

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о подписи:
ФИО: Выборнова Любовь Алексеевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 13.10.2020
Уникальный программный ключ:
c3b3b9c625f6c113afa2a2c42baff9e05a38b76e

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Поволжский государственный университет сервиса» (ФГБОУ ВО «ПВГУС»)

Кафедра «Гостеприимство и межкультурные коммуникации»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.02.2 «Практикум «Официант-бармен»

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль):
«Туризм и индустрия гостеприимства»

Квалификация выпускника: **бакалавр**

К.Э.Н (ученая степень, ученое звание)	Грашин С.А. (ФИО)
--	--

Заведующий кафедрой	<u>к.ф.н., доцент</u>	<u>Алексеева Н.Д.</u>
	(уч.степень, уч.звание)	(ФИО)

Рабочая программа дисциплины утверждена в составе основной профессиональной образовательной программы решением Ученого совета от 29.06.2021 Протокол № 16 (с изменениями от 27.10.2021 Протокол №4).

1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является:

- формирование у обучающихся профессиональных компетенций в области управления ресурсами и персоналом организаций сферы туризма и гостеприимства;
- углубление уровня освоения обучающимися профессиональных компетенций, необходимых для решения задач профессиональной деятельности.

1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-4. Способен организовать процесс обслуживания потребителей услуг организаций сферы туризма и гостеприимства на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиентоориентированных технологий	ИПК-4.1. Выбирает и применяет современные технологии обслуживания гостей	Знает: правила личной подготовки официанта к обслуживанию; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями; методы организации труда официантов; правила, очередность и технику подачи блюд и напитков; Умеет: обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях Владеет: навыками обслуживания потребителей в барах, буфетах

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1. Дисциплины (модули) программы бакалавриата (Дисциплина по выбору).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем и структура дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет **4 з.е. (144 час.)**, их распределение по видам работ и семестрам представлено в таблице.

Виды учебных занятий и работы обучающихся	Трудоёмкость, час
Общая трудоёмкость дисциплины, час	144
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего), в т.ч.:	36 / 12
занятия лекционного типа (лекции)	8 / 2
занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия)	28 / 10
лабораторные работы	- / -
Самостоятельная работа всего, в т.ч.:	108 / 128
Самоподготовка по темам (разделам) дисциплины	108 / 128
Выполнение курсового проекта /курсовой работы	- / -
Контроль (часы на экзамен, зачет)	- / 4
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет

Примечание: -/- объем часов соответственно для очной, очно-заочной, заочной форм обучения

Дисциплина реализуется посредством проведения контактной работы с обучающимися (включая проведение текущего контроля успеваемости), самостоятельной работы обучающихся и промежуточной аттестации.

В процессе освоения дисциплины может применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

В процессе освоения дисциплины обучающиеся обеспечены доступом к электронной информационно-образовательной среде и электронно-библиотечным системам.

3.2. Содержание дисциплины, структурированное по темам

Планируемые результаты освоения: код формируемой компетенции и индикаторы достижения компетенций	Наименование разделов, тем	Виды учебной работы				Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
		Контактная работа			Самостоятель ная работа, час	
		Лекции, час	Лабораторн ые работы, час	Практическ ие занятия, час		
ПК-4: ИПК-4.1	ТЕМА 1. Столовое белье, столовая посуда, столовые приборы.	1 / 1				Устный/пись менный опрос. Практическая работа
	Практическое занятие № 1. Столовое белье, столовая посуда, столовые приборы.			4 / 1		
	Самостоятельная работа				15 / 18	
ПК-4: ИПК-4.1	ТЕМА 2. Составление меню. Подготовка торгового зала к обслуживанию. Сервировка стола	1 / 1				Доклад/сооб щение. Практическая работа
	Практическое занятие № 2. Составление меню. Подготовка торгового зала к обслуживанию. Сервировка стола			4 / 1		
	Самостоятельная работа				15 / 18	
ПК-4: ИПК-4.1	ТЕМА 3. Встреча гостей, прием заказа и расчет с посетителями	1 / -				Устный/пись менный опрос. Практическая работа Тестирование по темам занятий №1-3
	Практическое занятие № 3. Встреча гостей, прием заказа и расчет с посетителями			4 / 1		
	Самостоятельная работа				15 / 18	
ПК-4:	ТЕМА 4. Подача холодных и горячих закусок.	1 / -				Доклад/сооб

Планируемые результаты освоения: код формируемой компетенции и индикаторы достижения компетенций	Наименование разделов, тем	Виды учебной работы				Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
		Контактная работа			Самостоятель ная работа, час	
		Лекции, час	Лабораторн ые работы, час	Практическ ие занятия, час		
ИПК-4.1	Подача первых блюд: супы и бульоны. Подача вторых блюд.					щение. Практическая работа
	Практическое занятие № 4 Подача холодных и горячих закусок. Подача первых блюд: супы и бульоны. Подача вторых блюд.			4 / 2		
	Самостоятельная работа				15 / 18	
ПК-4: ИПК-4.1	ТЕМА 5. Три способа подачи блюд. Подача сладких блюд и фруктов. Подача ликеро-водочных изделий и прохладительных напитков	1 / -				Устный/пись менный опрос. Практическая работа
	Практическое занятие № 5 Три способа подачи блюд. Подача сладких блюд и фруктов. Подача ликеро-водочных изделий и прохладительных напитков			4 / 1		
	Самостоятельная работа				16 / 18	
ПК-4: ИПК-4.1	ТЕМА 6 Организация рабочего места бармена. Ознакомление с инвентарем, посудой, оборудованием.	2 / 1				Доклад/сооб щение. Практическая работа
	Практическое занятие № 6 Организация рабочего места бармена. Ознакомление с инвентарем, посудой, оборудованием.			4 / 2		
	Самостоятельная работа				16 / 19	
ПК-4: ИПК-4.1	ТЕМА 7 Приготовление коктейлей. Приготовление украшений для коктейлей.	1 / -				Устный/пись менный опрос. Практическая работа. Тестирование по темам занятий №4-7
	Практическое занятие № 7 Приготовление коктейлей. Приготовление украшений для коктейлей.			4 / 2		
	Самостоятельная работа				16 / 19	
	ИТОГО	8/2	- / -	28/10	108/128	

Примечание: -/- объем часов соответственно для очной, очно-заочной, заочной форм обучения

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Общие методические рекомендации по освоению дисциплины, образовательные технологии

Дисциплина реализуется посредством проведения контактной работы с обучающимися (включая проведение текущего контроля успеваемости), самостоятельной работы обучающихся и промежуточной аттестации.

При проведении учебных занятий по дисциплине обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплины в форме курса, составленного на основе результатов научных исследований, проводимых университетом, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

- балльно-рейтинговая технология оценивания;
- электронное обучение;
- проблемное обучение;
- разбор конкретных ситуаций;

Для оценки знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенции по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу балльно-рейтинговой системы положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего контроля успеваемости. Максимальное количество баллов в семестре – 100.

4.2. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины на занятиях лекционного типа

Лекционный курс предполагает систематизированное изложение основных вопросов тематического плана. В ходе лекционных занятий раскрываются базовые вопросы в рамках каждой темы дисциплины. Обозначаются ключевые аспекты тем, а также делаются акценты на наиболее сложные и важные положения изучаемого материала.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации или в ЭИОС университета.

В ходе лекционных занятий рекомендуется конспектирование учебного материала. Возможно ведение конспекта лекций в виде интеллект-карт.

Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения (конспектируются).

Материалы лекций являются опорной основой для подготовки обучающихся к практическим занятиям и выполнения заданий самостоятельной работы, а также к мероприятиям текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине.

4.3. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины на лабораторных работах

Лабораторные работы учебным планом не предусмотрены

4.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины на занятиях семинарского типа/ на практических занятиях

Практические (семинарские) занятия представляют собой детализацию лекционного теоретического материала, проводятся в целях закрепления курса и охватывают все основные разделы. Основной формой проведения семинаров и практических занятий является обсуждение наиболее проблемных и сложных вопросов по отдельным темам, а также решение задач и разбор примеров и ситуаций в аудиторных условиях.

Практические (семинарские) занятия обучающихся обеспечивают:

- проверку и уточнение знаний, полученных на лекциях;
- получение умений и навыков составления докладов и сообщений, обсуждения вопросов по учебному материалу дисциплины;
- подведение итогов занятий по рейтинговой системе, согласно технологической карте дисциплины.

Практические занятия организуются, в том числе в форме практической подготовки, которая предусматривает участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

4.5. Методические указания по самостоятельной работе обучающихся

Самостоятельная работа обеспечивает подготовку обучающегося к аудиторным занятиям и мероприятиям текущего контроля и промежуточной аттестации по изучаемой дисциплине. Результаты этой подготовки проявляются в активности обучающегося на занятиях и в качестве выполненных практических заданий и других форм текущего контроля.

Самостоятельная работа студентов включает:

- изучение учебной литературы по курсу;
- подготовка эссе, рефератов, сообщений, презентаций;
- работу с ресурсами Интернет;
- изучение практических материалов деятельности конкретных предприятий;
- подготовку к тестированию по темам курса.

При выполнении заданий для самостоятельной работы рекомендуется проработка материалов лекций по каждой пройденной теме, а также изучение рекомендуемой литературы.

Для обучающихся по заочной форме обучения самостоятельная работа является основным видом учебной деятельности.

Для обеспечения самостоятельной работы обучающихся используется электронный учебный курс, созданный в ЭИОС университета <http://sdo.tolgas.ru/>

4.6. Методические указания для выполнения курсового проекта / работы

Курсовые работы учебным планом не предусмотрены.

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Вся литература, включенная в данный перечень, представлена в виде электронных ресурсов в электронной библиотеке университета (ЭБС). Литература, используемая в печатном виде, представлена в научной библиотеке университета в объеме не менее 0,25 экземпляров на одного обучающегося.

Основная литература

1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. по направлению подгот. бакалавров "Технология продукции и организация обществ. питания" / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - Документ read. - Москва : Дашков и К, 2020. - 416 с. - URL: <https://znanium.com/read?id=358232> (дата обращения: 10.12.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей

2. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе [Электронный ресурс] : учеб. пособие для вузов по направлениям подгот. 19.03.04 "Технология продукции и орг. обществ. питания" и 43.03.01 "Сервис" / Т. А. Джум, Г. М. Зайко. - Документ read. - Москва : Магистр [и др.], 2021. - 525 с. - URL: <https://znanium.com/read?id=398594> (дата обращения: 20.07.2022). - Режим доступа: для авториз. пользователей

3. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : учеб. пособие для экон. вузов и практ. работников рестор. бизнеса / В. Г. Федцов. - Ин-т рус. предпринимательства, Центр работников сервиса и предпринимателей рестор. бизнеса. - 9-е изд., стер. - Документ read. - Москва : Дашков и К, 2022. - 248 с. : ил. - URL: <https://znanium.com/read?id=395868> (дата обращения: 18.04.2022). - Режим доступа: для авториз. пользователей

Дополнительная литература

1. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела [Электронный ресурс] : учеб. пособие для студентов высш. учеб. заведений по направлению подгот. 43.03.03 "Гостинич. дело" / С. А. Быстров. - Документ read. - Москва : ФОРУМ [и др.], 2022. - 432 с. - URL: <https://znanium.com/read?id=391793> (дата обращения: 21.12.2021). - Режим доступа: для авториз. пользователей

2. Браун, Г. Практическое пособие для официантов [Текст] / Г. Браун ; пер. с англ. А. А. Михедовой. - Москва : Финансы и статистика, 2006. - 272 с. : ил.

3. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Текст] : учеб. пособие для вузов по направлению подгот. дипломир. специалистов "Технология продуктов обществ. питания" и направлению подгот. бакалавров "Технология продукции и орг. обществ. питания" / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. - Санкт-Петербург : Троиц. мост, 2012. - 205 с. : ил., табл.

4. Джум, Т. А. Организация и технология питания туристов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т. А. Джум, С. А. Ольшанская. - Документ read. - Москва : Магистр [и др.], 2018. - 318 с. : ил., табл. - URL: <https://znanium.com/read?id=372078> (дата обращения: 29.12.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей

5. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Документ read. - Москва : Магистр [и др.], 2021. - 558 с. - URL: <https://znanium.com/read?id=387355> (дата обращения: 08.12.2021). - Режим доступа: для авториз. пользователей

6. Кучер, Л. С. Официант: повышенный уровень [Текст] : учеб. пособие для нач. проф. образования и проф. подгот. / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. - Москва : Академия, 2009. - 63 с. : ил.

7. Официант - бармен [Текст] : учеб. пособие для нач. проф. образования : [практ. основы проф. деятельности] / [авт.-сост. И. В. Мельников]. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2009. - 427 с. : ил.

8. Скобкин, С. С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма [Электронный ресурс] : учеб. пособие / С. С. Скобкин. - Документ read. - Москва : Магистр [и др.], 2018. - 493 с. : табл. - URL: <https://znanium.com/read?id=372104> (дата обращения: 18.04.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей

9. Слайд-лекции по дисциплине "Технология обслуживания посетителей предприятий общественного питания". Тема № 10 "Специальные технологии обслуживания" [Электронный ресурс] : для студентов направления подгот. 43.03.03 "Гостинич. дело" профиль "Ресторан. деятельность" / Поволж. гос. ун-т сервиса (ФГБОУ ВПО "ПВГУС"), [Каф. "Туризм и гостиничное дело"] ; сост. С. А. Грашин. - Документ PowerPoint. - Тольятти : ПВГУС, 2015. - 9,88 МБ, 15 с. : ил. - CD-ROM.

10. Тимохина, Т. Л. Организация приема и обслуживания туристов [Текст] : учеб. пособие по специальности "Экономика и упр. на предприятии туризма и гостинич. хоз-ва" / Т. Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : ФОРУМ - ИНФРА-М, 2009. - 351 с. : ил., табл.

11. Труханович, Л. В. Персонал ресторанов, закусочных, баров, кафе [Текст] : должностные и произв. инструкции / Л. В. Труханович, Д. Л. Щур. - Москва : Финпресс, 2008. - 192 с. : ил.

12. Учебно-методическое пособие по дисциплине "Практикум "Официант-бармен" [Электронный ресурс] : для студентов специальности 43.03.03 "Гостинич. дело" / Поволж. гос. ун-т сервиса (ФГБОУ ВО "ПВГУС"), Каф. "Туризм и гостиничное дело" ; сост. С. А. Грашин. - Документ Adobe Acrobat. - Тольятти : ПВГУС, 2016. - 573 КБ, 80 с. : ил. - URL: http://elib.tolgas.ru/publ/Grashin_UMP_Prakt_Ofic_barmen.pdf (дата обращения: 21.10.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей

13. Фоменко, А. О. Самоучитель официанта [Текст] : учеб.-практ. пособие / А. О. Фоменко. - Моск. гос. ун-т сервиса. - Москва : ДИС, 2004. - 126 с. : ил.

5.2. Профессиональные базы данных, информационно-справочные системы, интернет-ресурсы

1. КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: Справочная правовая система. - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.
2. Электронная библиотечная система Поволжского государственного университета сервиса [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://elib.tolgas.ru/> - Загл. с экрана.
3. Электронно-библиотечная система Znanium.com [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://znanium.com/>. – Загл. с экрана.
4. Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>. – Загл. с экрана.
5. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>. - Загл с экрана.
6. Открытое образование [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://openedu.ru/>. - Загл с экрана.

5.3. Программное обеспечение

Информационное обеспечение учебного процесса по дисциплине осуществляется с использованием следующего программного обеспечения (лицензионного и свободно распространяемого), в том числе отечественного производства:

№ п/п	Наименование	Условия доступа
1	Microsoft Windows	из внутренней сети университета (лицензионный договор)
2	Microsoft Office	из внутренней сети университета (лицензионный договор)

№ п/п	Наименование	Условия доступа
3	КонсультантПлюс	из внутренней сети университета (лицензионный договор)
4	СДО MOODLE	из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет (лицензионный договор)

7. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения.

Занятия лекционного типа. Учебные аудитории для занятий лекционного типа укомплектованы мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации (стационарные или переносные наборы демонстрационного оборудования (проектор, экран, компьютер/ноутбук), учебно-наглядные пособия (презентации по темам лекций), обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие данной программе дисциплины.

Занятия семинарского типа. Учебные аудитории для занятий семинарского типа укомплектованы мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации (стационарные или переносные наборы демонстрационного оборудования (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

Промежуточная аттестация. Для проведения промежуточной аттестации по дисциплине используются компьютерные классы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета и/или учебные аудитории, укомплектованные мебелью и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа. Помещения для самостоятельной работы оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде университета. Для организации самостоятельной работы обучающихся используются:

компьютерные классы университета;

библиотека (медиазал), имеющая места для обучающихся, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных и сети Интернет.

Электронная информационно-образовательная среда университета (ЭИОС). Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде университета (ЭИОС) <http://sdo.tolgas.ru/> из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", как на территории университета, так и вне ее.

ЭИОС университета обеспечивает:

доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), программам практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик;

формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы.

В случае реализации образовательной программы с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий ЭИОС дополнительно обеспечивает:

фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения образовательной программы;

проведение учебных занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;

взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети "Интернет".

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

При необходимости рабочая программа дисциплины может быть адаптирована для обеспечения образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе для дистанционного обучения. Для этого требуется заявление студента (его законного представителя) и заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК).

В случае необходимости, обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (по заявлению обучающегося) а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида, могут предлагаться следующие варианты восприятия учебной информации с учетом их индивидуальных психофизических особенностей, в том числе с применением электронного обучения и дистанционных технологий:

- для лиц с нарушениями зрения: в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа; в форме аудиофайла (перевод учебных материалов в аудиоформат); в печатной форме на языке Брайля; индивидуальные консультации с привлечением тифлосурдопереводчика; индивидуальные задания и консультации.

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

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

8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ) ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

8.1. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенции по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу балльно-рейтинговой системы положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего контроля успеваемости. Максимальное количество баллов в семестре – 100.

Шкала оценки результатов освоения дисциплины, сформированности результатов обучения

Форма проведения промежуточной аттестации	Шкалы оценки уровня сформированности результатов обучения		Шкала оценки уровня освоения дисциплины		
	Уровневая шкала оценки компетенций	100 балльная шкала, %	100 балльная шкала, %	5-балльная шкала, дифференцированная оценка/балл	недифференцированная оценка
Дифференцированный зачет	допороговый	ниже 61	ниже 61	«неудовлетворительно» / 2	не зачтено
	пороговый	61-85,9	61-69,9	«удовлетворительно» / 3	зачтено
			70-85,9	«хорошо» / 4	зачтено
	повышенный	86-100	86-100	«отлично» / 5	зачтено

По итогам текущей успеваемости студенту может быть выставлена оценка по промежуточной аттестации в соответствии с набранными за семестр баллами (по накопительному рейтингу). Студентам, набравшим в ходе текущего контроля успеваемости по дисциплине от 61 до 100 баллов и выполнившим все обязательные виды запланированных учебных занятий, по решению преподавателя без прохождения промежуточной аттестации выставляется оценка в соответствии со шкалой оценки результатов освоения дисциплины.

Результат обучения считается сформированным (повышенный уровень), если теоретическое содержание курса освоено полностью; при устных собеседованиях студент исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает учебный материал; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами заданий, требующих применения знаний, использует в ответе дополнительный материал; все предусмотренные рабочей учебной программой задания выполнены в соответствии с установленными требованиями, студент способен анализировать полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий, качество их выполнения оценено числом баллов от 86 до 100, что соответствует повышенному уровню сформированности результатов обучения.

Результат обучения считается сформированным (пороговый уровень), если теоретическое содержание курса освоено полностью; при устных собеседованиях студент последовательно, четко и логически стройно излагает учебный материал; справляется с задачами, вопросами и другими видами заданий, требующих применения знаний; все предусмотренные рабочей учебной программой задания выполнены в соответствии с установленными требованиями, студент способен анализировать полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий, качество их выполнения оценено числом баллов от 61 до 85,9, что соответствует пороговому уровню сформированности результатов обучения.

Результат обучения считается несформированным, если студент при выполнении заданий не демонстрирует знаний учебного материала, допускает ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет задания, не демонстрирует необходимых умений, качество выполненных заданий не соответствует установленным требованиям, качество их выполнения оценено числом баллов ниже 61, что соответствует допороговому уровню.

Формы текущего контроля успеваемости

Формы текущего контроля	Количество контрольных точек	Количество баллов за 1 контр. точку	Макс. возм. кол-во баллов
Устный/письменный опрос	4	2	8
Доклад/сообщение	3	5	15
Практическая работа	7	7	49
Тестирование по темам лекционных занятий	2	10	20
Дополнительные баллы за активное изучение дисциплины	1	8	8
Итого по дисциплине			100 баллов

Система оценивания представлена в электронном учебном курсе по дисциплине <http://sdo.tolgaz.ru/>.

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы для ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

8.2.1. Типовые задания к практическим работам по темам №1-7

Практическая работа №1. Тема: Столовое белье

Цель занятия: научиться правильно обращаться со столовым бельем, отработать различные способы накрытия стола скатертью, закрепить навыки по ее замене, освоить различные способы оформления салфеток.

Учебные материалы:

Мебель: столы учебные – квадратные, прямоугольные, круглые. Столовое белье: скатерти разной величины, салфетки (льняные белые, хлопчатобумажные цветные), ручники.

Задание:

1. Ознакомиться с размерами столов, подготовить их для работы.
2. Выбрать чистые белые скатерти нужного размера, принести скатерти в зал, распределить по столам.
3. Отработать каждый способ накрытия стола скатертью.
4. Закрепить и отработать навыки по замене скатерти.
5. Отработать приемы складывания салфеток по схемам трех групп.

Практическая работа №2. Тема: Столовая посуда

Цель занятия: научиться правильно обращаться со столовой посудой, усвоить правила и способы работы с ними, особенности ухода.

Учебные материалы: Столовая посуда в ассортименте.

Задание:

1. Изучить ассортимент и назначение фарфоровой и стеклянной посуды.
2. Изучить ассортимент и назначение металлической и керамической посуды.
3. Отработать навыки подготовки данной посуды к работе.
4. Отобрать из наличной посуды тарелки по виду и назначению.
5. Рассортировать, натереть, установить стопками и на поднос.
6. Отработать навыки выноса посуды в зал к подсобному столику (выносить стопками на ручнике, на подносе, три тарелки в одной руке, выносить чашки, блюда и разную фаянсовую посуду на подносе).
7. Отобрать нужные рюмки для сервировки из имеющегося ассортимента.
8. Отработать навыки по натиранию рюмок и стаканов.
9. Отработать навыки по переносу рюмок.

Практическая работа №3. Тема: Столовые приборы

Цель занятия: научиться правильно обращаться со столовыми приборами, усвоить правила и способы работы с ними, особенности ухода.

Учебные материалы: Столовая приборы в ассортименте.

Задание:

1. Выбрать необходимые приборы и подготовить их для работы: натереть, разложить, вынести.
2. Отработать навыки переноса приборов в зал к подсобному столику и для сервирования.
3. Применить вспомогательные приборы по назначению.
4. Отработать навыки переключивания продуктов при помощи вилки и ложки.

Практическая работа №4. Тема: Составление меню

Цель занятия: освоить правила составления меню, отработать порядок выноса блюд по меню.

Учебные материалы: Бланки меню.

Задание:

1. Получить чистые бланки меню и прейскурантов, заполнить их согласно правилам (наименование блюд, выход и цена).
2. Красочно оформить бланк меню.
3. Отработать порядок выноса блюд по меню и напиткам согласно прейскуранту.
4. Составление меню различных видов (по заданию преподавателя).

Практическая работа №5. Тема: Подготовка торгового зала к обслуживанию посетителей. Сервировка столов.

Цель занятия: изучить и отработать основные этапы подготовки торгового зала к обслуживанию посетителей, включая сервировку стола.

Учебные материалы: столы обеденные, скатерти (белые, цветные), тарелки, приборы и бокалы.

Задание:

1. Выбрать белье, посуду и приборы для сервировки четырехместного стола. Подготовить стол, расстелить скатерть.
2. По общим правилам выполнить предварительную сервировку стола.
3. Сервировать стол к завтраку, соблюдая правила выноса приборов и посуды, расставить салфетки.
4. Сервировать стол к обеду, отработать навыки выноса тарелок, приборов и стеклянной посуды к обеденному столу.
5. Сервировать стол к ужину, отработать навыки выноса тарелок, приборов и стеклянной посуды.
6. Отработать навыки по переносу посуды.
7. Оформленные столы сравнить с контрольной сервировкой, сделать выводы и записать их в дневник.

Практическая работа №6. Деловая игра.

«Встреча гостей, прием заказа и расчет с посетителями».

Игра проводится в учебном классе, превращенном в зал ресторана и обеспеченного необходимой посудой и приборами. Между учащимися разделены должности: бригадир, официанты и посетители. Проигрывается приветствие, встреча гостей, каждый по очереди тренируется принимать и выполнять заказ от остальных участников.

Цель занятия: изучение и отработка основных этапов процесса обслуживания посетителей торгового зала, включая прием заказа и расчет с посетителями.

Учебные материалы: учебный класс-ресторан, посуда, приборы.

Задание:

1. Составление схемы очередности подачи блюд и напитков в соответствии с полученным заказом;
2. Подбор посуды и приборов для подачи блюд и напитков в соответствии с содержанием заказа.

Практическая работа №7. Тема: Подача холодных и горячих закусок.

Цель занятия: овладеть правилами и отработать навыки подачи закусок, а также овладеть особенностями соответствующей сервировки.

Учебные материалы: Столы, столовые приборы, скатерти, салфетки, тарелки, кокотницы, порционные сковородки, рюмки, муляжи блюд.

Задание

1. Произвести сервировку стола, выбрать муляжи холодных, горячих закусок, подготовить посуду для получения блюд из кухни.
2. По меню оформить счет-заказ.
3. Пригласить за стол «посетителей».
4. Произвести вынос холодных закусок по порядку.
5. Отработать навыки подачи блюд и замены тарелок.
6. Сравнить с контрольной работой, устранить ошибки, сделать выводы и записать их в дневник.
7. Составить схему подачи холодных и горячих закусок.

Практическая работа №8. Тема: Подача первых блюд: супы и бульоны.

Цель занятия: овладеть правилами и отработать навыки подачи первых блюд, а также навыки соответствующей сервировки.

Учебные материалы: Столы, столовые приборы, скатерти, тарелки, бульонные чашки, суповые миски, глубокие столовые тарелки.

Задание:

1. Провести сервировку стола для обеда.
2. Вынести суп в глубоких тарелках. Отработать навыки при подаче супа таким способом.
3. Отработать навыки уборки использованных тарелок различными способами.
4. Вынести суп в бульонных чашках, в супнице и разлить двумя способами. Отработать навыки при таком способе обслуживания.
5. Вынести суп в мисках и отработать навыки переливания супа за столом.
6. Отработать навыки при выносе дополнительных блюд к супам.
7. Сравнить с контрольной работой, устранить ошибки, сделать выводы и записать их в дневник.

Практическая работа №9. Тема: Подача вторых блюд.

Цель занятия: овладеть правилами и отработать навыки подачи вторых блюд, включая знание особенностей соответствующей сервировки.

Учебные материалы: Столы, столовые приборы, скатерти, салфетки тарелки, кокотницы, порционные сковородки, мельхиоровые баранчики, металлические блюда, рыбные нож и вилка, приборы для перекалывания блюд, муляжи блюд.

Задание:

1. Сервировать стол по одному из вариантов.
2. Подготовить подсобный столик, отобрать необходимые муляжи блюд (рыбные, мясные блюда, блюда из птицы и запеченные овощи).
3. Отработать навыки выноса и подачи рыбных блюд.
4. Отработать навыки выноса и подачи мясных блюд.
5. Отработать способ уборки тарелок.

Практическая работа №10. Тема: Три способа подачи блюд.

Цель занятия: овладеть правилами и отработать навыки подачи блюд французским, английским и русским способом.

Учебные материалы: столы, столовые приборы, скатерти, салфетки, тарелки, блюда, приборы для раскладывания.

Задания:

1. Сервировать стол.
2. Подать холодные закуски русским способом.
3. Подать горячие рыбные блюда французским способом.
4. Произвести подачу мясного горячего блюда английским способом.
5. Отработать и закрепить навыки всех способов подачи блюд.

Практическая работа №11. Тема: Подача сладких блюд и фруктов.

Цель занятия: овладеть правилами и отработать навыки подачи сладких блюд и фруктов.

Учебные материалы: столы, десертные приборы, скатерти, десертные тарелки, приборы для раскладывания, вазы на ножках для фруктов, креманки.

Задания:

1. Выбрать посуду для сервировки десертного стола, подготовить посуду для подачи десерта (креманки, вазочки, десертные тарелки) и чайные и кофейные кружки для подачи горячих напитков, вазы для фруктов.
2. Произвести подачу сладких блюд (желе, кисели, суфле, торты).
3. Отработать навыки и технику подачи сладких блюд.
4. Подать горячие напитки, отработать технику и навыки подачи.
5. Подать фрукты и ягоды.
6. Закрепить знания и навыки технологического процесса обслуживания.
7. Сравнить с контрольной работой, устранить ошибки, сделать выводы и записать их в дневник.

Практическая работа №12. Тема: Подача ликеро-водочных изделий и прохладительных напитков.

Цель занятия: ознакомиться с правилами и отработать навыки подачи ликеро-водочных изделий и прохладительных напитков.

Учебные материалы: столы, столовые приборы, скатерти, тарелки, ассортимент рюмок.

Задание:

1. Произвести сервировку стола.
2. Отработать навыки подачи водки к определенным блюдам.
3. Показать технику подачи вин к соответствующим им блюдам.
4. Подать десертные вина к сладким блюдам.
5. Показать и отработать технику подачи шампанского к десерту.
6. Подобрать блюда к пиву и показать правила подачи.
7. Закрепить навыки при подаче винно-водочных изделий.

Практическая работа №13. Тема: Обслуживание банкетов.

Цель занятия: приобрести навыки обслуживания приемов и банкетов.

Учебные материалы: банкетные столы, фуршетные столы, стулья, скатерти, салфетки, посуда.

Задание:

1. Оформить и сервировать банкетный стол на 12 человек.
2. Составить меню-заказ.
3. Оформить счет-заказ.
4. Согласно меню, произвести подачу блюд, соблюдая очередность.
5. Произвести вынос и разлив напитков, соблюдая правила подачи вин.
6. Закрепить навыки при обслуживании банкетов.

Практическая работа №14. Тема: Организация рабочего места бармена. Ознакомление с инвентарем, посудой, оборудованием.

Цель занятия: ознакомиться с инвентарем, посудой, оборудованием бара, получить представление о принципах организации рабочего места бармена.

Учебные материалы: Бар, инвентарь и оборудование бара, посуда.

Задание:

1. Самостоятельно подготовиться к работе, придать своей внешности привлекательный вид.
2. Подготовить барную стойку к работе:
 - А) проверить правильность расстановки напитков на витрине;
 - Б) ознакомиться с расположением оборудования и правилами его эксплуатации.
3. Ознакомиться с инвентарем и самостоятельно расположить его по нужным местам.
4. Рассортировать стеклянную посуду, подготовить посуду для работы и расположить с левой стороны в нужном порядке.
5. Расположить напитки с бутылками на стойке.

Практическая работа №15. Тема: Приготовление коктейлей.

Цель занятия: ознакомиться с технологией приготовления коктейлей, приобрести навыки по их приготовлению.

Учебные материалы: миксер, шейкер, блендер, стаканы в ассортименте, барный инвентарь. Продукты: лимоны, апельсины, ягоды, сахар, яйца, молоко, соки, шампанское, ликер, пищевые красители, лед.

Задание:

1. Самостоятельно составить инструкционную карту работы с шейкером, миксером.
2. Отработать порядок подготовки шейкера к приготовлению напитка.
3. Отработать порядок приготовления коктейлей в миксере.
4. Составить таблицу с указанием назначением стаканов.
5. По инструкционной карте выбрать и расставить стаканы по назначению и использованию.
6. Приготовить, оформить и подать один из видов десертного коктейля.
7. Приготовить, оформить и подать коктейль «хайбол».
8. Приготовить, оформить и подать молочный коктейль.

Практическая работа №16. Тема: Приготовление украшений для коктейлей.

Цель занятия: изучить посуду для коктейлей, освоить правила и приобрести навыки приготовления украшений для коктейлей.

Учебные материалы: Посуда и инвентарь: бокалы, стаканы, креманки, шпажки, соломинки, карбовочные ножи, фигурные выемки. Продукты: лимоны, апельсины, ягоды, сахар, пищевые красители.

Задания:

1. Выбрать и подготовить стаканы и бокалы.
2. Подготовить цитрусовые и ягоды.
3. Оформить «иней».
4. Приготовить лед.
5. Сделать украшения для коктейлей.
6. Оформить стаканы для подачи напитков.
7. Сравнить результаты и занести в дневник.

8.2.2. Типовые темы сообщений/рефератов

1. Виды и характеристика столового белья, используемого в ресторане.
2. Скатерти: виды, размеры и формы, приёмы покрытия и драпировки стола.
3. Салфетки: виды, размеры, способы и приемы складывания.
4. Виды и характеристика столовой посуды, используемой в ресторанах, кафе, барах.
5. Параметры, назначение и ассортимент столовой посуды.
6. Основные и вспомогательные виды столовых приборов, их характеристика.
7. Виды и характеристика столового инвентаря, особенности ухода за ним.
8. Понятие меню. Назначение и принципы составления меню.
9. Виды меню.
10. Понятие и разновидности карт напитков.

11. Винная карта. Назначение и принципы составления винной карты.
12. Общая характеристика основных элементов подготовки торгового зала ресторана к обслуживанию посетителей.
13. Сервировка стола как завершающий этап подготовки торгового зала к приёму посетителей. Общие принципы и последовательность предварительной сервировки стола.
14. Особенности предварительной сервировки стола к завтраку, обеду, ужину. Необходимые посуда, приборы, столовое белье.
15. Основные этапы процесса обслуживания посетителей в торговом зале.
16. Встреча гостей и размещение их за столом. Прием заказа. Выполнение заказа и расчет с посетителями.
17. Виды банкетов и особенности их обслуживания.
18. Правила и варианты расстановки столов для банкетов.
19. Особенности сервировки столов, применяемой на банкетах, ее виды.
20. Правила размещения гостей на банкетах.
21. Особенности уборки использованной посуды на банкетах.
22. Оборудование бара.
23. Подготовка бара к обслуживанию посетителей.

8.2.3. Типовые вопросы/задания) для устного/письменного опроса

1. Какие виды скатертей применяют в ресторане?
2. Какие столы используются для работы?
3. Какие правила накрытия столов скатертью нужно соблюдать?
4. Сколько способов накрытия столов скатертью вы знаете?
5. Как произвести замену использованной скатерти?
6. Как и где хранят и получают столовое белье?
7. Назовите виды металлической посуды. Ее назначение.
8. Перечислите виды керамической посуды. Ее назначение.
9. Назовите виды фарфоровой посуды. Ее назначение.
10. Назовите виды стеклянной посуды. Ее назначение.
11. Как моют и хранят данную посуду?
12. Перечислите правила ухода за посудой.
13. Как осуществляют перенос посуды?
14. На какие группы делятся столовые приборы?
15. Назвать приборы основной группы и их назначение.
16. Как происходит процесс мытья столовых приборов?
17. Из каких материалов изготавливают столовые приборы?
18. Какими приборами пользуются для перекладывания блюд?
19. Назвать вспомогательные приборы и их назначение.
20. Как и где хранят приборы?
21. Какие правила и санитарные требования нужно выполнять при работе с приборами?
22. Назовите основные способы выноса блюд в зал. Охарактеризуйте каждый способ подачи блюд.
23. Французский способ: применение, достоинства, недостатки.
24. Английский способ: применение, достоинства, недостатки.
25. Русский способ: применение, достоинства, недостатки.
26. Каковы правила подготовки торгового зала к обслуживанию?
27. Назовите общие правила сервировки столов.
28. Охарактеризуйте последовательность сервировки стола к завтраку.
29. Охарактеризуйте последовательность сервировки стола к обеду.
30. Охарактеризуйте последовательность сервировки стола к ужину.
31. Какие санитарные требования нужно выполнять при сервировке стола.
32. Какие блюда относятся к холодным закускам?

33. Какие блюда относятся к горячим закускам?
34. Каково назначение холодных и горячих закусок?
35. В каком порядке подаются холодные и горячие закуски?
36. В какой посуде подаются горячие закуски?
37. Назовите способы подачи холодных и горячих закусок
38. Какие способы подачи супов вы знаете?
39. Охарактеризуйте каждый способ и назовите его преимущества.
40. При какой температуре подаются заправочные и холодные супы?
41. В чем подают молочные супы?
42. В чем подают бульоны и супы-пюре?
43. Назовите санитарные требования, которые необходимо соблюдать при подаче первых блюд.
44. Каково назначение вторых блюд? Какие виды вторых блюд вы знаете?
45. Какие существуют способы подачи вторых блюд?
46. Как подают блюда в горшочках?
47. Как подать запеченные блюда?
48. Какие санитарные требования необходимо соблюдать при подаче вторых блюд?
49. Назовите основные способы выноса блюд в зал. Охарактеризуйте каждый способ подачи блюд.
50. Французский способ: применение, достоинства, недостатки.
51. Английский способ: применение, достоинства, недостатки.
52. Русский способ: применение, достоинства, недостатки.
53. Дать характеристику сладким блюдам.
54. В какой посуде подаются сладкие блюда?
55. При какой температуре подаются сладкие блюда?
56. На какие группы делятся сладкие блюда?
57. Какой способ можно использовать для подачи сладких блюд?
58. В чем и как подают горячие напитки: а) чай, б) кофе?
59. Как подают разные фрукты?
60. Дайте сравнительную характеристику подачи рассмотренным выше видам напитков.
61. Как подают ликеро-водочные изделия, вина и прохладительные напитки?
62. В какой посуде и как подаются водка, крепкие и столовые вина, пиво, минеральная вода, шампанское?
63. Как предъявляется счет посетителю?
64. Назовите температуру подачи красных и белых вин
65. Для каких мероприятий характерны рассмотренные формы банкетного обслуживания?
66. Какое количество гостей обслуживает официант в ходе проведения банкетов каждой из рассмотренных форм?
67. Как размещают гостей на банкете с частичным обслуживанием официантами?
68. Как размещают гостей на банкете с полным обслуживанием официантами?
69. Какие способы сервировки применяются для банкетов каждой из рассмотренных форм?
70. Какие способы выноса блюд применяют для банкетов каждой из рассмотренных форм?
71. Как производят распределение блюд на столе?
72. Назовите примерное количество наименований блюд для банкета-фуршета?
73. Назвать обязанности официанта при обслуживании банкетов каждой из рассмотренных форм?
74. Дайте определение бара и поясните его назначение.
75. Расскажите об организации рабочего места бармена.
76. Каков ассортимент посуды в барах, его назначение?
77. Что означает в переводе слово «коктейль» и почему был так назван напиток?
78. По каким признакам классифицируются коктейли?
79. Назовите основные виды стаканов, используемых для коктейлей.
80. Охарактеризуйте особенности приготовления:
81. а) дигестивов и десертных коктейлей.

82. б) хайболов и кулеров.
83. в) безалкогольных коктейлей.
84. Для подачи каких коктейлей используются стаканы типа «коллинз», «хайболл», «тумблер» и «старомодный»?
85. Перечислите основные правила приготовления смешанных напитков.
86. Назовите способы смешивания напитков, охарактеризуйте каждый.
87. С чем связана необходимость приготовления украшений для подачи коктейлей?
88. Какие компоненты используют для приготовления льда?
89. Какие украшения можно приготовить из цитрусовых?
90. Каким инструментом готовят спираль?
91. Для чего нужно украшать коктейли?

8.2.4. Типовые тестовые задания по темам занятий №1-7

1. На сколько должна свисать скатерть со стола?
 - а) на 25см
 - б) на 30см
 - в) на 15 см
2. Размер ручника:
 - а) 32х80см
 - б) 35х80см
 - в) 35х70
3. Уход за металлической посудой. Выберите правильный ответ?
 - а) тщательно вымыть в горячей воде
 - б) дезинфицировать, ополоснуть, высушить
 - в) перед использованием полировать
 - г) хранить в закрытом шкафу на полках
 - д) все ответы верны
4. Какие способы переноса приборов вам известны?
 - а) на руке в салфетке
 - б) на подносе
 - в) на тарелке
 - г) все ответы верны
5. Что такое меню?
 - а) перечень блюд и напитков, которые готовятся на данном предприятии с указанием их выхода и цены
 - б) книга с перечнем продуктов
 - в) перечень блюд и напитков
6. В каком порядке происходит вынос в зал блюд и напитков?
 - а) супы, холодные закуски, вторые блюда, сладкие напитки
 - б) холодные закуски, супы, вторые блюда, сладкие напитки
 - в) сладкие напитки, холодные закуски, супы, вторые блюда
7. В какой последовательности подают напитки?
 - а) крепкие алкогольные (аперитивы), вина, горячие напитки
 - б) вина, крепкие алкогольные (аперитивы), горячие напитки
 - в) горячие напитки, вина, крепкие алкогольные (аперитивы)
8. Какие виды меню вы знаете?

- а) со свободным выбором блюд
- б) скомплектованных обедов
- в) дневного рациона
- г) диетического
- д) детского питания
- е) банкетное
- ж) специальных видов обслуживания
- з) заказное
- и) верны все ответы кроме з)
- к) верны все ответы кроме ж)

8.3. Типовые контрольные задания или иные материалы для проведения ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплине: дифференцированный зачет (по результатам накопительного рейтинга или в форме компьютерного тестирования).

Устно-письменная форма по экзаменационным билетам предполагается, как правило, для сдачи академической задолженности.

Перечень вопросов и заданий для подготовки к дифференцированному зачету (ПК-4: ИПК-4.1)

1. Виды и характеристика столового белья, используемого в ресторане.
2. Скатерти: виды, размеры и формы, приёмы покрытия и драпировки стола.
3. Салфетки: виды, размеры, способы и приемы складывания.
4. Требования к уходу и хранению столового белья всех видов.
5. Виды и характеристика столовой посуды, используемой в ресторанах, кафе, барах.
6. Параметры, назначение и ассортимент столовой посуды.
7. Требования к уходу и хранению посуды различных видов.
8. Основные и вспомогательные виды столовых приборов, их характеристика.
9. Виды и характеристика столового инвентаря, особенности ухода за ним.
10. Понятие меню. Назначение и принципы составления меню.
11. Виды меню.
12. Понятие и разновидности карт напитков.
13. Винная карта. Назначение и принципы составления винной карты.
14. Эстетические и юридические требования к меню, карте напитков. Особенности оформления.
15. Общая характеристика основных элементов подготовки торгового зала ресторана к обслуживанию посетителей.
16. Сервировка стола как завершающий этап подготовки торгового зала к приёму посетителей. Общие принципы и последовательность предварительной сервировки стола.
17. Особенности предварительной сервировки стола к завтраку, обеду, ужину. Необходимые посуда, приборы, столовое белье.
18. Основные этапы процесса обслуживания посетителей в торговом зале.
19. Встреча гостей и размещение их за столом. Прием заказа. Выполнение заказа и расчет с посетителями.
20. Правила подачи холодных и горячих закусок.
21. Правила подачи первых блюд: супы и бульоны.
22. Правила подачи вторых блюд.
23. Правила подачи сладких блюд и фруктов.
24. Правила подачи ликеро-водочных изделий и прохладительных напитков.
25. Развернутая характеристика трех способов подачи блюд (английский, французский, русский).

26. Виды банкетов и особенности их обслуживания.
27. Правила и варианты расстановки столов для банкетов.
28. Особенности сервировки столов, применяемой на банкетах, ее виды.
29. Правила размещения гостей на банкетах.
30. Способы подачи блюд и разлива напитков, применяемых на банкетах.
31. Особенности уборки использованной посуды на банкетах.
32. Оборудование бара.
33. Подготовка бара к обслуживанию посетителей.
34. Понятие коктейль.
35. Классификация коктейлей по составу ингредиентов.
36. Ассортимент и назначение стаканов для бара.
37. Дижестивы и десертные коктейли. Посуда, используемая для подачи этих коктейлей.
38. Хайболы и кулеры. Посуда, используемая для подачи этих коктейлей.
39. Безалкогольные коктейли. Посуда, используемая для подачи этих коктейлей.
40. Технология приготовления коктейлей. Основные правила, способы смешивания напитков.
41. Приготовление украшений для коктейлей. Разновидности и особенности продуктов, используемых для украшений.

Примерный тест промежуточной аттестации (ПК-4: ИПК-4.1)

1. Порядок подачи вторых блюд?
 - а) рыбные блюда, мясные блюда, овощные и мучные
 - б) овощные и мучные, мясные блюда, рыбные блюда
 - в) мясные блюда, рыбные блюда. Овощные и мучные
2. В чем подают горячие гарниры?
 - а) в фарфоровой посуде
 - б) в металлической посуде
 - в) в стеклянной
3. В чем подают холодные гарниры?
 - а) в фарфоровой посуде
 - б) в стеклянной посуде
 - в) в металлической посуде
4. Что значит способ подачи блюд в обнос?
 - а) перекладывание блюда на тарелку посетителя с помощью специальных приборов
 - б) предварительное перекладывание блюд на приставном столе
 - в) еда приносится на сервировочном блюде, официант на глазах у гостей разделяет ее на порции
5. Что значит английский способ подачи блюд?
 - а) перекладывание блюда на тарелку посетителя с помощью специальных приборов
 - б) предварительное перекладывание блюд на приставном столе
 - в) еда приносится на сервировочном блюде, официант на глазах у гостей разделяет ее на порции
6. Что значит обслуживание в стол?
 - а) еда приносится на сервировочном блюде, официант на глазах у гостей разделяет ее на порции
 - б) перекладывание блюда на тарелку посетителя с помощью специальных приборов
 - в) предварительное перекладывание блюд на приставном столе

7. Какова температура подачи сладкого блюда?
- а) 8-9
 - б) 5-7
 - в) 8-10
8. На сколько заполнять фужер с минеральной водой?
- а) на $\frac{3}{4}$
 - б) на $\frac{4}{3}$
 - в) на 2-3
9. Какова температура подачи красного вина?
- а) 10-14
 - б) 10-15
 - в) 9-13
10. Какой напиток подают к фруктам, конфетам, тортам?
- а) водку
 - б) полусладкое, сладкое и мускатное шампанское
 - в) вино
11. С чего нужно начинать выполнение заказа?
- а) с подачи винно-водочных изделий
 - б) с подачи первого блюда
 - в) с подачи минеральной воды
12. В какой руке нужно держать бутылку наливая напиток?
- а) в правой
 - б) в левой
13. Какова температура подачи десертного вина?
- а) 16-18!
 - б) 15-17
 - в) 16-19
14. С какой стороны и какой рукой нужно подавать пиво?
- а) с правой и правой рукой
 - б) с левой и левой рукой
 - в) с правой стороны и левой рукой
15. Сколько стадий включает в себя организация банкета?
- а) 2
 - б) 3
 - в) 4

Полный фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации размещен в банке вопросов электронного учебного курса дисциплины в ЭИОС университета <http://sdo.tolgas.ru/>, а также хранится в бумажном и (или) электронном виде на кафедре-разработчик

