

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
«Тюменский государственный университет сервиса» (ФГБОУ ВО «ПВГУС»)

Кафедра «Гостеприимство и межкультурные коммуникации»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.02.1 «Практикум «Администратор ресторана»

Направление подготовки:

43.03.02 Туризм

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-2. Способен к управлению ресурсами и персоналом организаций сферы туризма и гостеприимства	ИПК-2.1 Осуществляет оценку и планирование потребностей организаций сферы туризма и гостеприимства в материальных ресурсах и персонале ИПК-2.2. Осуществляет планирование текущей деятельности организаций сферы туризма и гостеприимства ИПК-2.3. Осуществляет формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности организаций сферы туризм и гостеприимства ИПК-2.4. Использует программное обеспечение, необходимое для осуществления профессиональной деятельности	Знает: законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг; основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения; основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах Умеет: оценивать и планировать потребности департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале; планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса Владеет: стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале; осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
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 ИПК-4.2. Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества предоставляемых услуг ИПК-4.4. Работает с прикладными и профессиональными программами бронирования и резервирования	Знает: роль администратора в продвижении и максимизации продаж и прибыли; в приобретении лояльности гостя к отелю Умеет: эффективно организовывать и оптимизировать свой рабочий процесс; предоставлять качественный сервис различным категориям гостей Владеет: навыками планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса

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	Лаборатор ные работы, час	Практическ ие занятия, час		
ПК-2: ИПК-2.1 - ИПК-2.4 ПК-4: ИПК-4.1 ИПК-4.2 ИПК-4.4	Тема № 1. Современный ресторан: понятия и определения	1 / 1				Устный/пись менный опрос. Доклад/сооб щение.
	Практическое занятие № 1. Современный ресторан: понятия и определения.			4 / 1		
	Самостоятельная работа.				15 / 18	
ПК-2: ИПК-2.1 - ИПК-2.4 ПК-4: ИПК-4.1 ИПК-4.2 ИПК-4.4	Тема 2. Организационная структура ресторана: задачи и функции подразделений. Профессиональные обязанности администратора ресторана (метрдоителя). Организация труда и режим работы официантов.	1 / -				Устный/пись менный опрос. Доклад/сооб щение.
	Практическое занятие № 2. Организационная структура ресторана: задачи и функции подразделений. Профессиональные обязанности администратора ресторана (метрдоителя). Организация труда и режим работы официантов			4 / 1		
	Самостоятельная работа.				15 / 18	
	ТЕМА 3. Меню ресторана	1 / 1				

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-2.1 - ИПК-2.4 ПК-4: ИПК-4.1 ИПК-4.2 ИПК-4.4	Практическое занятие № 3. Меню ресторана			4 / 1		менный опрос. Доклад/сооб щение. Тестирование по темам лекционных занятий.
	Самостоятельная работа.				15 / 18	
ПК-2: ИПК-2.1 - ИПК-2.4 ПК-4: ИПК-4.1 ИПК-4.2 ИПК-4.4	Тема 4. Подготовка и организация процесса повседневного обслуживания в ресторане: обязанности администратора	2 / -				Устный/пись менный опрос. Групповые и/или индивидуаль ные творческие задания
	Практическое занятие № 4 Подготовка и организация процесса повседневного обслуживания в ресторане: обязанности администратора			4 / 2		
	Самостоятельная работа.				15 / 18	
ПК-2: ИПК-2.1 - ИПК-2.4 ПК-4: ИПК-4.1 ИПК-4.2 ИПК-4.4	Тема 5. Обслуживание банкетов.	1 / -				Устный/пись менный опрос. Групповые и/или индивидуаль ные творческие задания
	Практическое занятие № 5 Обслуживание банкетов.			4 / 1		
	Самостоятельная работа.				16 / 18	
ПК-2: ИПК-2.1 - ИПК-2.4 ПК-4: ИПК-4.1 ИПК-4.2 ИПК-4.4	Тема 6 Культура обслуживания.	1 / 1				Устный/пись менный опрос. Групповые и/или индивидуаль ные творческие задания
	Практическое занятие № 6 Культура обслуживания			4 / 2		
	Самостоятельная работа.				16 / 19	
ПК-2: ИПК-2.1 - ИПК-2.4 ПК-4: ИПК-4.1 ИПК-4.2 ИПК-4.4	Тема 7 Управление конфликтами в ресторанах.	1 / -				Устный/пись менный опрос. Круглый стол (дискуссия) Тестирование по темам лекционных занятий
	Практическое занятие № 7 Управление конфликтами в ресторанах.			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. 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. 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

3. 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

4. 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

5. Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие по направлениям подгот. 19.03.04 "Технология продукции и организация обществ. питания", 38.03.02 "Менеджмент" (квалификация (степень) "бакалавр") / Л. Н. Рождественская, С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко под ред. А. Т. Васюковой. - Документ Bookread2. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 179 с. - URL: <https://new.znanium.com/read?id=352830> (дата обращения: 15.10.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей

6. 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 ресторан. 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. 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.

2. 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

3. Джум, Т. А. Организация сервисного обслуживания в туризме [Электронный ресурс] : учеб. пособие для студентов вузов по направлению подгот. "Сервис" / Т. А. Джум, С. А. Ольшанская. - Документ read. - Москва : Магистр [и др.], 2019. - 366 с. : табл. - URL: <https://znanium.com/read?id=368181> (дата обращения: 18.04.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей

4. 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

5. Инновационный менеджмент [Электронный ресурс] : учеб. для вузов по направлению "Менеджмент" (степень (квалификация) - "магистратура") / В. Я. Горфинкель [и др.] под ред. В. Я. Горфинкеля, Т. Г. Попадюк. - 4-е изд., перераб. и доп. - Документ read. - Москва : Вузов. учеб. [и др.], 2021. - 380 с. : ил. - URL: <https://znanium.com/read?id=374442> (дата обращения: 23.03.2021). - Режим доступа: для авториз. пользователей

6. Инновационный менеджмент и экономика организаций (предприятий). Практикум [Текст] : учеб. пособие для вузов по специальности "Менеджмент орг." / Т. Г. Попадюк [и др.] под ред. Б. Н. Чернышева, Т. Г. Попадюк. - Москва : ИНФРА-М [и др.], 2012. - 240 с. : ил.

7. 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

8. 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.

9. Учебно-методическое пособие по дисциплине "Практикум "Администратор ресторана" [Электронный ресурс] : для студентов направления 43.03.03 "Гостинич. дело" / Поволж. гос. ун-т сервиса (ФГБОУ ВПО "ПВГУС"), Каф. "Соц.-культур. сервис" ; сост. С. А. Грашин. - Документ Adobe Acrobat. - Тольятти : ПВГУС, 2016. - 712 КБ, 84 с. : прил. - URL: http://elib.tolgas.ru/publ/UMP_Grashin_Praktikum_Admin_restorana.pdf (дата обращения: 21.10.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей

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)
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	7	3	21
Доклад/сообщение	3	5	15
Круглый стол (дискуссия)	1	10	10
Групповые и/или индивидуальные творческие задания	3	10	30
Тестирование по темам лекционных занятий	2	10	20
Дополнительные баллы за активное изучение дисциплины	1	4	4
Итого по дисциплине			100 баллов

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

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

8.2.1. Типовые задания к практическим (семинарским) занятиям (темы докладов/сообщений)

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

8.1.2. Перечень дискуссионных тем для круглого стола (дискуссии).

1. Проверка знаний по определению концепции и профиля ресторана (ресторан города на выбор студента).
2. Проверка знаний по определению характеристики ресторана.
3. Проверка знаний по определению классификации ресторана.
4. Проверка знаний сервиса в ресторане.
5. Проверка знаний законодательных, нормативных актов, которые регулируют деятельность ресторана.
6. Проверка знаний маркетинга ресторана.
7. Проверка знаний рекламы ресторана.
8. Проверка знаний правил ресторанного этикета.

9. Проверка знаний торговых помещений ресторана, их характеристик, видов, оборудования.
10. Проверка умений по подготовке к обслуживанию посетителей ресторана.
11. Проверка знаний по организации обслуживания посетителей в ресторане.
12. Проверка знаний по расчёту с посетителями.
13. Проверка знаний по специальным формам и типам обслуживания в ресторане.
14. Проверка знаний по обслуживанию банкетов и приёмов, их видов и классификацию
15. Проверка знаний по характеристикам и видам меню, по принципам составления меню и оформления.
16. Проверка знаний по последовательности расположения в меню закусок, блюд и напитков.
17. Проверка знаний по подаче блюд в ресторане.
18. Проверка знаний по подаче винно-водочных изделий к закускам и блюдам.
19. Проверка знаний по характеристике закусок, блюд и напитков в ресторане.
20. Проверка знаний по особенностям составления винной карты.
21. Проверка знаний ликёро-водочных изделий, вина и прохладительных напитков в ресторане.
22. Проверка знаний организации работы бара.
23. Проверка знаний оборудования торгового и банкетного залов в ресторане.
24. Проверка знаний работы буфета в ресторане.
25. Проверка знаний работы сервизной в ресторане.
26. Проверка знаний работы моечной столовой посуды в ресторане.
27. Проверка знаний по оформлению вестибюля и гардероба в ресторане, курительной комнаты, туалетной комнаты, аванзала в ресторане.
28. Проверка знаний по оформлению зала и свето-музыкального оформления ресторана.
29. Проверка знаний по подбору музыки, расстановке мебели в ресторане.
30. Проверка знаний порядка получения и подготовка посуды, приборов, столового белья, видов столовой посуды и приборов в ресторане.
31. Проверка знаний по сервировке столов.
32. Проверка знаний прав и обязанностей работников ресторана, обслуживающего и управленческого персонала, директора.
33. Проверка знаний по подготовке персонала к обслуживанию.
34. Проверка знаний обязанностей метрдотеля, требований, предъявляемых к официанту.
35. Проверка знаний методов организации труда и техники работы официанта

8.1.3. Типовые вопросы для устного/письменного опроса

1. Концепция и профиль ресторана.
2. Классификация ресторанов.
3. История ресторанного бизнеса.
4. Торговые помещения ресторана, их характеристика, оборудование, виды.
5. Характеристика и виды меню.
6. Принципы составления меню, оформление.
7. Последовательность расположения в меню закусок, блюд и напитков.
8. Обслуживание банкетов и приёмов, их виды и классификация.
9. Права и обязанности работников управленческого аппарата ресторана. Обслуживающий персонал в ресторане.
10. Сервис в ресторане.
11. Специальные формы и типы обслуживания в ресторане.
12. Характеристика закусок, блюд и напитков в ресторане.
13. Организация работы бара.
14. Ценовая политика ресторана.
15. Особенности ресторанного бизнеса в России.
16. Ресторанный бизнес в Тольятти.
17. Технология рестораностроения.
18. Буфеты в ресторане.
19. Зарождение ресторанного бизнеса и его развитие на Западе.
20. Кабаки и харчевни в России как прообраз современного ресторана.

21. Возрождение ресторанного бизнеса в России.
22. Сервировка столов.
23. Правила поведения за столом.
24. Расчёт с посетителями.
25. Характеристика ресторана.

8.2.4. Типовые темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий

1. Создание в торговом зале ресторана благоприятного микроклимата.
2. Производственная деятельность ресторана.
3. Законодательные, нормативные акты, которые регулируют деятельность ресторана.
4. Культура сервиса и общие правила ресторанного этикета. Манеры поведения.
5. Торговые помещения ресторана, их характеристика, виды, оборудование.
6. Обеспечение поточности производства и последовательность осуществления технологических процессов.
7. Обеспечение рабочих мест необходимым оборудованием, инвентарем, инструментами.
8. Подготовка торговых помещений ресторана к обслуживанию.
9. Встреча и размещение посетителей. Оформление заказа.
10. Организация обслуживания посетителей в ресторане.
11. Расчёт с посетителями.
12. Специальные формы и типы обслуживания в ресторане.
13. Характеристика и виды меню. Принципы составления меню, оформление.
14. Подача блюд в ресторане.
15. Оборудование торгового и банкетного залов в ресторане.
16. Работа, связанная с открытием и закрытием предприятия.
17. Контроль товарно-материальных запасов.
18. Проверка запасов продуктов и заказ новых при необходимости.
19. Проверка качества готовой продукции и меры по устранению недостатков.
20. Осуществление функций уполномоченного по продвижению качественного обслуживания.
21. Инспектирование обеденного зала, кухни, туалетов, кладовых, склада и стоянку для автомашин.
22. Инструктаж персонала относительно размера порций, контроль за отходами и т. д.
23. Светомузыкальное оформление ресторана.
24. Отделочные материалы в ресторане.
25. Уборка зала, расстановка мебели в ресторане.
26. Порядок получения и подготовка посуды, приборов, столового белья.
27. Виды столовой посуды и приборов в ресторане.
28. Сервировка столов.
29. Уборка со стола и замена использованной посуды, приборов.
30. Права и обязанности работников ресторана. Обслуживающий и управленческий персонал.
31. Подготовка персонала к обслуживанию.
32. Регистрация предварительных заказов на обслуживание.
33. Работа с постоянными гостями.
34. Контроль процедуры обслуживания в обеденном зале.
35. Предупреждение возникновения проблем.
36. Рассмотрение претензии, связанных с неудовлетворительным обслуживанием клиентов.
37. Нестандартные ситуации, контроль над ними.
38. Работа с «проблемными клиентами».
39. Информирование руководства организации об имеющихся недостатках в обслуживании клиентов, принимает меры к их ликвидации.
40. Обязанности метрдотеля.
41. Внешний вид и культура речи. Фирменная одежда обслуживающего персонала.

- 42. Методы организации труда официантов.
- 43. Составление графика работы по сменам.
- 44. Правила внутреннего распорядка для работников общественного питания.
- 45. Требования, предъявляемые к работникам общественного питания (личные качества, должностные обязанности, требования к квалификации).
- 46. Правила и нормы охраны труда (формы рабочего времени, формы служебных графиков, медицинское обслуживание работников).
- 47. Техника безопасности (курсы первой помощи, поведение в чрезвычайных ситуациях, тренинги).
- 48. Перечень требований производственной санитарии и гигиены (способы их осуществления).

8.2.5. Типовые тестовые задания

? Предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и напитков, это:

- бар
- кафе
- закусочная

? Критерии оценки при разработке и реализации концепции ресторана могут быть следующие:

- месторасположение ресторана;
- удобство подъезда и парковки;
- вход в ресторан;
- ресторанный сервис;
- интерьер ресторана;
- уровень музыкально-развлекательной программы

? Интерьер ресторана оценивается с позиций:

- красоты оформления
- качества оформления вестибюля и торгового зала

? Концепция ресторана может быть

- тематической,
- событийной
- тусовочной

? Для классификации предприятий питания используется ряд критериев, наиболее важными среди которых являются:

- вместимость
- менеджмент
- маркетинг

? Предприятие питания производит продажу с потреблением на месте ограниченного ассортимента холодных закусок, бутербродов, напитков, булочных и кондитерских изделий, сладких блюд несложного приготовления. Допускается отпуск упакованной продукции на вынос, а также реализация продовольственных товаров

- ресторан
- кафе
- бар
- буфет

? Изготавливает, реализует и организует потребление на месте различных блюд и закусок несложного приготовления, бульонов, холодных и горячих напитков, мучных кондитерских изделий. Предприятие питания предназначено для быстрого обслуживания потребителей

- столовая
- закусочная
- кейтеринг

? В зависимости от месторасположения различают:

- городские рестораны

деревенские рестораны
рестораны на остановках

? В зависимости от критерия предприятия питания подразделяются на:

общедоступные
с обслуживанием определенного контингента клиентов

? В зависимости от широты ассортимента предлагаемой продукции, прежде всего можно выделить категорию предприятий питания:

полносервисные
специализированные

? Предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и напитков, это:

бар
кафе
закусочная

? Критерии оценки при разработке и реализации концепции ресторана могут быть следующие:

месторасположение ресторана;
удобство подъезда и парковки;
вход в ресторан;
ресторанный сервис;
интерьер ресторана;
уровень музыкально-развлекательной программы

? Интерьер ресторана оценивается с позиций:

красоты оформления
качества оформления вестибюля и торгового зала

? Концепция ресторана может быть

тематической,
событийной
тусовочной

? Для классификации предприятий питания используется ряд критериев, наиболее важными среди которых являются:

вместимость
менеджмент
маркетинг

? Предприятие питания производит продажу с потреблением на месте ограниченного ассортимента холодных закусок, бутербродов, напитков, булочных и кондитерских изделий, сладких блюд несложного приготовления. Допускается отпуск упакованной продукции на вынос, а также реализация продовольственных товаров

ресторан
кафе
бар
буфет

? Изготавливает, реализует и организует потребление на месте различных блюд и закусок несложного приготовления, бульонов, холодных и горячих напитков, мучных кондитерских изделий. Предприятие питания предназначено для быстрого обслуживания потребителей

столовая
закусочная
кейтеринг

? В зависимости от месторасположения различают:

городские рестораны
деревенские рестораны
рестораны на остановках

? В зависимости от критерия предприятия питания подразделяются на:

общедоступные

- с обслуживанием определенного контингента клиентов
- ? В зависимости от широты ассортимента предлагаемой продукции, прежде всего можно выделить категорию предприятий питания:
 - полносервисные
 - специализированные
- ? По применяемым формам обслуживания предприятия питания делятся на:
 - с частичным обслуживанием официантами
 - с ограниченным обслуживанием официантами
 - с неполным обслуживанием официантами
- ? В мировой практике жизненный цикл среднего успешного тематического ресторана
 - 15—20 лет
 - 25—30 лет
 - 30—35 лет
- ? В каком году удалось создать «Московское общество взаимопомощи официантов и другой гостиничной и трактирной прислуги»
 - 1899 г.
 - 1902 г.
 - 1905 г.
- ? Помещение, где посетители, ожидая друг друга, могут отдохнуть. Он размещается перед торговым или банкетным залом. Чаще здесь встречаются приглашенные при организации банкетов, приемов, свадебных вечеров и других торжеств
 - вестибюль
 - аванзал
 - банкетный зал
- ? Важным является обеспечение в торговых залах ресторанов нормального температурного режима
 - 15-16°C
 - 16-18°C
 - 17-19°C
- ? В меню обеда включают
 - от 2 до 3 наименований закусок и блюд
 - от 3 до 5 наименований закусок и блюд
 - от 5 до 7 наименований закусок и блюд
- ? Меню бывает
 - со свободным выбором блюд
 - скомплектованным
- ? С точки зрения вида меню можно классифицировать как
 - статичное
 - бранч,
 - линнер
- ? Слово «банкет»
 - французского происхождения
 - бельгийского происхождения
 - итальянского происхождения
- ? Метрдотель распределяет обязанности среди персонала. В среднем в расчет берется один официант на
 - 8—10 гостей при обычном обслуживании
 - 10—12 гостей при обычном обслуживании
 - 12—15 гостей при обычном обслуживании
- ? Эта форма расстановки столов подходит для банкетов в 30—50 гостей
 - в форме буквы Т
 - в форме буквы Г
 - простая прямоугольная
 - в форме линии

? Форма расстановки столов буквой Ш:

существует

нет

? В процессе подготовки к банкету и обслуживания кто руководит работой официантов

метрдотель

администратор

шеф-повар

? На сколько должна свисать скатерть со стола?

а) на 25см

б) на 30см

в) на 15 см

? Размер ручника:

а) 32х80см

б) 35х80см

в) 35х70

? 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

? Какие способы переноса приборов вам известны?

а) на руке в салфетке

б) на подносе

в) на тарелке

г) все ответы верны

? 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

? 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

? 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)

? 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)

? 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

? В чем подают горячие гарниры?

- а) в фарфоровой посуде
- б) в металлической посуде
- в) в стеклянной

? В чем подают холодные гарниры?

- а) в фарфоровой посуде
- б) в стеклянной посуде
- в) в металлической посуде

? 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

? 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

? 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

? Какова температура подачи сладкого блюда?

- а) 8-9
- б) 5-7
- в) 8-10

? На сколько заполнять фужер с минеральной водой?

- а) на $\frac{3}{4}$
- б) на $\frac{4}{3}$
- в) на 2-3

? Какова температура подачи красного вина?

- а) 10-14
- б) 10-15
- в) 9-13

? Какой напиток подают к фруктам, конфетам, тортам?

- а) водку

- б) полусладкое, сладкое и мускатное шампанское
- в) вино

? С чего нужно начинать выполнение заказа?

- а) с подачи винно-водочных изделий
- б) с подачи первого блюда
- в) с подачи минеральной воды

? В какой руке нужно держать бутылку наливая напиток?

- а) в правой
- б) в левой

? Какова температура подачи десертного вина?

- а) 16-18!
- б) 15-17
- в) 16-19

? 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

? Сколько стадий включает в себя организация банкета?

- а) 2
- б) 3

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-2: ИПК-2.1-ИПК-2.4; ПК-4: ИПК-4.1, ИПК-4.2, ИПК-4.4):

1. Создание в торговом зале ресторана благоприятного микроклимата.
2. Производственная деятельность ресторана.
3. Законодательные, нормативные акты, которые регулируют деятельность ресторана.
4. Культура сервиса и общие правила ресторанного этикета. Манеры поведения.
5. Торговые помещения ресторана, их характеристика, виды, оборудование.
6. Обеспечение поточности производства и последовательность осуществления технологических процессов.
7. Обеспечение рабочих мест необходимым оборудованием, инвентарем, инструментами.
8. Подготовка торговых помещений ресторана к обслуживанию.
9. Встреча и размещение посетителей. Оформление заказа.
10. Организация обслуживания посетителей в ресторане.
11. Расчёт с посетителями.
12. Специальные формы и типы обслуживания в ресторане.
13. Характеристика и виды меню. Принципы составления меню, оформление.
14. Подача блюд в ресторане.
15. Оборудование торгового и банкетного залов в ресторане.
16. Работа, связанная с открытием и закрытием предприятия.

17. Контроль товарно-материальных запасов.
18. Проверка запасов продуктов и заказ новых при необходимости.
19. Проверка качества готовой продукции и меры по устранению недостатков.
20. Осуществление функций уполномоченного по продвижению качественного обслуживания.
21. Инспектирование обеденного зала, кухни, туалетов, кладовых, склада и стоянку для автомашин.
22. Инструктаж персонала относительно размера порций, контроль за отходами и т. д.
23. Светомузыкальное оформление ресторана.
24. Отделочные материалы в ресторане.
25. Уборка зала, расстановка мебели в ресторане.
26. Порядок получения и подготовка посуды, приборов, столового белья.
27. Виды столовой посуды и приборов в ресторане.
28. Сервировка столов.
29. Уборка со стола и замена использованной посуды, приборов.
30. Права и обязанности работников ресторана. Обслуживающий и управленческий персонал.
31. Подготовка персонала к обслуживанию.
32. Регистрация предварительных заказов на обслуживание.
33. Работа с постоянными гостями.
34. Контроль процедуры обслуживания в обеденном зале.
35. Предупреждение возникновения проблем.
36. Рассмотрение претензии, связанных с неудовлетворительным обслуживанием клиентов.
37. Нестандартные ситуации, контроль над ними.
38. Работа с «проблемными клиентами».
39. Информирование руководства организации об имеющихся недостатках в обслуживании клиентов, принимает меры к их ликвидации.
40. Обязанности метрдотеля.
41. Внешний вид и культура речи. Фирменная одежда обслуживающего персонала.
42. Методы организации труда официантов.
43. Составление графика работы по сменам.
44. Правила внутреннего распорядка для работников общественного питания.
45. Требования, предъявляемые к работникам общественного питания (личные качества, должностные обязанности, требования к квалификации).
46. Правила и нормы охраны труда (формы рабочего времени, формы служебных графиков, медицинское обслуживание работников).
47. Техника безопасности (курсы первой помощи, поведение в чрезвычайных ситуациях, тренинги).
48. Перечень требований производственной санитарии и гигиены (способы их осуществления).

Примерный тест промежуточной аттестации
(ПК-2: ИПК-2.1-ИПК-2.4; ПК-4: ИПК-4.1, ИПК-4.2, ИПК-4.4):

Тема 1. Современный ресторан. (П К –1 ИПК-1.1.-1.4.)

? Предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и напитков, это:

- бар
- кафе
- закусочная

? Критерии оценки при разработке и реализации концепции ресторана могут быть следующие:

месторасположение ресторана;
удобство подъезда и парковки;
вход в ресторан;
ресторанный сервис;
интерьер ресторана;
уровень музыкально-развлекательной программы

? Интерьер ресторана оценивается с позиций:

красоты оформления
качества оформления вестибюля и торгового зала

? Концепция ресторана может быть

тематической,
событийной
тусовочной

? Для классификации предприятий питания используется ряд критериев, наиболее важными среди которых являются:

вместимость
менеджмент
маркетинг

? Предприятие питания производит продажу с потреблением на месте ограниченного ассортимента холодных закусок, бутербродов, напитков, булочных и кондитерских изделий, сладких блюд несложного приготовления. Допускается отпуск упакованной продукции на вынос, а также реализация продовольственных товаров

ресторан
кафе
бар
буфет

Тема 2 Организационная структура ресторана: задачи и функции подразделений. Профессиональные обязанности администратора ресторана (метрдолеля). Организация труда и режим работы официантов.. (ПК-2 ИПК 21.1-2.2.)

? Изготавливает, реализует и организует потребление на месте различных блюд и закусок несложного приготовления, бульонов, холодных и горячих напитков, мучных кондитерских изделий. Предприятие питания предназначено для быстрого обслуживания потребителей

столовая
закусочная
кейтеринг

? В зависимости от месторасположения различают:

городские рестораны
деревенские рестораны
рестораны на остановках

? В зависимости от критерия предприятия питания подразделяются на:

общедоступные
с обслуживанием определенного контингента клиентов

? В зависимости от широты ассортимента предлагаемой продукции, прежде всего можно выделить категорию предприятий питания:

полносервисные
специализированные

? Предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и напитков, это:

бар
кафе
закусочная

- ? Критерии оценки при разработке и реализации концепции ресторана могут быть следующие:
 - месторасположение ресторана;
 - удобство подъезда и парковки;
 - вход в ресторан;
 - ресторанный сервис;
 - интерьер ресторана;
 - уровень музыкально-развлекательной программы
- ? Интерьер ресторана оценивается с позиций:
 - красоты оформления
 - качества оформления вестибюля и торгового зала
- ? Концепция ресторана может быть
 - тематической,
 - событийной
 - тусовочной
- ? Для классификации предприятий питания используется ряд критериев, наиболее важными среди которых являются:
 - вместимость
 - менеджмент
 - маркетинг
- ? Предприятие питания производит продажу с потреблением на месте ограниченного ассортимента холодных закусок, бутербродов, напитков, булочных и кондитерских изделий, сладких блюд несложного приготовления. Допускается отпуск упакованной продукции на вынос, а также реализация продовольственных товаров
 - ресторан
 - кафе
 - бар
 - буфет
- ? Изготавливает, реализует и организует потребление на месте различных блюд и закусок несложного приготовления, бульонов, холодных и горячих напитков, мучных кондитерских изделий. Предприятие питания предназначено для быстрого обслуживания потребителей
 - столовая
 - закусочная
 - кейтеринг
- ? В зависимости от месторасположения различают:
 - городские рестораны
 - деревенские рестораны
 - рестораны на остановках
- ? В зависимости от критерия предприятия питания подразделяются на:
 - общедоступные
 - с обслуживанием определенного контингента клиентов

Тема 4. Подготовка и организация процесса повседневного обслуживания в ресторане: обязанности администратора. (П К –1 ИПК-1.1.-1.4.)

- ? В зависимости от широты ассортимента предлагаемой продукции, прежде всего можно выделить категорию предприятий питания:
 - полносервисные
 - специализированные
- ? По применяемым формам обслуживания предприятия питания делятся на:
 - с частичным обслуживанием официантами
 - с ограниченным обслуживанием официантами
 - с неполным обслуживанием официантами
- ? В мировой практике жизненный цикл среднего успешного тематического ресторана 15—20 лет

25—30 лет

30—35 лет

? В каком году удалось создать «Московское общество взаимопомощи официантов и другой гостиничной и трактирной прислуги»

1899 г.

1902 г.

1905 г.

? Помещение, где посетители, ожидая друг друга, могут отдохнуть. Он размещается перед торговым или банкетным залом. Чаще здесь встречаются приглашенные при организации банкетов, приемов, свадебных вечеров и других торжеств

вестибюль

аванзал

банкетный зал

? Важным является обеспечение в торговых залах ресторанов нормального температурного режима

15-16°C

16-18°C

17-19°C

? В меню обеда включают

от 2 до 3 наименований закусок и блюд

от 3 до 5 наименований закусок и блюд

от 5 до 7 наименований закусок и блюд

? Меню бывает

со свободным выбором блюд

скомплектованным

? С точки зрения вида меню можно классифицировать как

статичное

бранч,

линнер

? Слово «банкет»

французского происхождения

бельгийского происхождения

итальянского происхождения

? Метрдотель распределяет обязанности среди персонала. В среднем в расчет берется один официант на

8—10 гостей при обычном обслуживании

10—12 гостей при обычном обслуживании

12—15 гостей при обычном обслуживании

? Эта форма расстановки столов подходит для банкетов в 30—50 гостей

в форме буквы Т

в форме буквы Г

простая прямоугольная

в форме линии

? Форма расстановки столов буквой Ш:

существует

нет

? В процессе подготовки к банкету и обслуживания кто руководит работой официантов метрдотель

администратор

шеф-повар

? На сколько должна свисать скатерть со стола?

а) на 25см

б) на 30см

в) на 15 см

? Размер ручника:

- а) 32х80см
- б) 35х80см
- в) 35х70

? 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

? Какие способы переноса приборов вам известны?

- а) на руке в салфетке
- б) на подносе
- в) на тарелке
- г) все ответы верны

? 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

? 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

? 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)

? Какие виды меню вы знаете?

- а) со свободным выбором блюд
- б) скомпонованных 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)

? 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

? В чем подают горячие гарниры?

- а) в фарфоровой посуде

- б) в металлической посуде
- в) в стеклянной

? В чем подают холодные гарниры?

- а) в фарфоровой посуде
- б) в стеклянной посуде
- в) в металлической посуде

? 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

? 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

? 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

? Какова температура подачи сладкого блюда?

- а) 8-9
- б) 5-7
- в) 8-10

? На сколько заполнять фужер с минеральной водой?

- а) на $\frac{3}{4}$
- б) на $\frac{4}{3}$
- в) на 2-3

? Какова температура подачи красного вина?

- а) 10-14
- б) 10-15
- в) 9-13

? Какой напиток подают к фруктам, конфетам, тортам?

- а) водку
- б) полусладкое, сладкое и мускатное шампанское
- в) вино

? С чего нужно начинать выполнение заказа?

- а) с подачи винно-водочных изделий
- б) с подачи первого блюда
- в) с подачи минеральной воды

? В какой руке нужно держать бутылку наливая напиток?

- а) в правой
- б) в левой

? Какова температура подачи десертного вина?

- а) 16-18!
- б) 15-17
- в) 16-19

? 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

? Сколько стадий включает в себя организация банкета?

- а) 2
- б) 3

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-разработчике

