

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Рабочая программа дисциплины (модуля)
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ "ОФИЦИАНТ, БАРМЕН"

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

Год набора на ОПОП
2023

Форма обучения
очная

Владивосток 2024

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

Составитель(и):

Гомилевская Г.А., кандидат экономических наук, доцент, Кафедра туризма и гостинично-ресторанного бизнеса, Galina.Gomilevskaya1@vvsu.ru

Шеметова Е.В., старший преподаватель, Кафедра туризма и гостинично-ресторанного бизнеса, elena.shemetova@vvsu.ru

Утверждена на заседании кафедры туризма и гостинично-ресторанного бизнеса от 17.04.2024 , протокол № 9

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой (разработчика)

Гомилевская Г.А.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат	Galina_1575480626
Номер транзакции	0000000000BC885A
Владелец	Гомилевская Г.А.

1 Цель, планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)

Цель изучения дисциплины - сформировать у студентов комплексное представление о профессиональной деятельности должности "официант, бармен".

Задачами курса являются:

- изучение обязанностей и принципов работы должности "официант, бармен";
- овладение навыками процесса обслуживания гостей предприятий питания;
- приобретение умений профессионального общения с гостем.

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

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

Название ОПОП ВО, сокращенное	Код и формулировка компетенции	Код и формулировка индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине		
			Код результата	Формулировка результата	
43.03.02 «Туризм» (Б-ТУ)	ПКВ-2 : Способен организовать планирование и управление производственной и сбытовой деятельностью в предприятиях ресторанного и гостиничного бизнеса	ПКВ-2.2к : Организовывает производственную и сбытовую деятельность предприятия, в том числе с использованием современных программных продуктов	РД1	Знание	объяснять принципы производства напитков ресторанного и барного ассортимента
			РД2	Умение	производить определенный ассортимент напитков с соблюдением санитарно-гигиенических правил и норм
			РД3	Навык	демонстрировать технику декора и подачи напитков потребителям предприятия питания
	ПКВ-3 : Способен обеспечивать взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса	ПКВ-3.1к : Анализирует потребителей и организует процесс их обслуживания	РД4	Знание	виды и назначение столовой и барной посуды, приборов, инвентаря и белья, особенности их применения
			РД5	Умение	сервировать столы для различных приемов пищи в различное время
			РД6	Навык	обслуживание потребителей предприятия питания в зале и за барной стойкой

2 Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП

Дисциплина "Профессиональный модуль "Официант, бармен" относится к элективным дисциплинам учебного плана.

3. Объем дисциплины (модуля)

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

Таблица 2 – Общая трудоемкость дисциплины

Название ОПОП ВО	Форма обуче- ния	Часть УП	Семестр (ОФО) или курс (ЗФО, ОЗФО)	Трудо- емкость (З.Е.)	Объем контактной работы (час)					СРС	Форма аттес- тации	
					Всего	Аудиторная			Внеауди- торная			
						лек.	прак.	лаб.	ПА			КСР
43.03.02 Туризм	ОФО	Б1.ДВ.А	4	4	91	18	72	0	1	0	53	Э

4 Структура и содержание дисциплины (модуля)

4.1 Структура дисциплины (модуля) для ОФО

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

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

№	Название темы	Код ре- зультата обучения	Кол-во часов, отведенное на				Форма текущего контроля
			Лек	Практ	Лаб	СРС	
1	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	РД1, РД2	2	4	0	8	подготовка рефератов, разбор практических задач
2	Принятие заказов у гостей предприятия питания	РД1, РД6	2	8	0	8	анализ и обсуждение ситуаций
3	Обслуживание гостей в зале предприятия питания	РД1, РД2, РД3, РД4, РД5, РД6	6	22	0	10	разбор практических задач, подготовка рефератов
4	Обслуживание гостей в баре	РД1, РД2, РД3, РД4, РД6	4	20	0	10	разбор практических задач, подготовка рефератов
5	Обслуживание мероприятий в предприятиях питания и выездных мероприятиях	РД1, РД2, РД3, РД4, РД5, РД6	2	10	0	9	разбор практических задач, оподготовка рефератов
6	Проведение расчетов с гостями предприятия питания за сделанные заказы	РД6	2	8	0	8	разбор практических задач, подготовка рефератов
Итого по таблице			18	72	0	53	

4.2 Содержание разделов и тем дисциплины (модуля) для ОФО

Тема 1 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.

Содержание темы: Нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность предприятий питания. Основы физиологии питания. Личная гигиена сотрудников предприятий питания. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий питания. Санитарные требования к оборудованию, посуде, инвентарю. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления пищи и напитков. Санитарные требования к реализации блюд и напитков, обслуживанию потребителей.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие: традиционная лекция с использованием презентационных материалов, практическое занятие: ситуационные задачи.

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

Тема 2 Принятие заказов у гостей предприятия питания.

Содержание темы: Характеристика блюд и напитков, включенных в меню. Правила сочетаемости напитков и блюд. Правила культуры обслуживания, протокола и этикеты обслуживания гостей. Создание и редактирование заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказа. Порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар. Техника продаж и презентации блюд и напитков.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие: традиционная лекция с использованием презентационных материалов, практическое занятие: ситуационные задачи и их обсуждение.

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

Тема 3 Обслуживание гостей в зале предприятия питания.

Содержание темы: Виды и назначение столовой посуды ее разновидности, внешний вид, особенности применения. Виды и назначение приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов. Основные виды предварительной сервировки стола. Общие правила сервировки столов, основные требования: соответствие виду обслуживания, эстетическая направленность, соответствие столовой посуды классу предприятия. Правила и очередность подачи блюд и напитков. Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков. Правила выбора столовой, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря. Правила и техника подачи блюд, алкогольных и безалкогольных напитков. Правила замены использованной столовых посуды и приборов.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие: традиционная лекция с использованием презентационных материалов, практическое занятие: практическая работа, ситуационные задачи и их обсуждение.

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

Тема 4 Обслуживание гостей в баре.

Содержание темы: Методы и техника обслуживания гостей за стойкой бара. Правила выбора столовой, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, барного оборудования и инвентаря. Классификация алкогольных и безалкогольных напитков. Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и джестивов. Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания. Нечайные чаи. Классификация кофе по видам и степени обжарки. Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами. Правила и техника подача вина., Правила и техника подача пива. Правила и техника приготовления и подачи коктейлей. Правила и техника подача крепких спиртных напитков. Правила и техника приготовления и подачи чая, кофе. Порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей. Правила и техника подачи блюд, алкогольных и безалкогольных напитков. Правила замены использованной столовых посуды и приборов. Правила ведения учетно-отчетной документации бара. Условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре. .

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие: традиционная лекция с использованием презентационных материалов, практическое занятие: практическая работа, ситуационные задачи и их обсуждение.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к заданиям текущего контроля.

Тема 5 Обслуживание мероприятий в предприятиях питания и выездных мероприятиях.

Содержание темы: Обслуживание мероприятий в предприятиях питания и выездных мероприятиях. Виды мероприятий в предприятиях питания и стили их обслуживания. Порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях. Правила подготовки к проведению мероприятий в предприятиях питания и на выездном обслуживании. .

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие: традиционная лекция с использованием презентационных материалов, практическое занятие: практическая работа, ситуационные задачи и их обсуждение.

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

Тема 6 Проведение расчетов с гостями предприятия питания за сделанные заказы.

Содержание темы: Порядок оформления счетов и расчета по ним с гостями предприятия питания. Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов. Правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты. Порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей предприятия питания. Порядок получения, выдачи и хранения денежных средств. Правила возврата платежей. .

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие: традиционная лекция с использованием презентационных материалов, практическое занятие: ситуационные задачи и их обсуждение.

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

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

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

Успешное освоение дисциплины предполагает активную работу студентов на практических занятиях, выполнение практических заданий, представленных в ФОС, выполнение аттестационных мероприятий, эффективную самостоятельную работу.

В процессе изучения дисциплины студенту необходимо ориентироваться на самостоятельную проработку материала перед практическими занятиями, а также для подготовки реферата.

Практические занятия предполагают производство демонстрационных напитков ресторанного/барного ассортимента, которые проходят в лаборатории учебно-производственного блока по организации и управлению ресторанным сервисом, студенты работают малыми группами по 3-4 человека.

Дисциплина предусматривает обязательное написание студентами реферата. Студент выбирает тему реферата из списка, представленного в ФОС. Защита реферата проводится в виде публичного доклада на 5-7 минут с презентацией.

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

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

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

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

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

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

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

7 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

7.1 Основная литература

1. Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012812-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2122942> (дата обращения: 11.04.2024).

2. Любецкая, Т. Р. Барное дело : учебник для бакалавров / Т. Р. Любецкая. - 4-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о» 2022. - 180 с. - ISBN 978-5-394-04755-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2082454> (дата обращения: 11.04.2024).

7.2 Дополнительная литература

1. Васюкова, А. Т., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва : КноРус, 2023. — 182 с. — ISBN 978-5-406-11577-0. — URL: <https://book.ru/book/949430> (дата обращения: 15.04.2024). — Текст : электронный.

2. Данильченко, С. А., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / С. А. Данильченко, О. Е. Саенко. — Москва : КноРус, 2023. — 215 с. — ISBN 978-5-406-11804-7. — URL: <https://book.ru/book/949670> (дата обращения: 15.04.2024). — Текст : электронный.

3. Инновационные технологии производства напитков : методические указания / Кузьмина С.П., Мурашкина А.Б. — Кинель : ИБЦ Самарского ГАУ, 2021. — 19 с. — URL: <https://lib.rucont.ru/efd/779303> (дата обращения: 15.04.2024)

4. Любецкая, Т. Р., Организация и технология обслуживания в барах, буфетах : учебник / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. — Москва : КноРус, 2023. — 246 с. — ISBN 978-5-406-11504-6. — URL: <https://book.ru/book/949606> (дата обращения: 15.04.2024). — Текст : электронный.

5. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 3-е изд., стер. — Санкт-

Петербург : Лань, 2023. — 288 с. — ISBN 978-5-507-47837-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/329090> (дата обращения: 15.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Слезко, Е. И. Современные формы обслуживания : учебно-методическое пособие / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 44 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/305078> (дата обращения: 15.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

1. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. URL: <http://vsegost.com/Catalog/>

2. ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации. URL: <http://vsegost.com/Catalog/>

3. Электронно-библиотечная система "BOOK.ru"

4. Электронно-библиотечная система "ZNANIUM.COM"

5. Электронно-библиотечная система "ЛАНЬ"

6. Электронно-библиотечная система "РУКОНТ"

7. Open Academic Journals Index (OAJI). Профессиональная база данных - Режим доступа: <http://oaji.net/>

8. Президентская библиотека им. Б.Н.Ельцина (база данных различных профессиональных областей) - Режим доступа: <https://www.prlib.ru/>

9. Информационно-справочная система "Консультант Плюс" - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

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

Основное оборудование:

- Барная стойка с тумбой
- Весы электронные CAS
- Кофемашина "SIEMENS-TK 69009"
- Мультимедийный комплект:Проектор CASIO XJ-V2/Потолоч крепление Kromaх Projector, настен розетка HDMI, экран Lumien, EcoPicture, кабель №1 и №2
- Поттер Zojirushi 5
- Холодильник "LG GR-242MF".

Программное обеспечение:

- КонсультантПлюс

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

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

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ "ОФИЦИАНТ, БАРМЕН"

Направление и направленность (профиль)

43.03.02 Туризм. Управление ресторанным и гостиничным бизнесом

Год набора на ОПОП
2023

Форма обучения
очная

Владивосток 2024

1 Перечень формируемых компетенций

Название ОПОП ВО, сокращенное	Код и формулировка компетенции	Код и формулировка индикатора достижения компетенции
43.03.02 «Туризм» (Б-ТУ)	ПКВ-2 : Способен организовать планирование и управление производственной и сбытовой деятельностью в предприятиях ресторанного и гостиничного бизнеса	ПКВ-2.2к : Организует производственную и сбытовую деятельность предприятия, в том числе с использованием современных программных продуктов
	ПКВ-3 : Способен обеспечивать взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса	ПКВ-3.1к : Анализирует потребителей и организует процесс их обслуживания

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

2 Показатели оценивания планируемых результатов обучения

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

Таблица 2.1 – Критерии оценки индикаторов достижения компетенции

Код и формулировка индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине			Критерии оценивания результатов обучения
	Код результата	Тип результата	Результат	
ПКВ-2.2к : Организует производственную и сбытовую деятельность предприятия, в том числе с использованием современных программных продуктов	РД1	Знание	объяснять принципы производства напитков ресторанного и барного ассортимента	характеризовать основные виды алкогольных и безалкогольных напитков
	РД2	Умение	производить определенный ассортимент напитков с соблюдением санитарно-гигиенических правил и норм	рассчитывать норму расхода сырья для производства определенного ассортимента напитков; осуществлять ряд последовательных операций по приготовлению напитков с соблюдением санитарно-гигиенических правил и норм
	РД3	Навык	демонстрировать технику декорации и подачи напитков потребителям предприятия питания	характеризовать принципы декора и правила подачи напитков; оформлять напитки определенного ассортимента; подавать напитки потребителям предприятия питания с учетом современных тенденций

Компетенция ПКВ-3 «Способен обеспечивать взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса»

Таблица 2.2 – Критерии оценки индикаторов достижения компетенции

Код и формулировка индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине			Критерии оценивания результатов обучения
	Код результата	Тип результата	Результат	
ПКВ-3.1к : Анализирует потребителей и организует процесс их обслуживания	РД4	Знание	виды и назначение столовой и барной посуды, приборов, инвентаря и белья, особенности их применения	использует столовые и барные посуду, приборы, инвентарь и белье по назначению
	РД5	Умение	сервировать столы для различных приемов пищи в различное время	использует столовые посуду, приборы и белье по назначению
	РД6	Навык	обслуживание потребителей предприятия питания в зале и за барной стойкой	верно и последовательно производит операции по обслуживанию потребителей предприятия питания

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

3 Перечень оценочных средств

Таблица 3 – Перечень оценочных средств по дисциплине (модулю)

Контролируемые планируемые результаты обучения	Контролируемые темы дисциплины	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС		
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация	
Очная форма обучения				
РД1	Знание : объяснять принципы производства напитков ресторанного и барного ассортимента	1.1. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Реферат	Тест
			Тест	Тест
	1.2. Принятие заказов у гостей предприятия питания	Реферат	Тест	
		Тест	Тест	
	1.3. Обслуживание гостей в зале предприятия питания	Реферат	Тест	
		Тест	Тест	
	1.4. Обслуживание гостей в баре	Реферат	Тест	

			Тест	Тест
		1.5. Обслуживание мероприятий в предприятиях питания и выездных мероприятиях	Реферат	Тест
			Тест	Тест
РД2	Умение : производить о пределенный ассортимент напитков с соблюдением санитарно-гигиенических правил и норм	1.1. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Практическая работа	Презентация (публичное выступление)
		1.3. Обслуживание гостей в зале предприятия питания	Практическая работа	Презентация (публичное выступление)
		1.4. Обслуживание гостей в баре	Практическая работа	Презентация (публичное выступление)
		1.5. Обслуживание мероприятий в предприятиях питания и выездных мероприятиях	Практическая работа	Презентация (публичное выступление)
РД3	Навык : демонстрировать технику декора и подачи напитков потребителям предприятия питания	1.3. Обслуживание гостей в зале предприятия питания	Практическая работа	Презентация (публичное выступление)
		1.4. Обслуживание гостей в баре	Практическая работа	Презентация (публичное выступление)
		1.5. Обслуживание мероприятий в предприятиях питания и выездных мероприятиях	Практическая работа	Презентация (публичное выступление)
РД4	Знание : виды и назначение столовой и барной посуды, приборов, инвентаря и белья, особенности их применения	1.3. Обслуживание гостей в зале предприятия питания	Реферат	Тест
			Тест	Тест
		1.4. Обслуживание гостей в баре	Реферат	Тест
			Тест	Тест
		1.5. Обслуживание мероприятий в предприятиях питания и выездных мероприятиях	Реферат	Тест
			Тест	Тест
РД5	Умение : сервировать столы для различных приемов пищи в различное время	1.3. Обслуживание гостей в зале предприятия питания	анализ и разбор конкретных ситуаций	Презентация (публичное выступление)
			Практическая работа	Презентация (публичное выступление)
		1.5. Обслуживание мероприятий в предприятиях питания и выездных мероприятиях	анализ и разбор конкретных ситуаций	Презентация (публичное выступление)
			Практическая работа	Презентация (публичное выступление)
РД6	Навык : обслуживание потребителей предприятия питания в зале и за барной стойкой	1.2. Принятие заказов у гостей предприятия питания	анализ и разбор конкретных ситуаций	Презентация (публичное выступление)

		ания	Практическая работа	Презентация (публичное выступление)
		1.3. Обслуживание гостей в зале предприятия питания	анализ и разбор конкретных ситуаций	Презентация (публичное выступление)
			Практическая работа	Презентация (публичное выступление)
		1.4. Обслуживание гостей в баре	анализ и разбор конкретных ситуаций	Презентация (публичное выступление)
			Практическая работа	Презентация (публичное выступление)
		1.5. Обслуживание мероприятий в предприятиях питания и выездных мероприятиях	анализ и разбор конкретных ситуаций	Презентация (публичное выступление)
			Практическая работа	Презентация (публичное выступление)
		1.6. Проведение расчетов с гостями предприятия питания за сделанные заказы	анализ и разбор конкретных ситуаций	Презентация (публичное выступление)
			Практическая работа	Презентация (публичное выступление)

4 Описание процедуры оценивания

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

Вид работ	Оценочное средство					
	Презентация (публичное выступление)	Реферат	Анализ ситуаций	Тест	Практические работы	Итого
Лекции				10		10
Практические занятия			15		25	40
Самостоятельная работа		10	10		5	25
Промежуточная аттестация	15			10		25
Итого	15	10	25	20	30	100

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

Сумма баллов по дисциплине	Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенции
----------------------------	------------------------------------	--

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

5 Примерные оценочные средства

5.1 Перечень тем рефератов

1. Сбалансированность, режим и нормы питания и их влияние на здоровье человека.
2. Физиологические основы рационального питания.
3. Технологические приемы оформления к подаче смешанных алкогольных напитков.
4. Характеристика шампанских вин. Рекомендации потребления и особенности подачи.
5. Характеристика основных алкогольных напитков (водка, джин, виски). Правила потребления и подачи.
6. Коньяк – история рождения, характеристика, ассортимент. Правила подачи и рекомендации к потреблению.
7. Особенности меню банкета-фуршет. Принцип подбора блюд, характеристика, ассортимент.
8. Особенности меню банкета-коктейль. Принцип подбора блюд, характеристика, ассортимент.
9. Сравнительная характеристика меню банкетов «фуршет» и «шведский стол».
10. Виды и характеристика посуды для подачи смешанных напитков.
11. Техника сервировки столов на банкете «фуршет».
12. Техника сервировки праздничного стола.
13. Особенности проведения свадебного банкета.
14. Особенности чайного стола в России.
15. Принципы подбора вин к различным блюдам. Сочетание вина с блюдом.

Краткие методические указания

Объем реферата 12-15 стр. Работа выполняется на листах формат А4, шрифт Times New Roman, размер шрифта №12. Оформление должно соответствовать требованиям стандарта ВВГУ СК-СТО-ТР-04-1.005-2015 «Требования к оформлению текстовой части выпускных квалификационных работ, курсовых работ (проектов), рефератов, контрольных работ, отчетов по практикам, лабораторным работам». Структура реферата: титульный лист, содержание, введение, основная часть, заключение, список использованных источников (не менее 10 источников). Источники располагаются в порядке появления в тексте (а не по алфавиту), не менее 80% источников должны быть не старше 5 лет. Обязательным требованием при выполнении реферата является оригинальность текста - не менее 50%. Защита реферата в виде публичного доклада на 5-7 минут с презентацией.

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	10	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы
4	7-9	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы
3	4-6	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы
2	2-3	Работа представляет полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы
1	0-1	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы

5.2 Примеры тестовых заданий

- Сервизная служит для
 - хранения и выдачи посуды и приборов
 - мойки посуды
 - стирки и хранения столового белья
 - сервировки блюд
- Столовая посуда вспомогательного назначения
 - ваза, пепельница
 - креманка, салатник
 - колотница, кокильница
 - тарелка
- Посуда для подачи холодных сладких блюд (мороженное, мусс)
 - десертная тарелка
 - креманка
 - крюшонница
 - пиала
- Оптимальное число комплектов тарелок закусочных и столовых на одно место в ресторане
 - 2-3
 - 4-5
 - 1-2
 - 3-4
- Самый маленький из приборов
 - десертный
 - фруктовый
 - закусочный
 - столовый
- Посуда для подачи хлеба и тостов при индивидуальном обслуживании
 - тарелка пирожковая
 - тарелка закусочная
 - блюдец
 - хлебница
- Сладкое блюдо, для подачи которого стол необходимо сервировать десертной вилкой и ножом
 - торт
 - фрукты
 - желе
 - пудинг
- Отличительная особенность ножа для лимона
 - имеет расширенное основание
 - серповидная форма с зубцами на конце
 - зигзагообразное острие

- г) лопатообразная форма
- 9. При подаче фруктов стол необходимо сервировать
 - а) мелкая десертная и пирожковая тарелки, закусочные приборы
 - б) мелкая десертная и пирожковая тарелки, десертные приборы
 - в) мелкая десертная тарелка, десертные приборы
 - г) мелкая десертная и пирожковая тарелки, фруктовые приборы
- 10. Менаж – это
 - а) приборы для специй
 - б) прибор для яиц всмятку
 - в) посуда для холодных блюд
 - г) посуда для горячих закусок
- 11. Отличительная особенность ножа для масла
 - а) имеет расширенное основание
 - б) серповидная форма с зубцами на конце
 - в) зигзагообразное острие
 - г) лопатообразная форма
- 12. Число комплектов фужеров на одно место в ресторане
 - а) 1-2
 - б) 2-3
 - в) 1,5-2
 - г) 3-5
- 13. Фужеры служат для подачи
 - а) минеральной или фруктовой воды
 - б) шампанского
 - в) белого вина
 - г) сока
- 14. Рюмка для подачи шампанского
 - а) бокал
 - б) фужер
 - в) мадерная рюмка
 - г) лафитная рюмка
- 15. Рюмка тюльпанообразной формы на низкой ножке объемом 75 куб. см
 - а) коньячная
 - б) лафитная
 - в) рейнвейная
 - г) мадерная
- 16. Рюмка для подачи горьких настоек и наливок
 - а) мадерная
 - б) лафитная
 - в) водочная
 - г) рейнвейная
- 17. Вторым горячие блюдам из рыбы и морепродуктов рекомендуется подавать с
 - а) шампанское
 - б) белые сухие или полусухие вина
 - в) полусладкие вина
 - г) сухие красные вина
- 18. Температура подачи шампанского
 - а) 6-8 ° c
 - б) 8-10 ° c
 - в) 10-12 ° c
 - г) 14-16 ° c
- 19. Рюмки для крепленых и десертных вин (портвейн, херес и др.)
 - а) мадерные

- б) рейнвейные
 - в) лафитные
 - г) бокалы
20. Вид столового белья, который стелится под скатерть
- а) наперон
 - б) мольтон
 - в) сеты
 - г) настольная дорожка
21. Оптимальный спуск скатерти при сервировке со стороны гостя
- а) 20-30 см
 - б) 10-15 см
 - в) 30-40 см
 - г) не имеет значения
22. Сервировка стола начинается с расстановки
- а) тарелок
 - б) приборов
 - в) рюмок
 - г) приборов для специ
23. Стол для приготовления фламбированных блюд
- а) стол для приготовления блюд в присутствии гостя
 - б) банкетный стол
 - в) фуршетный стол
 - г) трейджек
24. Ручник необходим, чтобы
- а) подавать горячие блюда и полировать столовые приборы
 - б) сметать крошки со стола
 - в) вытирать руки
 - г) вытирать посуду
25. Самый официальный вид банкета
- а) банкет-фуршет
 - б) банкет-коктейль
 - в) банкет с полным обслуживанием официантами
 - г) банкет с частичным обслуживанием официантами
26. При обслуживании банкета-фуршета на одного официанта приходится
- а) 12-14 гостей
 - б) 3-4 гостя
 - в) 8-10 гостей
 - г) 18-20 гостей
27. Блюда, не включаемые в меню банкета-фуршета
- а) горячие закуски
 - б) вторые блюда
 - в) супы
 - г) горячие напитки
28. Отличительная особенность банкета-фуршета
- а) отсутствие банкетных столов
 - б) гости едят и пьют стоя
 - в) отсутствие тарелок и приборов индивидуального пользования
 - г) обязательное наличие напитков типа «коктейль»
29. Оптимальная высота фуршетного стола
- а) 700-750 мм
 - б) 800-850 мм
 - в) 900-1000 мм
 - г) 760-780 мм

30. Необходимо 3 официанта на 12 участников банкета при обслуживании
- а) банкет с частичным обслуживанием официантами
 - б) банкет с полным обслуживанием официантами
 - в) банкет-фуршета
 - г) банкет-коктейля
31. Столы сервируют цветными скатертями при обслуживании
- а) банкет-чай
 - б) банкет-фуршет
 - в) банкет с полным обслуживанием официантами
 - г) банкет с частичным обслуживанием официантами
32. Отличительная особенность банкета-коктейля
- а) широкий ассортимент блюд и напитков
 - б) отсутствие официантов
 - в) отсутствие тарелок и приборов индивидуального пользования
 - г) гости едят и пьют за столами
33. Коэффициент при расчете тарелок и приборов при обслуживании банкета-фуршета
- а) 2,5-3,0
 - б) 1,5-2,0
 - в) 0,5-1,0
 - г) 1,0-1,5
34. Сервировка фуршетного стола начинается с расстановки
- а) стеклянной посуды
 - б) ваз с фруктами и цветами
 - в) тарелок и приборов
 - г) бутылок с напитками
35. Оптимальная высота столов в ресторане
- а) 700-750 мм
 - б) 800-850 мм
 - в) 900-1000 мм
 - г) 760-780 мм

Краткие методические указания

Тестовые вопросы позволяют проверить знания студента по дисциплине (используются для проведения контрольных работ, для самостоятельной оценки качества освоения учебной дисциплины).

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

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	19-20	из общего числа вопросов тестируемого модуля правильные ответы даны на 96-100% вопросов
4	15-18	из общего числа вопросов тестируемого модуля дано 75-95% правильных ответов
3	10-14	из общего числа вопросов тестируемого модуля дано 50-74% правильных ответов
2	4-9	из общего числа вопросов тестируемого модуля дано менее 50 % правильных ответов
1	0-3	из общего числа вопросов тестируемого модуля дано менее 20 % правильных ответов

5.3 Примеры заданий для выполнения практических работ

1) Практические работы по (производству), оформлению и подаче напитков ресторанного/ барного ассортимента по следующим группам:

1. Свежевыжатые соки и смузи.
2. Чай.
3. Кофе.
4. Вино.

5. Пиво.
5. Спиртные напитки.
6. Алкогольные и безалкогольные коктейли.

Студенты производят операции по подготовке напитков к презентации в присутствии гостей. Производство демонстрационных напитков производится в лабораториях учебно-производственного блока по организации и управлению ресторанным сервисом, студенты работают малыми группами по 2-3 человека.

2) Практические работы по сервировке, пересервировке, досервировке в соответствии с заказанными блюдами, а также с учетом видов проводимых мероприятий.

Студенты производят операции по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания гостей. Задания выполняются в лаборатории учебно-производственного блока по организации и управлению ресторанным сервисом, студенты работают малыми группами по 2-3 человека.

Краткие методические указания

Для выполнения работы необходимо ознакомиться с основной и дополнительной литературой по соответствующей теме из перечня источников, приведенных в рабочей программе дисциплины.

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	26-30	выставляется студенту, если студент в составе своей микрогруппы справился с заданием, рассчитывал нормы расхода сырья для производства определенного ассортимента блюд, составил технологическую документацию для производства блюд, осуществил ряд последовательных операций по приготовлению кулинарной продукции с соблюдением санитарно-гигиенических правил и норм
4	18-25	выставляется студенту, если студент в составе своей микрогруппы справился с заданием, рассчитывал нормы расхода сырья для производства определенного ассортимента блюд, составил технологическую документацию для производства блюд, осуществил ряд последовательных операций по приготовлению кулинарной продукции с соблюдением санитарно-гигиенических правил и норм, но допустил погрешности в своих расчетах
3	11-17	выставляется студенту, если студент в составе своей микрогруппы не до конца справился с заданием, допустил погрешности в своих технологических расчетах, осуществил единичные ошибки во время приготовления кулинарной продукции с соблюдением санитарно-гигиенических правил и норм
2	5-10	выставляется студенту, если студент не до конца выполнил задание, не рассчитывал нормы расхода сырья для производства определенного ассортимента блюд, не составил технологическую документацию для производства блюд, осуществил ряд ошибок во время приготовления кулинарной продукции с нарушением санитарно-гигиенических правил и норм
1	0-4	выставляется студенту, если он не выполнил задание

5.4 анализ и разбор конкретных ситуаций

- 1) Подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей.
- 2) Консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами.
- 3) Выявлять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков.
- 4) Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки.
- 5) Заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах предприятия питания.
- 6) Производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков.
- 7) Расставлять барную посуду и бутылки с напитками на барной стойке и витрине бара.

Краткие методические указания

Подготовить задание самостоятельно или в малой группе, публично на практическом занятии продемонстрировать результат, разобрать ошибки.

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	20-25	выставляется студенту, если студент полностью выполнил задание
4	15-19	выставляется студенту, если студент полностью выполнил задание, но его ответ содержит не более 3 ошибок
3	10-14	выставляется студенту, если он выполнил только половину задания полностью
2	5-9	выставляется студенту, если задания выполнены со значительными ошибками
1	0-4	выставляется студенту, если студент не выполнил задание

5.5 Примерный перечень тем публичных выступлений с презентацией

Вариант 1. Сервировка стола на 1 персону по предварительному заказу. Подготовка посуды, приборов, стекла. Работа со столовым бельем (складывание салфеток – не менее 2 видов).

Меню: Ассорти из морепродуктов

Салат «Цезарь»

Борщ «Боярский»

Палтус отварной с соусом польский и картофелем отварным

Мороженое с шоколадом

Хлебная корзина

Вариант 2. Сервировка стола на 1 персону по предварительному заказу. Подготовка посуды, приборов, стекла. Работа со столовым бельем (складывание салфеток - не менее 2 видов).

Меню: Салат из крабов

Шеф-стейк с овощами на гриле

Судак отварной с картофелем

Торт «Павлова»

Мороженое с шоколадом

Хлебная корзинка

Вариант 3. Сервировка стола на 1 персону по предварительному заказу. Подготовка посуды, приборов, стекла (виды и ассортимент). Работа со столовым бельем (складывание салфеток – не менее 2 видов).

Меню: Салат «Летний»

Бульон из дичи

Шашлык из маринованной говядины с овощами

Мусс шоколадный

Торт «Наполеон»

Хлебная корзина

Вариант 4. Сервировка стола на 1 персону по предварительному заказу. Подготовка посуды, приборов, стекла. Работа со столовым бельем (складывание салфеток – не менее 2 видов).

Меню: Ассорти из соленьев и мяса

Горячий салат с морепродуктами

Крем-суп сырный

Мороженое с шоколадом

Хлебная корзина

Вариант 5. Сервировка стола на 1 персону по предварительному заказу. Подготовка посуды, приборов, стекла (виды и ассортимент). Работа со столовым бельем (складывание салфеток – не менее 2 видов).

Меню: Ассорти рыбное

Салат «Овощной»

Борщ «Боярский»

Палтус отварной с соусом «Польский»

Мороженое с фруктами

Хлебная корзина

Краткие методические указания

Для подготовки необходимо ознакомиться с основной и дополнительной литературой из перечня источников, приведенных в рабочей программе дисциплины.

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	14-15	выставляется студенту, если студент правильно выполнил все задания
4	11-13	выставляется студенту, если студент в целом выполнил все задания, но в ответах допустил незначительные неточности
3	7-10	выставляется студенту, если студент в целом выполнил все задания, но в ответах допустил 1-2 ошибки
2	2-6	выставляется студенту, если студент неправильно выполнил задания, допущены грубые ошибки
1	0-1	выставляется студенту, если студент не выполнил задания или частично выполнил их, но при этом имеются грубые ошибки