Правовое регулирование деятельности предприятий общественного питания	2(1)*	6(2)*	6
3. Сертификация услуг общественного питания	2	4(2)*	6
4. Правила оказания услуг общественного питания	2(1)*	6	6
5. Государственное регулирование предприятий индустрии питания	2(1)*	6	6
6. Защита прав потребителей в общественном питании	4(1)*	6(2)*	8
7. Правовое регулирование деятельности в кафе и ресторанах	4	4	8
Итого по дисциплине	18(4)*	36(6)*	44

(*) - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.2 Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества академических часов и видов учебных занятий (заочная форма обучения)

Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия		Сам. раб
	Лекции	Практ зан.	Сам.изуч. отд. тем
1. Предприятия общественного питания, их типы, особенности деятельности	0,5	,5	20
2. Правовое регулирование деятельности предприятий общественного питания	1	1	20
3. Сертификация услуг общественного питания	1	1	10

4. Правила оказания услуг общественного питания	0,5	0,5	10
5. Государственное регулирование предприятий индустрии питания	0,5	0,5	10
6. Защита прав потребителей в общественном питании	1	1	10
7. Правовое регулирование деятельности в кафе и ресторанах	0,5	0,5	13
Итого по дисциплине	4	4	93

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.3 Содержание разделов дисциплины (модуля)

4.3.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Номер, тема и содержание лекции	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
1.	Введение. Типы и особенности предприятий общественного питания	ЛЕКЦИЯ №1 Тема: «Предприятия общественного питания, их типы, особенности деятельности» 1.1. Типы предприятий общественного питания 1.2. Особенности деятельности предприятий общественного питания 1.3. Предприятия, ориентированные на вертикальную и горизонтальную интеграцию 1.4. Трудовые, материальные и финансовые ресурсы	2	0,5
2	Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания	ЛЕКЦИЯ №2 Тема: «Правовое регулирование деятельности предприятий общественного питания» 2.1. Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания 2.2. Нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность предприятий индустрии питания 2.3. Нормативно-правовая база открытия и функционирования предприятия питания 2.4. Правовое регулирование оказания услуг общественного питания в Российской Федерации	2(1)*	0,5
3.	Сертификация услуг	ЛЕКЦИЯ № 3 Тема: «Сертификация услуг общественного питания» 3.1. Организационная структура и функции участников сертификации услуг общественного питания 3.2. Обязательная сертификация услуг общественного питания 3.3. Порядок проведения сертификации услуг 3.4. Инспекционный контроль за сертифицированными услугами 3.5. Приостановление или аннулирование действия сертификата соответствия	2	1
4	Оказание услуг	ЛЕКЦИЯ № 4 Тема: «Правила оказания услуг общественного питания» 4.1. Общие положения 4.2. Информация об услугах 4.3. Порядок оказания услуг	2(1)*	0,5
5	Государственное регулирование	ЛЕКЦИЯ № 5 Тема: «Государственное регулирование предприятий индустрии питания» 5.1. Государственно-правовое регулирование предприятий индустрии питания 5.2. Задачи государственного регулирования деятельности предприятия питания 5.3. Общие требования нормативных документов к предприятиям общественного питания	2(1)*	0,5
6	Защита прав потребителей	ЛЕКЦИЯ № 6 Тема: «Защита прав потребителей в общественном питании» 6.1. Правовая основа регулирования отношений в сфере	4(1)*	0,5

		общественного питания 6.2. Способы и формы защиты прав потребителей услуг общественного питания 6.3. Порядок защиты прав потребителей услуг общественного питания		
7	Деятельность кафе и ресторанов	ЛЕКЦИЯ №7 Тема: «Правовое регулирование деятельности в кафе и ресторанах» 7.1. Общие положения 7.2. Открытие ресторана. Этапы создания и получения разрешительной документации 7.3. Условия деятельности 7.4. Санитарно-эпидемиологические нормы	4	0,5
		Итого по дисциплине	18(4)*	4

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.3.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплин	Номер и тема практического занятия	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
1	Типы и особенности предприятий общественного питания	Практическое занятие №1. «Предприятия общественного питания, их типы, особенности деятельности»	4	,5
2	Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания	Практическое занятие №2. «Правовое регулирование деятельности предприятий общественного питания»	6(2)*	0,5
3	Сертификация услуг	Практическое занятие №3. «Сертификация услуг общественного питания»	4(2)*	1
4	Оказание услуг	Практическое занятие №4. «Правила оказания услуг общественного питания»	6	0,5
5	Государственное регулирование	Практическое занятие №5. «Государственное регулирование предприятий индустрии питания»	6	0,5
6	Защита прав потребителей	Практическое занятие №6. «Защита прав потребителей в общественном питании»	6(2)*	0,5
7	Деятельность кафе и ресторанов	Практическое занятие № 7. «Правовое регулирование деятельности в кафе и ресторанах»	4	0,5
		Итого:	36(6)*	4

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

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

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Кормопроизводство и луговодство» в научной библиотеке университета имеется достаточное количество учебников и учебных пособий.

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной форме обучения (заочной форме обучения) соответственно 49 (93) часа, из них 44(88) часа выделяется на самостоятельное изучение отдельных тем (модулей). При самостоятельном изучении отдельных вопросов и тем основными видами самостоятельной работы обучающихся являются: проработка учебников, учебных пособий, учебно-методической литературы и информационно-образовательных ресурсов, конспектирование материалов, подготовка к выполнению лабораторных работ, к опросу, тестированию, к контрольным балльно-рейтинговым мероприятиям, подготовка к промежуточной аттестации.

На очной форме обучения контроль самостоятельной работы, чаще всего осуществ-

ляется перед началом чтения лекции, выполнения лабораторных работ, во время проведения балльно-рейтинговых контрольных мероприятий и промежуточной аттестации.

На заочной форме обучения, контроль самостоятельной работы осуществляется только во время промежуточной аттестации.

Объем часов выделяемых для подготовки к промежуточной аттестации (5 ч. по очной форме и 5 ч. по заочной форме обучения), используется для самостоятельной подготовки обучающихся к зачету. Данный этап является завершающим при изучении дисциплины и контроль самостоятельной работы осуществляется на промежуточной аттестации.

№№ раз-делов	Тема и вопросы самостоятельной работы студентов	Объем часов очно (заочно)	Перечень учебно-методического обеспечения*	Форма контроля
1	Тема 1. Предприятия общественного питания, их типы, особенности деятельности 1. Критерии классификации предприятий общественного питания? 2. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания? 3. Организация деятельности предприятий питания в составе гостиниц?	6(20)	[1];[2];[3];[4]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
2	Тема 2. Правовое регулирование деятельности предприятий общественного питания 1. Источники правового обеспечения ресторанной деятельности? 2. Конституционные основы правового обеспечения ресторанной деятельности? 3. Нормативно-правовые акты в ресторанной деятельности?	8(20)	[1];[2];[3];[4]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
3	Тема 3. Сертификация услуг общественного питания 1. Порядок проведения сертификации услуг 2. Инспекционный контроль за сертифицированными услугами 3. Приостановление или аннулирование действия сертификата соответствия	6(10)	[1];[2];[3];[4]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
4	Тема 4. Правила оказания услуг общественного питания 1. Договор: понятие и сущность. 2. Основные виды договоров в ресторанной деятельности 3. Особенности заключения договора возмездного оказания услуг в ресторанной деятельности	6(10)	[1];[2];[3];[4]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
5	Тема 5. Государственное регулирование предприятий индустрии питания 1. 1. Налог: понятие и сущность. Объекты и субъекты налогообложения? 2. Права и обязанности налогоплательщиков 3. Особенности налогообложения в ресторанной деятельности 4. Доходы от реализации товаров или услуг общественного питания	6(10)	[1];[2];[3];[4]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета

6	Тема 6. Защита прав потребителей в общественном питании 1.Руководящие принципы для защиты прав потребителей? 2.Общие положения законодательства РФ о защите прав потребителей 3.Защита прав потребителей при (оказании услуг) выполнении работ 4.Отношения по защите прав потребителей при выполнении работ (оказании услуг)	8(10)	[1];[2];[3];[4]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
7	Тема 7. Правовое регулирование деятельности в кафе и ресторанах 1. Понятие труда. Трудовые отношения и иные непосредственно связанные с ними отношений в ресторанной деятельности 2. Трудовой договор в ресторанной деятельности 3. Рабочее время: понятие и сущность 4. Рабочее время в ресторанной деятельности	9(13)	[1];[2];[3];[4]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
	Подготовка к промежуточной аттестации	49(93)		Сдача зачета
	Итого:	49(93)		

* - Перечень учебно-методического обеспечения приведен в разделе 8.

6. Фонд оценочных средств, для проведения текущего и промежуточного контроля обучающихся по дисциплине (модулю)

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

№ модуля	Структурированные модули	Коды формируемых компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины
1	1. Предприятия общественного питания, их типы, особенности деятельности	УК-2; ПК-4:	1-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты)
	2. Правовое регулирование деятельности предприятий общественного питания	УК-2; ПК-4:	
	3. Сертификация услуг общественного питания	УК-11; ПК-4:	
2	4. Правила оказания услуг общественного питания	УК-2; ПК-4:	2-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты)
	5. Государственное регулирование предприятий индустрии питания	УК-11; ПК-4:	
3	6. Защита прав потребителей в общественном питании	УК-2; ПК-4:	3-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты)
	7. Правовое регулирование деятельности в кафе и ресторанах	УК-11; ПК-4:	

6.2. Показатели и критерии оценивания индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

Текущий контроль - это непрерывное отслеживание освоения индикаторов дости-

жения универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций по дисциплине.

Промежуточный контроль проводится с целью оценки усвоения студентами материала крупного модуля или раздела учебной дисциплины. В течение семестра проводится три таких контрольных мероприятий, согласно календарного учебного графика.

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом:

- оценки (текущего контроля) за работу в семестре (оценки за выполнение контрольных заданий, за выполнение и успешную защиту лабораторных работ, за активное участие в опросе студентов перед началом лекции или в конце ее);
- оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях (ответы на тесты, на контрольные вопросы).

Для определения оценки за работу в семестре и оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях содержательная часть рабочей программы четко структурируется на содержательные модули из которых формируется три блока (модуля), с периодами изучения равными периодам проведения рейтинг-контроля.

Таким образом, устанавливается объем дисциплины, подлежащей оценке качества усвоения в рамках блоков. При этом каждая контрольная точка оценивается в 20 баллов.

Критериями оценки индикатора достижения компетенций являются уровень освоения обучающимися знаний, умений и навыков, которыми они должны обладать при изучении разделов (модулей) дисциплины.

Согласно этих критериев при разработке шкал оценивания автор руководствуется следующим:

15-20 баллов – студент получает при **высоком** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоения знаний, умений и теоретического материала без пробелов; выполнении всех заданий, предусмотренных учебным планом на высоком качественном уровне; сформировании практических навыков, профессионального применения освоенных знаний;

10-14 баллов – студент получает при **среднем** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоении знаний, умений и теоретического материала, когда учебные задания не оценены максимальным числом баллов, и в основном сформированы практические навыки.

До 10 баллов – студент получает при **пороговом** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и частично с пробелом освоении знания, умения и теоретического материала, некачественном выполнении учебных заданий, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, в случаях не сформирования некоторых практических навыков.

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

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

Рабочей программой дисциплины «Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

УК-2

УК-11

ПК-4

В процессе освоения образовательной программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» по компетенции **УК-2, УК – 11, ПК-4** формируются при изучении дисциплин, прохождении практик и ГИА.

**Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
«Технология продукции и организация общественного питания»**

Код компетенции	Дисциплины, практики, ГИА, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы*
УК - 2	Б1.О.10 Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания	2
	Б1.О.19 Микробиология	3
	Б1.О.27 Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания	6
	Б1.О.32 Менеджмент на предприятиях индустрии питания	6
УК -11	Б1.О.02 Философия	2
	Б1.О.10 Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания	2
ПК - 4	Б1.О.10 Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания	2
	Б1.О.26 Бухгалтерский учет на предприятиях индустрии питания	5
	Б1.О.27 Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания	6
	Б1.О.28 Индустриальные технологии продукции общественного питания	6
	Б1.О.29 Современные технологии продукции общественного питания	6
	Б1.О.32 Менеджмент на предприятиях индустрии питания	6

** Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяются семестром изучения дисциплин, прохождения практик и ГИА.*

7.2. Описание показателей индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и индикаторов достижения компетенций по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу балльно-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

Промежуточная аттестация – зачет.

При модульной системе основным стимулом к регулярной работе студентов является возможность быть освобожденным от зачета (получить их «автоматом»). Для этого студент должен выполнить следующие условия:

- не иметь по промежуточным модулям **0** баллов;
- если студент по итогам текущего рейтинга набрал в семестре **49-54** баллов то он получает, «автоматом» оценку - «**хорошо**», **55** и выше «**отлично**».
- если студент набрал по итогам текущего рейтинга **49** и более баллов, то он получает зачет «автоматом»
- Максимальная сумма баллов, которую студент может набрать за семестр составляет **100** баллов, из которых на текущий и промежуточный контроль отводится **60** баллов. Оставшиеся **40** баллов - это сумма баллов, которую студент может набрать по результатам промежуточной аттестации (**зачет**).

Студент, получивший по итогам текущего и промежуточного контроля меньше **45** баллов, не может претендовать на оценку «**отлично**».

Индикаторы достижения компетенций*

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		неудовлетворительно/не зачтено	удовлетворительно/зачтено	хорошо/зачтено	отлично/зачтено
ИД-1ук-2 Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. (2 ой - этап)	Знать: современную информацию отечественных и зарубежных опытов по правовым основам деятельности предприятий индустрии питания	Не знает основные направления принципов рационального использования современной информацией, отечественных и зарубежных опытов по правовым основам деятельности предприятий индустрии питания	Частично знаком с основными направлениями принципов рационального использования современной информацией, отечественных и зарубежных опытов по правовым основам деятельности предприятий индустрии питания	Достаточно владеет знаниям о принципах рационального использования современной информацией, отечественных и зарубежных опытов по правовым основам деятельности предприятий индустрии питания	В полной мере владеет принципами рационального использования современной информацией, отечественным и зарубежным опытом по правовым основам деятельности предприятий индустрии питания
	Уметь: анализировать информацию, отечественный и зарубежный опыт по правовым основам деятельности предприятий индустрии питания	Не обладает умениями в рамках компетенции анализировать информацию, отечественного и зарубежного опыта по правовым основам деятельности предприятий индустрии питания	Частично обладает умениями обосновать научные достижения в правовой оценке деятельности предприятий индустрии питания; анализировать информацию, отечественного и зарубежного опыта по правовым основам деятельности предприятий индустрии питания	Умеет хорошо обосновать научные достижения в оценке качества деятельности предприятий индустрии питания; анализировать информацию, отечественного и зарубежного опыта;	В полной мере может обосновать научные достижения в оценке качества деятельности предприятий индустрии питания; анализировать информацию, отечественного и зарубежного опыта по правовым основам деятельности предприятий индустрии питания
	Владеть: навыками сбора и анализа информации, отечественного и зарубежного опыта по правовым основам деятельности предприятий индустрии питания	Не владеет методикой обследования деятельности предприятий индустрии питания; методами сбора и анализа информации, отечественного и зарубежного опыта по правовым основам деятельности предприятий индустрии питания	Не в полной мере владеет методами обследования правовой деятельности предприятий индустрии питания; методами сбора и анализа информации, отечественного и зарубежного опыта по правовым основам деятельности предприятий индустрии питания	Способен обеспечить на достаточном уровне расчеты обследования природных кормовых угодий; сбора и анализа информации, отечественного и зарубежного опыта по кормовым растениям	Владеет на высоком уровне методами обследования правовых основ деятельности предприятий индустрии питания; - методами сбора и анализа информации, отечественного и зарубежного опыта по правовым основам деятельности предприятий индустрии питания

					дустрии питания
ИД-2 _{УК-11} Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи (2 ой - этап)	Знать: результаты последствий от применений и внедрений зарубежных опытов	Не знает последствий от применений и внедрений зарубежных опытов	Частично знаком с результатами последствий от применений и внедрений зарубежных опытов	Достаточно владеет знаниям о результатах последствий от применений и внедрений зарубежных опытов	Отлично знает о последствиях от применений и внедрений зарубежных опытов
	Уметь: просчитывать последствия возможных решений задачи	Не умеет просчитывать последствия возможных решений задачи	Частично умеет просчитывать последствия возможных решений задачи	Хорошо умеет просчитывать последствия возможных решений задачи	В полной мере может просчитывать последствия возможных решений задачи
	Владеть: навыками и технологией применения отечественного и зарубежного опыта	Не владеет навыками и технологией применения отечественного и зарубежного опыта	Частично владеет навыками и технологией применения отечественного и зарубежного опыта	Хорошо владеет навыками и технологией применения отечественного и зарубежного опыта	Отлично владеет навыками и технологией применения отечественного и зарубежного опыта
ИД-3 _{ПК-4} Организует реализацию правовой деятельности предприятий индустрии питания (2 ой - этап)	Знать: принципы реализации и использования правовой деятельности предприятий индустрии питания;	Не знает принципов реализации правовых основ деятельности предприятий индустрии питания;	Частично знает принципы использования правовых основ деятельности предприятий индустрии питания;	Знает на достаточно высоком уровне принципы использования правовых основ деятельности предприятий индустрии питания;	На высоком уровне знает принципы использования правовых основ деятельности предприятий индустрии питания;
	Уметь: организовать реализацию правовой деятельности предприятий индустрии питания	Не умеет организовать реализацию правовой деятельности предприятий индустрии питания	Не в полной мере умеет организовать реализацию правовой деятельности предприятий индустрии питания	На достаточно хорошем уровне умеет организовать реализацию правовой деятельности предприятий индустрии питания	На высоком уровне умеет составлять организацию правовой деятельности предприятий индустрии питания
	Владеть: методами организации реализации правовой деятельности предприятий индустрии питания	Не владеет методами организации реализации правовой деятельности предприятий индустрии питания	Знаком с некоторыми методами организации реализации правовой деятельности предприятий индустрии питания	Достаточно владеет методами организации реализации правовой деятельности предприятий индустрии питания	На высоком уровне владеет методами организации реализации правовой деятельности предприятий индустрии питания

Для допуска к *зачету*, студент должен набрать в ходе текущего и промежуточного контроля не менее **40** баллов. Если эта сумма меньше **30** баллов, то студент не допускается к *зачету*. Если эта сумма больше или равна **30**, то путем дополнительного опроса (собесе-

дование, контрольный опрос, тест, реферат) эта сумма может быть повышена до **40** баллов.

На *зачете* студент может получить **20 – 40** баллов. Максимальный балл при каждой повторной пересдаче уменьшается на **10** баллов. Если ответы студента оцениваются суммой баллов менее **20**, то студенту выставляется **0** баллов.

Если по итогам рейтинга студент набирает **40-48** баллов, то он допускается к сдаче экзамена и остальные **20-40** баллов он получает на экзамене.

Студент, набравший по итогам текущего и промежуточного контроля по дисциплине менее 30 баллов, после всех разрешенных отработок может получить оценку не выше «удовлетворительно».

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Шкала оценивания	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично) <i>(зачтено)</i>	85-100	заслуживает студент, освоивший знания, умения и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень «4» (хорошо) <i>(зачтено)</i>	70-84	заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно) <i>(зачтено)</i>	60-69	заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения и теоретический материал, либо не выполнил учебные задания, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень «2» (не удовлетворительно) <i>(не зачтено)</i>	0-59	заслуживает студент, не освоивший знания, умения, и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

7.3. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижения компетенции ИД-1ук-2, ИД-2ук-11, ИД-3 пк-4 в процессе освоения образовательной программы

7.3.1. Примерная тематика рефератов

1. Предприятия общественного питания, их типы, особенности деятельности
2. Типы предприятий общественного питания
3. Особенности деятельности предприятий общественного питания
4. Предприятия, ориентированные на вертикальную и горизонтальную интеграцию
5. Трудовые, материальные и финансовые ресурсы
6. Правовое регулирование деятельности предприятий общественного питания
7. Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания
8. Нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность предприятий индустрии питания
9. Нормативно-правовая база открытия и функционирования предприятия питания
10. Правовое регулирование оказания услуг общественного питания в Российской Федерации
11. Сертификация услуг общественного питания
12. Организационная структура и функции участников сертификации услуг общественного питания

13. Обязательная сертификация услуг общественного питания
14. Порядок проведения сертификации услуг
15. Инспекционный контроль за сертифицированными услугами
16. Приостановление или аннулирование действия сертификата соответствия
17. Правила оказания услуг общественного питания
18. Информация об услугах
19. Порядок оказания услуг
20. Государственное регулирование предприятий индустрии питания
21. Задачи государственного регулирования деятельности предприятия питания
22. Общие требования нормативных документов к предприятиям общественного питания
23. Защита прав потребителей в общественном питании
24. Правовая основа регулирования отношений в сфере общественного питания
25. Способы и формы защиты прав потребителей услуг общественного питания
26. Порядок защиты прав потребителей услуг общественного питания
27. Правовое регулирование деятельности в кафе и ресторанах
28. Открытие ресторана.
29. Этапы создания и получения разрешительной документации
30. Условия деятельности
31. Санитарно-эпидемиологические нормы
32. Международное право в области индустрии гостеприимства: понятие, сущность, источники.
33. Система законодательства Российской Федерации в области индустрии гостеприимства
34. Предпринимательство в сфере общественного питания
35. Нормативно-правовые акты, регламентирующие правила оказания услуг общественного питания в Российской Федерации.
36. Нормативно-правовые документы, регулирующие гостиничную деятельность
37. Нормативно-правовые документы, регулирующие деятельность предприятий питания.
38. Стандарты ресторанного сервиса
39. Функции общественного питания
40. Источники правового обеспечения ресторанной деятельности: понятие и сущность.
41. Конституционные основы правового обеспечения ресторанной деятельности.
42. Судебная практика в правовом обеспечении ресторанной деятельности.
43. Налогообложение в ресторанной деятельности.
44. Упрощенная система налогообложения в ресторанной деятельности.
45. Трудовые отношения в ресторанной деятельности.
46. Срочный трудовой договор в ресторанной деятельности.
47. Учет рабочего времени в ресторанной деятельности.
48. Охрана труда в ресторанной деятельности.
49. Публичный договор в ресторанной деятельности.
50. Договор подряда в ресторанной деятельности.
51. Договор возмездного оказания услуг в ресторанной деятельности.
52. Санитарно-эпидемиологическая безопасность в ресторанной деятельности.
53. Санитарные требования, предъявляемые к персоналу ресторана.
54. Права потребителей при обнаружении недостатков при оказании услуг в ресторанной деятельности.
55. Способы защиты прав потребителей в ресторанной деятельности.

56. Защита нарушенных прав потребителей ресторанных услуг в административном и судебном порядке.
57. Юридическая ответственность персонала ресторана за нарушение прав потребителей.

7.3.2. Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся

1. Какие функции выполняют предприятия питания?
- а) функции производства и обслуживания;
 - б) функции производства и реализации и организации потребления произведенной продукции;
 - с) функции производства и реализации произведенной продукции.
2. Как делятся производственные процессы на предприятиях питания?
- а) производство обеденной и прочей продукции собственного производства;
 - б) производство крупнкусковых и порционных полуфабрикатов;
 - с) производство полуфабрикатов и готовой продукции.
3. Показатели безопасности на новый вид продукции устанавливает:
- а) предприятие общественного питания
 - б) органы Роспотребнадзора
 - с) организации Росстандарта
4. Технологическую документацию на кулинарную продукцию предприятия питания утверждает:
- а) руководитель организации
 - б) органы Роспотребнадзора
 - с) заведующий производством
5. Какие ресурсы необходимы заготовочным и доготовочным цехам для осуществления их деятельности?
- а) материальные, трудовые и финансовые;
 - б) материальные, нематериальные и информационные;
 - с) материальные, трудовые, информационные и финансовые.
6. К обслуживающему персоналу предприятий питания относят следующих работников:
- а) метрдотель (администратор), официант, хостес, бармен, буфетчик, кассир, повар на раздаче, гардеробщик, швейцар, продавец магазина кулинарии;
 - б) заведующий производством, повар-бригадир, мастер-кондитер, пекарь;
 - с) мойщик кухонной посуды, мойщик столовой посуды, повар на производстве и раздаче.
7. Модернизация сервисных технологий предполагает:
- а) замену торгово-технологического оборудования в предприятии питания на новое;
 - б) совершенствование обслуживания на основе изучения пожеланий потребителей;
 - с) обучение персонала правилам этикета;
 - д) изменение технологического процесса обслуживания соответственно требованиям современного рынка услуг.
8. Размер административного штрафа на юридических лиц за нарушение санитарно-гигиенического режима на предприятии составляет:
- а) от 2 до 3 тысяч рублей

- б) от 20 до 30 тысяч рублей
- с) от 200 до 300 тысяч рублей

9. Отношение выручки от реализации продукции (услуг) к среднесписочной численности работников характеризует показатель:

- а) фондовооруженности
- б) трудоёмкости
- с) рентабельности трудовых ресурсов
- д) производительности труда

10. Основные средства предприятия - это:

- а) денежные средства, направляемые на финансирование основного вида деятельности предприятия
- б) денежная оценка основных фондов как материальных ценностей, имеющих длительный период функционирования
- с) денежная оценка оборотных производственных фондов
- д) денежные средства, направляемые на финансирование производственных запасов.

11. Индивидуальные предприниматели —...

- а) физические лица, зарегистрированные в установленном порядке и осуществляющие предпринимательскую деятельность без образования юридического лица,
- б) юридические лица, зарегистрированные в установленном порядке и осуществляющие предпринимательскую деятельность,
- в) лица, зарегистрированные в свободном порядке и осуществляющие предпринимательскую деятельность с образования физ лица.

12. Товарищество с ограниченной ответственностью —...

- а) любая организации, создаваемой по соглашению юр лиц путем объединения их вкладов в натуральной форме,
- б) вид хозяйственной организации, создаваемой по соглашению юр или физ лиц путем объединения их вкладов в денежной или натуральной форме,
- в) объединения всех вкладов в денежной форме.

13. Предприятие общественного питания - ...

- а) реализация потребления продукции общественного питания, включая кулинарную продукцию,
- б) все виды мучных кондитерских и булочных изделий,
- в) предприятие, предназначенное для производства, реализации и организации потребления продукции общественного питания, включая кулинарную продукцию, мучные кондитерские и булочные изделия.

14. Класс предприятия общественного питания -

- а) совокупность отличительных признаков предприятия конкретного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания,
- б) предприятие с характерными условиями обслуживания, ассортиментом реализуемой продукции общественного питания и технической оснащённостью,
- в) ассортимент реализуемой продукции общественного питания.

15. Типы предприятий общественного питания : ...

- а) все магазины, включая магазин кулинарии,
- б) ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная, предприятие быстрого обслуживания, буфет, кафетерий, кофейня, магазин кулинарии,
- в) вся сеть кафе, столовых, закусочных

16. верно ли утверждение «Рестораны различают по ассортименту реализуемой продукции; по местонахождению; по интересам потребителей ; по методам и формам обслуживания, по составу и назначению помещений» ?...

- а)верно,
- б)неверно.

17. Бар - ...

- а)предприятие общественного питания, оборудованное барной стойкой и реализующее в зависимости от специализации алкогольные и безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, коктейли, холодные и горячие закуски и блюда в ограниченном ассортименте, покупные товары,
- б) предприятие общественного питания, общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей, производящее и реализующее блюда и кулинарные изделия в соответствии с меню, различающимся по дням недели,
- в) предприятие общественного питания с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции, реализующее фирменные, заказные блюда, изделия и алкогольные и безалкогольные напитки.

18.В соответствии с конспектом, *общественное питание* — это:

- А) обширная сфера бизнеса, основу которого составляют предприятия питания, характеризующиеся разнообразием форм обслуживания и большим ассортиментом предлагаемой продукции;
- Б) отрасль народного хозяйства, совокупность предприятий, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции;
- В) отрасль народного хозяйства, которая производит, реализует готовую пищу и обслуживает потребителей;
- Г) вид предприятия с характерными особенностями кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых услуг потребителям.

19.Предприятия общественного питания НЕ предназначены:

- А) для организации производства кулинарной продукции;
- Б) для реализации, изготовленной на предприятии кулинарной продукции;
- В) исключительно для выработки полуфабрикатов кулинарных и кондитерских изделий в целях обеспечения ими доготовочных предприятий и магазинов кулинарии;
- Г) для организации обслуживания потребителей кулинарной продукцией.

20. Существует пять типов предприятий общественного питания в соответствии с ГОСТ, это:

- А) ресторан, бар, буфет, столовая, закусочная;
- Б) ресторан, пиццерия, бар, кафе, буфет;
- В) ресторан, бар, кафе, бистро, закусочная;
- Г) ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная.

21. Ресторан в *нормативных документах* определяется как:

- А) предприятие общественного питания, в котором пища подается достаточно быстро, так, чтобы посетитель имел возможность вполне основательно перекусить даже в сравнительно небольшой обеденный перерыв;
- Б) предприятие общественного питания с очень широким ассортиментом блюд сложного приготовления, с большим ассортиментом вино-водочных, табачных и кондитерских изделий;
- В) предприятие быстрого питания, меню в таких заведениях, как правило, ограничивается бутербродами, канapé, гамбургерами, чизбургерами, легкими салатами, чаем, кофе, то есть такими продуктами, которые не требуют долгого приготовления;

Г) предприятие, в котором посетитель должен сначала получить меню, затем выбрать то, чем он хотел бы «закусить», и самостоятельно отправиться к стойке, чтобы приобрести то, что было выбрано.

22. Бар в **нормативных документах** определяется как:

А) предприятие общественного питания с барной стойкой, через которую реализуют смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, холодные и горячие закуски, десерты, кондитерские изделия, покупные товары;

Б) предприятие, в котором посетитель должен сначала получить меню, затем выбрать то, чем он хотел бы «закусить», и самостоятельно отправиться к стойке, чтобы приобрести то, что было выбрано;

В) предприятие быстрого питания, меню в которых, как правило, ограничивается бутербродами, салатами, алкогольными напитками, то есть такими продуктами, которые не требуют долгого приготовления;

Г) предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и алкогольных напитков.

23. Кафе в **нормативных документах** определяется как:

А) предприятие общественного питания, которое обязательно должно иметь в меню свое фирменное блюдо — возможно, какой-либо фирменный коктейль, который можно встретить только в этом заведении и нигде больше;

Б) предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и напитков;

В) место, где не едят, а пьют и закусывают. Меню состоит в основном из спиртных напитков и закусок к ним;

Г) предприятие питания, где посетителя ожидает абсолютно все: прекрасная сервировка стола, множество столовых приборов, салфетки, цветы и прочие нюансы, которые среднестатистические люди видят только по телевидению. Для каждого столика предоставляется отдельный официант.

24. Столовая в **нормативных документах** определяется как:

А) предприятие общественного питания, в котором пища подается очень быстро, так, чтобы посетитель имел возможность перекусить даже в сравнительно небольшой промежуток времени;

Б) место элитного отдыха и изысканного питания;

В) предприятие общественного питания, производящее и реализующее общедоступный и традиционный ассортимент кулинарной продукции, разнообразный по дням недели;

Г) предприятие общественного питания, в меню которого, предлагается огромное количество экзотических блюд, закусок и напитков.

25. Закусочная в **нормативных документах** определяется как:

А) предприятие общественного питания, предполагающее достаточно роскошный интерьер: дорогую мебель, необычное освещение, дорогую посуду и прочие нюансы, которые в заведениях более низкого уровня просто отсутствуют;

Б) предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и алкогольных напитков;

В) это место, где проводят вечер, подобное предприятие начинает свою работу примерно с полудня и продолжает до поздней ночи;

Г) предприятие общественного питания, в котором пища подается достаточно быстро, так, чтобы посетитель имел возможность вполне основательно перекусить даже в сравнительно

небольшой обеденный перерыв.

26. При определении типа предприятия питания, кроме ассортимента реализуемой продукции НЕ учитывают следующие факторы:

- А) техническую оснащенность предприятия, его материальную базу, оборудование, состав помещений, архитектурно-планировочное решение интерьеров;
- Б) методы и формы обслуживания, применяемые на предприятии;
- В) квалификацию персонала;
- Г) его географическое положение.

27. Метод обслуживания, применяемый в столовых:

- А) частичное самообслуживание с барменами;
- Б) самообслуживание;
- В) частичное обслуживание официантами;
- Г) обслуживание официантами и барменами.

28. В соответствии с ГОСТ Р 50764—95 «Услуги общественного питания. Общие требования» понятие *услуги общественного питания* определяется как:

- А) результат деятельности предприятий и отдельных граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностей населения в питании и проведении досуга;
- Б) услуги, оказываемые в ресторанах, кафе, барах, столовых, закусочных и других местах общественного питания, типы которых определяются исполнителем в соответствии с государственным стандартом;
- В) услуги, максимально удобные и эффективные для организации системы питания на предприятии или объекте;
- Г) услуги, предоставляемые потребителям в предприятиях общественного питания различных типов и классов.

29. Доставка кулинарной продукции и организация ее потребления непосредственно на рабочих местах и на дому называется:

- А) room-service;
- Б) скейтеринг;
- В) кейтеринг;
- Г) каттеринг.

30. Самые распространенные услуги по организации досуга в ресторанах, барах, кафе НЕ включают в себя:

- А) организацию музыкального и концертного обслуживания;
- Б) научные лекции о создании мира;
- В) предоставление игровых автоматов, бильярда, боулинга;
- Г) предоставление интернет-услуг.

31. Совокупность отличительных признаков предприятия конкретного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания, это определение:

- 1) Типа предприятия общественного питания;
- 2) Вида предприятия общественного питания;
- 3) Класа предприятия общественного питания

32. К типам предприятий общественного питания не относятся:

- 1) Шашлычная;
- 2) Кафетерий;
- 3) Магазин кулинарии;
- 4) Бистро

33.Предприятие общественного питания, общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей, производящее и реализующее блюда и кулинарные изделия в соответствии с меню, различающимся по дням недели, это:

- 1) Ресторан;
- 2) Кафетерий;
- 3) Столовая;
- 4) Закусочная

34.Какой метод обслуживания используется в кофейнях:

- 1) Официантами;
- 2) Самообслуживание;
- 3) Оба метода

35.Большой выбор услуг, предоставляемых потребителям, комфортность и удобство размещения потребителей в зале, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий для ресторанов, широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей - для баров, фирменный стиль, изысканность и оригинальность интерьера, это характеристика класса:

- 1) Люкс;
- 2) Высший;
- 3) Первый

36.По местонахождению, рестораны бывают: (Несколько вариантов ответа)

- 1) В жилых зданиях;
- 2) В отдельно стоящих зданиях;
- 3) На транспорте;
- 4) В зонах отдыха

37.На каком предприятии общественного питания, в обязательном порядке должен работать сомелье:

- 1) Кафе;
- 2) Бар класса «Люкс»;
- 3) Ресторан;
- 4) Ресторан класса «Люкс»

38.Укажите, что из перечисленного является источником сырья в общественном питании:

- 1) Государственные предприятия пищевой промышленности;
- 2) Частные фирмы изготавливающие продукты питания;
- 3) Фермерские хозяйства;
- 4) Торговцы на рынке

39.Для перевозки продовольственных товаров используется специализированный транспорт, имеющий маркировку:

- 1) «Продукты»;
- 2) «Общественное питание»;
- 3) «Продовольствие»;
- 4) Маркировка может отсутствовать.

40.В каком порядке должен приниматься товар на складе:

- 1) По количеству, потом по качеству;
- 2) По качеству, потом по количеству;.

41. Укажите, какое сырье из перечисленного, нельзя принимать на предприятие общественного питания: (Несколько вариантов ответа)

- 1) грибы соленые
- 2) мясо всех видов сельскохозяйственных животных без клейма
- 3) мясо всех видов сельскохозяйственных животных без ветеринарного свидетельства
- 4) консервы

42. В течение, какого времени обязан явиться поставщик, в случае выявления нарушений качества при поставке скоропортящегося сырья:

- 1) 4 часа;
- 2) 2 часа;
- 3) 24 часа;
- 4) 8 часов.

43. В течение, какого времени обязан явиться поставщик, в случае выявления нарушений качества при поставке не скоропортящегося сырья:

- 1) 4 часа;
- 2) 2 часа;
- 3) 24 часа;
- 4) 8 часов.

44. Срок проверки качества для скоропортящихся товаров составляет не более:

- 1) 4 часа;
- 2) 2 часа;
- 3) 24 часа;
- 4) 8 часов

45. К процессам хранения продуктов относят:

- 1) Размещение на хранение;
- 2) Создание оптимальных условий;
- 3) Оформление отпуска продуктов;
- 4) Приема продуктов

46. Какие товары относят к поглощающим запах: (Несколько вариантов ответа)

- 1) Яйца;
- 2) Молочные продукты;
- 3) Рыба;
- 4) Чай

47. При получении продуктов материально-ответственные лица должны убедиться в: (Несколько вариантов ответа)

- 1) качестве продукции;
- 2) сроках реализации отпускаемых товаров;
- 3) точности взвешивания и записей в накладной.

48. При классификации тары по принадлежности, к ней будет относиться тара: (Несколько вариантов ответа)

- 1) Общего пользования;
- 2) Универсальная;
- 3) Специализированная;

4) Инвентарная

49. По классификации жесткости, тара бывает: (Несколько вариантов ответа)

- 1) Жесткая;
- 2) Полужесткая;
- 3) Специализированная;
- 4) Инвентарная

50. Какие требования предъявляются к таре: (Несколько вариантов ответа)

- 1) Технические;
- 2) Экологические;
- 3) Санитарно-гигиенические;
- 4) Производственные

51. Установите последовательность этапов процесса управления:

- А) реализация решения;
- Б) идентификация проблемы;
- В) разработка и принятие решения.

52. С каким термином менеджмента качества связан термин «результативность»?

- А) постоянное улучшение;
- Б) лидерство руководителя;
- В) вовлечение работников;
- Г) процессный подход;
- Д) системный подход.

53. Установите последовательность действий при развертывании функции качества:

- А) выбор значений параметров в зависимости от цели;
- Б) выявление тесноты связи между компонентами;
- В) установление рейтинга важности показателей;
- Г) уточнение требований потребителей;
- Д) перевод требований потребителей в технические характеристики.

54. Результаты проектирования новой пищевой продукции представляются в следующих формах:

- А) опытный образец;
- Б) серийная (массовая) продукция;
- В) технические условия;
- Г) конструкторская документация;
- Д) рецептура.

55. Установите последовательность процессов сертификации СМК:

- А) подготовка к аудиту «на месте»;
- Б) анализ документов СМК организации;
- В) организация работ;
- Г) проведение аудита «на месте»;
- Д) инспекционный контроль сертифицированной СМК;
- Е) завершение сертификации, регистрация и выдача сертификата.

56. К какой классификационной категории в Общероссийском классификаторе продукция близка по смыслу категория товара в торговом ассортименте как классификационная категория?

- А) класс товара;

Б) группа товара;

В) вид товара;

Г) разновидность товара.

57. В каких документах регламентируются действия торговой организации в отношении выявленной при приемке по качеству недоброкачественной продукции?

А) акт приемки по качеству;

Б) технический регламент;

В) договор поставки;

Г) национальный (межгосударственный) стандарт;

Д) Закон РФ «О защите прав потребителей»;

Е) стандарт торговой организации.

58. На каком из перечисленных принципов базируется применение статистических методов управления качеством продукции?

А) ориентация на потребителя;

Б) принятие решения, основанного на фактах;

В) вовлечение работников;

Г) процессный подход;

Д) системный подход.

59. Допишите правильный ответ.

Освоение нового товара торговой компанией требует участия ряда подразделений:

А) отдела закупок;

Б) отдела подготовки персонала;

В) отдела маркетинга;

Г).....

60. Допишите правильный ответ.

Согласно международному стандарту семейства стандартов ИСО 9000 деятельность по управлению претензиями строится на следующих принципах:

А) сбор и запись претензий;

Б) подтверждение получения претензии;

В) оценка обоснованности претензии;

Г) принятие решения в максимально короткие сроки;

Д).....

61. *Хозяйственные товарищества могут создаваться в форме...*

1. акционерного общества

2. полного товарищества

3. общества с ограниченной ответственностью

62. *Экономика организации изучает..*

1. технологию производства

2. производственную деятельность

3. предприятия, механизмы формирования и использования основных факторов производства и экономических ресурсов предприятия

63. *В производственном кооперативе может быть...*

1. неограниченное количество участников

2. не более 50-ти участников

3. не более 5-ти участников

64. *Предприятие получает прибыль при условии, если...*

1. выручка равна нулю

2. выручка равна себестоимости

3. себестоимость ниже выручки

65. *Предприятие, в котором наряду с участниками, осуществляющими от его имени предпринимательскую деятельность и отвечающими по его обязательствам своим имуществом, имеется один или несколько участников, связанных с его деятельностью, в пределах сумм, внесенных ими вкладов, и не принимают участие в осуществлении ею пред-*

принимательской деятельности называется...

1. общество с ограниченной ответственностью
2. полное товарищество
3. товарищество на вере

66. Хозяйственные общества – это...

1. объединение лиц, основанное на личном участии их членов в ведении дел фирмы
2. объединение капиталов, предполагающее сложение только капиталов, но не деятельности вкладчиков
3. объединение лиц, предполагающее сложение только капиталов, но не деятельности вкладчиков

67. Уставный капитал Акционерного общества складывается из...

1. номинальной стоимости акций общества
2. стоимости вкладов его участников
3. прибыли предприятия

68. Гражданин вправе заниматься предпринимательской деятельностью...

- а. с момента государственной регистрации договора покупки офисного помещения
- б. с момента сдачи экзамена по предпринимательскому праву
- в. с момента государственной регистрации в качестве индивидуального предпринимателя

69. Коммерческими организациями признаются...

- а. акционерные общества и организации, не имеющие извлечение прибыли в качестве основной цели своей деятельности
- б. общества с ограниченной ответственностью и другие организации, преследующие извлечение прибыли в качестве основной цели своей деятельности
- в. хозяйственные общества и товарищества

70. Субъектами малого предпринимательства признаются физические лица...

- а. достигшие 18-летнего возраста
- б. занимающиеся предпринимательской деятельностью без образования юридического лица
- в. работающие в производственных кооперативах

71. Основным законом, создающим правовую основу для осуществления ресторанной деятельности, является:

- А) Конституция РФ
- Б) Гражданский Кодекс РФ
- В) Налоговый кодекс РФ
- Г) Федеральный Закон «О защите прав потребителей»

72. К прямым методам государственного регулирования в сфере ресторанной деятельности не относится:

- А) Лицензирование
- Б) установление квот и ограничений
- В) лоббирование
- Г) техническое регулирование

73. Сторона, предложившая заключить договор, это:

- А) оферент
- Б) акцептант
- В) арендодатель
- Г) лицензиат

74. Соглашение, которое заключается между работником и работодателем, и, согласно которому, работник обязан выполнять работу определенной специальности и соответствующей его квалификации, а работодатель, в свою очередь, обязуется выплачивать работнику заработную плату и обеспечить его нормальными условиями труда, предусмотренные законодательством РФ:

- А) договор подряда
- Б) трудовой договор
- В) договор возмездного оказания услуг

Г) договор о совместной деятельности

75. Гражданин, имеющий намерение заказать или заказывающий, использующий услуги общественного питания исключительно для личных, семейных, домашних или иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности:

А) исполнитель

Б) потребитель

В) покупатель

76. Режим работы предприятия общественного питания (ООО, АО, ИП) устанавливается:

А) по решению муниципального органа власти;

Б) по решению соответствующих органов исполнительной власти

В) самостоятельно

77. Книга отзывов и предложений, предоставляется потребителю

А) по требованию потребителя

Б) по желанию исполнителя

В) не предоставляется

78. Обследование соответствия возможности предприятием общественного питания осуществлять свои функции:

А) сертификация

Б) аттестация

В) аккредитация

79. Согласно документа «Санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания», изготовления и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья мусоросборники очищаются:

А) при полном заполнении

Б) при заполнении не более 1/2

В) при заполнении не более 2/3

80. Согласно документа «Санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания», температура горячей воды в точке разбора должна быть:

А) не ниже 100.° С

Б) не ниже 65.С

В) не ниже 50.С

81. Согласно документа «Санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания», окраска стен и потолков производственных и вспомогательных помещений кондитерских цехов производится:

А) не реже одного раза в год

Б) не реже одного раза в два года

В) не реже трех раз в год

82. Согласно документа «Санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания», сроки годности на кондитерские изделия с кремом устанавливаются:

А) изготовителем

Б) изготовителем по согласованию с органами и учреждениями госсанэпидслужбы

В) органами и учреждениями госсанэпидслужбы

83. Согласно «Инструкции по организации работы вагонов-ресторанов (вагонов-кафе) пассажирских поездов российских железных дорог», прием заказов от пассажиров на обслуживание прекращается:

А) за 2 часа до закрытия

Б) за 1 час до закрытия

В) за 30 минут до закрытия

84. Обязательный, индивидуально безвозмездный платеж, взимаемый с организаций и физических лиц в форме отчуждения принадлежащих им на праве собственности, хозяйственного ведения или оперативного управления денежных средств в целях финансового обеспечения деятельности государства и (или) муниципального образования:

- А) сбор
 - Б) налог
 - В) благотворительный взнос
85. Налогоплательщик обязан:
- А) своевременно и в полном объеме оплатить налоги
 - Б) предоставить в налоговые органы необходимые для исчисления и уплаты налогов документы и сведения
 - В) предоставлять документы, подтверждающие право на льготы по налогам
86. Объектами налогообложения в ресторанной деятельности не является:
- А) имущество
 - Б) пользование природными ресурсами
 - В) личные денежные сбережения
87. Органы, осуществляющие государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов:
- А) федеральные органы исполнительной власти
 - Б) органы местного самоуправления
 - В) органы судебной власти
88. Продолжительность мероприятия по государственному контролю предприятия питания не должна превышать:
- А) 10 дней
 - Б) 20 дней
 - В) 1 месяца
89. Жалоба или заявление посетителя рассматривается руководителем предприятия или его заместителем совместно с профсоюзной организацией:
- А) в недельный срок
 - Б) в двухнедельный срок
 - В) в трехнедельный срок
90. Фактическое допущение к работе на предприятиях общественного питания:
- А) заключение трудового договора
 - Б) запись в трудовой книжке
 - В) устное распоряжение администратора
91. Продолжительность ежегодного отпуска работников предприятий питания:
- А) не менее 18 дней
 - Б) не менее 28 дней
 - В) не менее 1 месяца
92. Увольнение (ст. 192 ТК РФ) – это вид:
- А) дисциплинарного взыскания
 - Б) административного наказания
 - В) уголовного наказания
93. Организация независимо от ее организационно - правовой формы, а также индивидуальный предприниматель, выполняющие работы (услуги) потребителям по возмездному договору:
- А) изготовитель
 - Б) исполнитель
 - В) продавец
 - заказчик
94. Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов, своду правил или условиям договоров:
- А) сертификат
 - Б) лицензия
 - В) технический регламент
 - Г) стандарт

95. Государственная регистрация юридических лиц и индивидуальных предпринимателей осуществляется:
- А) в срок не более чем три рабочих дня со дня представления документов в регистрирующий орган
 - Б) в срок не более чем пять рабочих дней со дня представления документов в регистрирующий орган
 - В) в срок не более чем семь рабочих дней со дня представления документов в регистрирующий орган
 - Г) в срок не более чем десять рабочих дней со дня представления документов в регистрирующий орган
96. Моментом создания юридического лица признается:
- А) принятие решения о создании юридического лица собранием учредителей
 - Б) принятие Устава организации
 - В) подписание учредительного договора
 - Г) внесение регистрирующим органом соответствующей записи в соответствующий государственный реестр
97. Моментом ликвидации юридического лица признается:
- А) заявление о государственной регистрации по форме утвержденной уполномоченным Правительством Российской Федерации федеральным органом исполнительной власти
 - Б) решения о ликвидации юридического лица собранием учредителей
 - В) уведомление о ликвидации юридического лица регистрирующего органа по месту нахождения ликвидируемого юридического лица
 - Г) внесение регистрирующим органом соответствующей записи в соответствующий государственный реестр
98. Деятельность органов местного самоуправления, уполномоченных на организацию и проведение проверок соблюдения при осуществлении деятельности юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями требований, установленных муниципальными правовыми актами:
- А) государственный контроль (надзор)
 - Б) федеральный государственный контроль (надзор)
 - В) региональный государственный контроль (надзор)
 - Г) муниципальный контроль
99. Юридическое лицо, индивидуальный предприниматель не обязаны сообщать в письменной форме дополнительно в уполномоченный федеральный орган исполнительной власти сведения о следующих изменениях:
- А) изменение места нахождения юридического лица и (или) места фактического осуществления деятельности
 - Б) изменение места жительства индивидуального предпринимателя
 - В) изменение уставного капитала
 - Г) реорганизация юридического лица
100. Договор, заключенный коммерческой организацией и устанавливающий ее обязанности по продаже товаров, выполнению работ, которые такая организация по характеру своей деятельности должна осуществлять в отношении каждого, кто к ней обратится:
- А) свободный договор
 - Б) публичный договор
 - В) обязательный договор
 - Г) односторонний договор
101. Объектом аренды не могут быть:
- А) недвижимое имущество
 - Б) движимое имущество
 - В) доходы

102. Организация независимо от ее организационно - правовой формы, а также индивидуальный предприниматель, выполняющие работы или оказывающие услуги потребителям по возмездному договору – это:
- А) изготовитель
 - Б) исполнитель
 - В) продавец
 - Г) заказчик
103. Срок, в течение которого управомоченный субъект вправе, а иногда и должен обратиться к обязанному лицу в целях урегулирования возникшего между ними разногласия до обращения в суд за защитой нарушенного права:
- А) претензионный срок
 - Б) гарантийный срок
 - В) срок годности
 - Г) срок исковой давности
104. Общий срок исковой давности устанавливается:
- А) в два года
 - Б) в три года
 - В) в пять лет
 - Г) в десять лет
105. Коллективный договор – это:
- А) трудовой договор между несколькими работниками и одним работодателем;
 - Б) правовой акт, регулирующий социально-трудовые отношения в организации и заключаемый работниками и работодателем в лице их представителей;
 - В) соглашение между государственными органами, работниками и представителем работодателя.
106. По общему правилу заключение трудового договора допускается с лицами, достигшими возраста:
- А) четырнадцати лет;
 - Б) пятнадцати лет;
 - В) шестнадцати лет
 - Г) восемнадцати лет
107. В каких случаях лицо, поступающее на работу не обязано предъявлять работодателю трудовую книжку:
- А) только когда трудовой договор заключается впервые;
 - Б) только когда работник поступает на работу на условиях совместительства;
 - В) когда работник поступает на работу на условиях совместительства или после пяти летнего перерыва в работе;
 - Г) когда трудовой договор заключается впервые или работник поступает на работу на условиях совместительства.
108. При фактическом допущении работника к работе работодатель обязан оформить с ним трудовой договор в письменной форме не позднее:
- А) трех дней со дня фактического допущения работника к работе;
 - Б) десяти дней со дня фактического допущения работника к работе;
 - В) месяца со дня фактического допущения работника к работе.
109. По общему правилу работник имеет право расторгнуть трудовой договор, предупредив об этом работодателя в письменной форме:
- А) за две недели;
 - Б) за три недели;
 - В) за четыре недели.
110. Влечет ли работа на условиях неполного рабочего времени для работников какие-либо ограничения продолжительности ежегодного основного оплачиваемого отпуска, исчисления трудового стажа и других трудовых прав:
- А) да;

Б) да, если работа на таких условиях осуществляется более трех месяцев;

В) нет.

111. Что из перечисленного не относится к видам времени отдыха:

А) ежедневный (междусменный) отдых;

Б) выходные дни (еженедельный непрерывный отдых);

В) невыход на работу по причине болезни;

Г) нерабочие праздничные дни;

Д) отпуска.

112. В соответствии с действующим трудовым законодательством, продолжительность рабочего дня или смены, непосредственно предшествующих нерабочему праздничному дню, уменьшается на:

А) один час;

Б) два часа;

В) три часа.

113. Организация независимо от ее организационно - правовой формы, а также индивидуальный предприниматель, выполняющие работы (услуги) потребителям по возмездному договору:

А) изготовитель

Б) исполнитель

В) продавец

Г) заказчик

114. Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов, своду правил или условиям договоров:

А) сертификат

Б) лицензия

В) технический регламент

Г) стандарт

115. Государственная регистрация юридических лиц и индивидуальных предпринимателей осуществляется:

А) в срок не более чем три рабочих дня со дня представления документов в регистрирующий орган

Б) в срок не более чем пять рабочих дней со дня представления документов в регистрирующий орган

В) в срок не более чем семь рабочих дней со дня представления документов в регистрирующий орган

Г) в срок не более чем десять рабочих дней со дня представления документов в регистрирующий орган

116. Моментом создания юридического лица признается:

А) принятие решения о создании юридического лица собранием учредителей

Б) принятие Устава организации

В) подписание учредительного договора

Г) внесение регистрирующим органом соответствующей записи в соответствующий государственный реестр

117. Моментом ликвидации юридического лица признается:

А) заявление о государственной регистрации по форме утвержденной уполномоченным Правительством Российской Федерации федеральным органом исполнительной власти

Б) решения о ликвидации юридического лица собранием учредителей

В) уведомление о ликвидации юридического лица регистрирующего органа по месту нахождения ликвидируемого юридического лица

Г) внесение регистрирующим органом соответствующей записи в соответствующий государственный реестр

118. Деятельность органов местного самоуправления, уполномоченных на организацию и проведение проверок соблюдения при осуществлении деятельности юридическими лицами,

индивидуальными предпринимателями требований, установленных муниципальными правовыми актами:

- А) государственный контроль (надзор)
- Б) федеральный государственный контроль (надзор)
- В) региональный государственный контроль (надзор)
- Г) муниципальный контроль

119. Юридическое лицо, индивидуальный предприниматель не обязаны сообщать в письменной форме дополнительно в уполномоченный федеральный орган исполнительной власти сведения о следующих изменениях:

- А) изменение места нахождения юридического лица и (или) места фактического осуществления деятельности
- Б) изменение места жительства индивидуального предпринимателя
- В) изменение уставного капитала
- Г) реорганизация юридического лица

120. Договор, заключенный коммерческой организацией и устанавливающий ее обязанности по продаже товаров, выполнению работ, которые такая организация по характеру своей деятельности должна осуществлять в отношении каждого, кто к ней обратится:

- А) свободный договор
- Б) публичный договор
- В) обязательный договор
- Г) односторонний договор

121. Объектом аренды не могут быть:

- А) недвижимое имущество
- Б) движимое имущество
- В) доходы

122. Организация независимо от ее организационно - правовой формы, а также индивидуальный предприниматель, выполняющие работы или оказывающие услуги потребителям по возмездному договору – это:

- А) изготовитель
- Б) исполнитель
- В) продавец
- Г) заказчик

123. Срок, в течение которого уполномоченный субъект вправе, а иногда и должен обратиться к обязанному лицу в целях урегулирования возникшего между ними разногласия до обращения в суд за защитой нарушенного права:

- А) претензионный срок
- Б) гарантийный срок
- В) срок годности
- Г) срок исковой давности

124. Общий срок исковой давности устанавливается:

- А) в два года
- Б) в три года
- В) в пять лет
- Г) в десять лет

125. Коллективный договор – это:

- А) трудовой договор между несколькими работниками и одним работодателем;
- Б) правовой акт, регулирующий социально-трудовые отношения в организации и заключаемый работниками и работодателем в лице их представителей;
- В) соглашение между государственными органами, работниками и представителем работодателя.

126. По общему правилу заключение трудового договора допускается с лицами, достигшими возраста:

- А) четырнадцати лет;

- Б) пятнадцать лет;
- В) шестнадцать лет
- Г) восемнадцать лет

127. В каких случаях лицо, поступающее на работу не обязано предъявлять работодателю трудовую книжку:

- А) только когда трудовой договор заключается впервые;
- Б) только когда работник поступает на работу на условиях совместительства;
- В) когда работник поступает на работу на условиях совместительства или после пяти летнего перерыва в работе;
- Г) когда трудовой договор заключается впервые или работник поступает на работу на условиях совместительства.

128. При фактическом допущении работника к работе работодатель обязан оформить с ним трудовой договор в письменной форме не позднее:

- А) трех дней со дня фактического допущения работника к работе;
- Б) десяти дней со дня фактического допущения работника к работе;
- В) месяца со дня фактического допущения работника к работе.

129. По общему правилу работник имеет право расторгнуть трудовой договор, предупредив об этом работодателя в письменной форме:

- А) за две недели;
- Б) за три недели;
- В) за четыре недели.

130. Влечет ли работа на условиях неполного рабочего времени для работников какие-либо ограничения продолжительности ежегодного основного оплачиваемого отпуска, исчисления трудового стажа и других трудовых прав:

- А) да;
- Б) да, если работа на таких условиях осуществляется более трех месяцев;
- В) нет.

131. Что из перечисленного не относится к видам времени отдыха:

- А) ежедневный (междусменный) отдых;
- Б) выходные дни (еженедельный непрерывный отдых);
- В) невыход на работу по причине болезни;
- Г) нерабочие праздничные дни;
- Д) отпуска.

132. В соответствии с действующим трудовым законодательством, продолжительность рабочего дня или смены, непосредственно предшествующих нерабочему праздничному дню, уменьшается на:

- А) один час;
- Б) два часа;
- В) три часа.

7.3.3. Задания для подготовки к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям.

1-ый рейтинг контроль

1. Предприятия общественного питания, их типы, особенности деятельности
2. Типы предприятий общественного питания
3. Особенности деятельности предприятий общественного питания
4. Предприятия, ориентированные на вертикальную и горизонтальную интеграцию
5. Трудовые, материальные и финансовые ресурсы
6. Правовое регулирование деятельности предприятий общественного питания
7. Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания

8. Нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность предприятий индустрии питания
9. Нормативно-правовая база открытия и функционирования предприятия питания
10. Правовое регулирование оказания услуг общественного питания в Российской Федерации
11. Сертификация услуг общественного питания
12. Организационная структура и функции участников сертификации услуг общественного питания
13. Обязательная сертификация услуг общественного питания
14. Порядок проведения сертификации услуг
15. Инспекционный контроль за сертифицированными услугами
16. Приостановление или аннулирование действия сертификата соответствия
17. Правила оказания услуг общественного питания
18. Информация об услугах
19. Порядок оказания услуг

2-ый рейтинг контроль

1. Государственное регулирование предприятий индустрии питания
2. Задачи государственного регулирования деятельности предприятия питания
3. Общие требования нормативных документов к предприятиям общественного питания
4. Защита прав потребителей в общественном питании
5. Правовая основа регулирования отношений в сфере общественного питания
6. Способы и формы защиты прав потребителей услуг общественного питания
7. Порядок защиты прав потребителей услуг общественного питания
8. Правовое регулирование деятельности в кафе и ресторанах
9. Открытие ресторана.
10. Этапы создания и получения разрешительной документации
11. Условия деятельности
12. Санитарно-эпидемиологические нормы

3-ый рейтинг контроль

1. Цель, задачи, предмет дисциплины «Правовое обеспечение ресторанной деятельности».
2. Понятие правового обеспечения ресторанной деятельности.
3. Характеристика источников правового обеспечения ресторанной деятельности.
4. Конституционные основы правового обеспечения ресторанной деятельности.
5. Нормативно-правовые акты в правовом обеспечении ресторанной деятельности.
6. Судебная практика в правовом обеспечении ресторанной деятельности.
7. Понятие налогообложения в ресторанной деятельности.
8. Особенности налогообложения ресторанной деятельности.
9. Упрощенная система налогообложения в ресторанной деятельности.

10. Понятие трудовых отношений и иных непосредственно связанных с ними отношений в ресторанной деятельности.
11. Трудовой договор в ресторанной деятельности.
12. Рабочее время в ресторанной деятельности.
13. Охрана труда и техника безопасности в ресторанной деятельности.
14. Трудовые споры в ресторанной деятельности.
15. Договор. Виды договоров в ресторанной деятельности.
16. Договор подряда в ресторанной деятельности.
17. Договор возмездного оказания услуг в ресторанной деятельности.
18. Особенности заключения договора возмездного оказания услуг в ресторанной деятельности.
19. Санитарно-эпидемиологическая безопасность в ресторанной деятельности.
20. Нормативно-правовые акты, обеспечивающие санитарно-эпидемиологическую безопасность в ресторанной деятельности.
21. Санитарные требования, предъявляемые к персоналу ресторана.
22. Права потребителей при обнаружении недостатков в выполнении работы (оказанной услуге) в ресторане.
23. Формы и способы защиты прав потребителей в ресторанной сфере.
24. Защита нарушенных прав потребителей ресторанных услуг в административном и судебном порядке.
25. Правила ведения книги отзывов и предложений в ресторане.
26. Юридическая ответственность персонала ресторана.

7.3.4. Перечень вопросов выносимых на промежуточную аттестацию

1. Предприятия общественного питания, их типы, особенности деятельности
2. Типы предприятий общественного питания
3. Особенности деятельности предприятий общественного питания
4. Предприятия, ориентированные на вертикальную и горизонтальную интеграцию
5. Трудовые, материальные и финансовые ресурсы
6. Правовое регулирование деятельности предприятий общественного питания
7. Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания
8. Нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность предприятий индустрии питания
9. Нормативно-правовая база открытия и функционирования предприятия питания
10. Правовое регулирование оказания услуг общественного питания в Российской Федерации
11. Сертификация услуг общественного питания
12. Организационная структура и функции участников сертификации услуг общественного питания
13. Обязательная сертификация услуг общественного питания
14. Порядок проведения сертификации услуг
15. Инспекционный контроль за сертифицированными услугами
16. Приостановление или аннулирование действия сертификата соответствия
17. Правила оказания услуг общественного питания

18. Информация об услугах
19. Порядок оказания услуг
20. Государственное регулирование предприятий индустрии питания
21. Задачи государственного регулирования деятельности предприятия питания
22. Общие требования нормативных документов к предприятиям общественного питания
23. Защита прав потребителей в общественном питании
24. Правовая основа регулирования отношений в сфере общественного питания
25. Способы и формы защиты прав потребителей услуг общественного питания
26. Порядок защиты прав потребителей услуг общественного питания
27. Правовое регулирование деятельности в кафе и ресторанах
28. Открытие ресторана.
29. Этапы создания и получения разрешительной документации
30. Условия деятельности
31. Санитарно-эпидемиологические нормы
32. Цель, задачи, предмет дисциплины «Правовое обеспечение ресторанной деятельности».
33. Понятие правового обеспечения ресторанной деятельности.
34. Характеристика источников правового обеспечения ресторанной деятельности.
35. Конституционные основы правового обеспечения ресторанной деятельности.
36. Нормативно-правовые акты в правовом обеспечении ресторанной деятельности.
37. Судебная практика в правовом обеспечении ресторанной деятельности.
38. Понятие налогообложения в ресторанной деятельности.
39. Особенности налогообложения ресторанной деятельности.
40. Упрощенная система налогообложения в ресторанной деятельности.
41. Понятие трудовых отношений и иных непосредственно связанных с ними отношений в ресторанной деятельности.
42. Трудовой договор в ресторанной деятельности.
43. Рабочее время в ресторанной деятельности.
44. Охрана труда и техника безопасности в ресторанной деятельности.
45. Трудовые споры в ресторанной деятельности.
46. Договор. Виды договоров в ресторанной деятельности.
47. Договор подряда в ресторанной деятельности.
48. Договор возмездного оказания услуг в ресторанной деятельности.
49. Особенности заключения договора возмездного оказания услуг в ресторанной деятельности.
50. Санитарно-эпидемиологическая безопасность в ресторанной деятельности.
51. Нормативно-правовые акты, обеспечивающие санитарно-эпидемиологическую безопасность в ресторанной деятельности.
52. Санитарные требования, предъявляемые к персоналу ресторана.
53. Права потребителей при обнаружении недостатков в выполнении работе (оказанной услуге) в ресторане.
54. Формы и способы защиты прав потребителей в ресторанной сфере.
55. Защита нарушенных прав потребителей ресторанных услуг в административном и судебном порядке.
56. Правила ведения книги отзывов и предложений в ресторане.

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

Методическими материалами, определяющими процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих индикаторы достижений компетенций являются внутривузовские локальные нормативные акты: «Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов» и «Положение о промежуточной аттестации обучающихся».

График проведения рейтинговых контрольных мероприятия и даты проведения промежуточной аттестации, по курсам и семестрам, отражены в утвержденных проректором по УР календарных учебных графиках и расписаниях промежуточной аттестации по направлению подготовки (специальности), которые размещаются на информационных стендах факультетов и на сайте университета в установленные сроки.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература:

1. Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие для вузов / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-8971-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/1860051>.
2. Карданова Д.А. [Электронный ресурс] Учебное пособие по дисциплине «Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания»; Н. КБГАУ. 2021. режим доступа: <http://biblioclub.ru>.
3. Карданова Д.А. [Электронный ресурс] Учебно-методическое пособие к самостоятельной работе по дисциплине «Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения. КБГАУ. 2021. режим доступа: <http://biblioclub.ru>.
4. Карданова Д.А. [Электронный ресурс] Учебно-методическое пособие к практическим занятиям по дисциплине «Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения. КБГАУ. 2021. режим доступа: <http://biblioclub.ru>.

дополнительная литература:

5. Рождественская, Л. Н. Технология открытия предприятия питания : учебное пособие / Л. Н. Рождественская, Л. Е. Чередниченко, О. В. Рогова. — Новосибирск : НГТУ, 2019. — 134 с. — ISBN 978-5-7782-3992-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152312>.
6. 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>.
7. Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л. Н. Рождественская, С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. — Новосибирск : НГТУ, 2017. — 179 с. — ISBN 978-5-7782-3095-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/118384>.

8. Правовое обеспечение защиты прав потребителей : учебное пособие / составитель Л. Д. Котлярова. — пос. Караваево : КГСХА, 2018. — 71 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133634>.

9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.

- **ЭБС «Издательства Лань»**
Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»
ООО «Издательство Лань».
Лицензионный договор № 003/2025-44Ф3 от 22.05.25 г сроком на 1 год
<http://e.lanbook.com/>
- **Сетевая электронная библиотека**
ООО «ЭБС ЛАНЬ»
Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный
<http://e.lanbook.com/>
<http://seb.e.lanbook.com/>
- **ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть**
ООО «Директ-Медиа»
Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год
<http://biblioclub.ru>
- **Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)**
ООО Научная электронная библиотека.
Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год
<http://elibrary.ru>
- **Сертификат ИТС ПО САБ ИРБИС64**
ООО «Эй Ви Ди - Систем»
Договор № А-12933 от 12.04.2024 г. сроком на 1 год
- **Гарант**
ООО «Гарант-КБР» Договор № 305-2025г. от 09.01.2025 г. сроком на 1 год

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Система университетского обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций, лабораторных работ), работа на которых обладает определенной спецификой.

На лекциях студенту рекомендуется внимательно слушать учебный материал, записывать основные моменты, идеи, пытаться сразу понять главные положения темы, а если что не ясно — делать соответствующие пометки. После лекции во внеурочное время целесообразно прочитать записанный материал с целью его усвоения и выяснения непонятных вопросов.

Для подготовки и выполнению лабораторных работ студенту следует завести отдельную тетрадь. При подготовке к лабораторной работе студенту следует составить краткий ответ (1-2 стр.) на контрольные вопросы к лабораторным работам (см. методические указания к выполнению лабораторной работы по курсу «Кормопроизводство и луговое хозяйство»). Студент должен тщательно готовиться к лабораторным занятиям путем проработки теоретических положений по теме занятия из конспекта лекции, рекомендуемых учебников, учебных пособий, дополнительной литературы, интернет - источников.

Защита лабораторных работ, приходящиеся на каждый промежуточный рубеж оценивается в **10 (15) баллов** (за три (две) точки - **30 баллов**).

Раздел «Самостоятельная работа» информирует обучающихся, какие вопросы раздела (модуля) выносятся на самостоятельное изучение, об их учебно-методическом обеспечении (учебники, учебные пособия, методические указания, рекомендуемые страницы и т.д.). Самостоятельная работа студента является основным средством овладения учебным материалом во время, свободное от обязательных учебных занятий. Самостоятельная работа сту-

дента над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной работы студента определяется учебной программой дисциплины, методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя.

Самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах. Самостоятельная работа в аудиторное время может включать:

- конспектирование (составление тезисов) лекций;
- выполнение контрольных работ;
- решение задач;
- работу со справочной и методической литературой;
- работу с нормативными правовыми актами;
- выступления с докладами, сообщениями на семинарских занятиях;
- защиту выполненных работ;
- участие в оперативном (текущем) опросе по отдельным темам изучаемой дисциплины;
- участие в беседах, деловых (ролевых) играх, дискуссиях, круглых столах, конференциях;
- участие в тестировании и др.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время может состоять из:

- повторение лекционного материала;
- подготовки к семинарам (практическим занятиям);
- изучения учебной и научной литературы;
- изучения нормативных правовых актов (в т.ч. в электронных базах данных);
- решения задач, выданных на практических занятиях;
- подготовки к контрольным работам, тестированию и т.д.;
- подготовки рефератов, эссе и иных индивидуальных письменных работ по заданию преподавателя;
- выполнения курсовых работ, предусмотренных учебным планом;
- проведение самоконтроля путем ответов на вопросы текущего контроля знаний, решения представленных в учебно-методических материалах кафедры задач, тестов.

Степень усвояемости вопросов самостоятельной работы определяется при текущем и промежуточном контроле и при промежуточной аттестации.

Наиболее важным моментом самостоятельной работы является выполнение курсовой работы. Каждый студент очной формы обучения на первых занятиях получает индивидуальное задание по выполнению курсовой работы. Преподаватель на том же занятии знакомит студентов с методическими указаниями по их выполнению и назначает дни консультаций. К каждой теме курсовой работы рекомендуется примерный перечень вопросов, список необходимой литературы. Необходимо изучить литературу, рекомендуемую для выполнения курсовой работы. Чтобы полнее раскрыть тему, студенту следует выявить дополнительные источники и материалы. При написании курсовой работы необходимо ознакомиться с публикациями по теме, опубликованными в журналах.

Необходимо изложить собственные соображения по существу излагаемых вопросов, внести свои предложения. Общие положения должны быть подкреплены и пояснены конкретными примерами. Излагаемый материал при необходимости следует проиллюстрировать таблицами, схемами, диаграммами и т.д.

Готовые работы регистрируются на кафедре, после чего они проверяются на правильность выполнения руководителем, который допускает (не допускает) автора к публичной защите.

Студенты заочной формы обучения, после окончания предыдущей сессии, знакомятся с целями и задачами изучения дисциплины, с перечнем вопросов которые они должны изучать для формирования индикаторов достижения компетенции, запланированных в рабочей программе. Они получают задания на курсовую работу и объяснение как пользоваться методическими указаниями по выполнению курсовой работы, которые име-

ются в наличии в научной библиотеке ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ.

Студенту следует тщательно готовиться к промежуточному контролю (тестированию, контрольным работам, контрольным опросам), прорабатывая конспект лекций и рекомендуемую литературу.

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

Дисциплина «Кормопроизводство и луговодство» рассчитана на изучение в один семестр и заканчивается выполнением и защитой курсовой работы и экзаменом.

11.Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

11.1 Лицензионное программное обеспечение

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н

Антиплагиат.ВУЗ 5 Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020» лицензионный

договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 26ЕС-241021-134643-810-2826, договор № 651/А от 18.10.2024 г. до 31.10.2025

11.2 Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	http://window.edu.ru/
БД «AGROS»- международная документографическая база данных по проблемам АПК, охватывает все научные публикации (книги, брошюры, авторефераты, диссертации, труды сельскохозяйственных научных учреждений).	http://www.cnshb.ru/cataloga.shtm
Агроакадемсеть- базы данных РАСХН.	http://www.vniikormov.ru/pub/0004/lektcii-poslevuzovskogo-obrazovaniia-pospetzialnosti-06-01-06-lugovodstvo-lekarstvennye-i-efirno-maslichnye-kultury-01.php

12.Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п.п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционные занятия	Аудитории для проведения занятий лекционного типа в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, экран настенный, проектор, Мультимедиа-проектор NECProjektorNP215G. Персональный компьютер Celeron.
2.	Лабораторный практикум	Аудитория для проведения лабораторных занятий кабинет кормопроизводства	Доска аудиторная, специализированная мебель, лабораторное оборудование (Муфельная печь, Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ, Термометр контактный цифровой ТК-5.05, Весы лабораторные ВЛ-300Г, Влагомер МГ4У, Ионномер лабораторный РХ-150МИ, Спектрофотометр СФ-16, Спектрофотометр КФК-2 УХЛ 4,2, сноповой материал, образцы почвы, набо-

			ры семян кормовых трав, гербарий кормовых трав, вредных и ядовитых трав)
3.	Самостоятельная работа	Учебная аудитория (компьютерный класс с выходом в Интернет), для организации самостоятельной работы обучающихся; читальный зал научной библиотеки	Доска аудиторная, специализированная мебель, компьютеры с выходом в интернет