

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер

_____05-2/ТПОП(б).57_____

ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ Организация обслуживания в индустрии питания РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой	Пищевых технологий и индустрии питания		
Учебный план	b190304_23_1_ТОП.plx.plx 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость/зет	6 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	216	Виды контроля в семестрах: экзамены 7	
в том числе:			
аудиторные занятия	60		
самостоятельная работа	129		
часов на контроль	26,7		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
Неделя	15 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	30	30	30	30
Практические	30	30	30	30
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
В том числе в форме практ.подготовки	8	8	8	8
Итого ауд.	60	60	60	60
Контактная работа	60,3	60,3	60,3	60,3
Сам. работа	129	129	129	129
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	216	216	216	216

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

Составлена на основании учебного плана:

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

утвержденного учёным советом вуза от 10.04.2023 протокол № 6.

Разработчик (и) РПД:

ст. преподав. Шваков К.В. Шув

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 22 мая 2023 г. № 110

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А. Гого

Зав. профилирующей кафедрой

Гого / Гоголева П.А.

Протокол заседания кафедры от 22 мая 2023 г. № 110

Председатель МК факультета

Шув / Чернышова А.Г.

Протокол заседания МК факультета от 15 июня 202 3 г. № 8

Декан

А / Азгузова

15 июня 202 3 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

_____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2024 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

_____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2025 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

_____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2026 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

_____ 2027 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2027 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

приобретение обучающимися комплекса знаний, умений и навыков, позволяющих осуществлять организационно-управленческую деятельность в предприятиях общественного питания различных типов.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции:

ИД-3.ПК-2: Способен использовать информационные и телекоммуникационные технологии, компьютерные программы применяемые на производстве продукции общественного питания

Знать:

Правила подачи отдельных видов блюд и напитков. Пути разрешения конфликтных ситуаций с гостем предприятия питания. Стандарты обслуживания гостей в предприятиях питания.

Уметь:

Организовывать обслуживание гостей в зависимости от типа предприятия. Работать с гостем в зале предприятия питания. Разрешать конфликтные ситуации с гостем. Организовывать презентации своего меню. Проводить мероприятия с целью рекламы своего предприятия.

Владеть:

Навыками приготовления и подачи в зале блюд и напитков

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	Знать:
2.1.1	Правила подачи отдельных видов блюд и напитков.
2.1.2	Пути разрешения конфликтных ситуаций с гостем предприятия питания.
2.1.3	Стандарты обслуживания гостей в предприятиях питания
2.1.4	организовывать презентации своего меню
2.1.5	проводить мероприятия с целью рекламы своего предприятия.
2.2	Уметь:
2.2.1	Организовывать обслуживание гостей в зависимости от типа предприятия
2.2.2	Работать с гостем в зале предприятия питания
2.2.3	Разрешать конфликтные ситуации с гостем .
2.2.4	Организовывать презентации своего меню
2.2.5	Проводить мероприятия с целью рекламы своего предприятия.
2.3	Владеть:
2.3.1	Навыками приготовления и подачи в зале блюд и напитков

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	К.М.03
3.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
3.1.1	Организация производства на предприятиях индустрии питания
3.1.2	Производственная практика: Технологическая практика
3.1.3	Процессы и эксплуатация технологического оборудования индустрии питания
3.1.4	Нормативно-технологическая документация на продукцию общественного питания
3.1.5	Санитария и гигиена на предприятиях питания
3.1.6	Технология горячей кулинарной продукции
3.1.7	Технология мясных целномышечных изделий
3.1.8	Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
3.1.9	Технология холодильной обработки продукции
3.1.10	Технология холодной кулинарной продукции
3.1.11	Учебная практика: Ознакомительная практика
3.1.12	Физиология питания

3.1.13	Информационные технологии в общественном питании
3.1.14	Пищевая микробиология
3.1.15	Технология кулинарных полуфабрикатов
3.1.16	Товароведение продовольственных товаров
3.1.17	Физико-химические изменения в продуктах при кулинарной обработке
3.1.18	Деловые коммуникации
3.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
3.2.1	Основы проектирования предприятий общественного питания
3.2.2	Отчетность на предприятиях общественного питания
3.2.3	Производственная практика: Организационно-управленческая практика
3.2.4	Технология десертов и напитков
3.2.5	Технология и организация диетического питания
3.2.6	Технология и организация дошкольного и школьного питания

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>. <Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
Неделя	15 2/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	30	30	30	30
Практические	30	30	30	30
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
В том числе в форме практ.подготовки	8	8	8	8
Итого ауд.	60	60	60	60
Контактная работа	60,3	60,3	60,3	60,3
Сам. работа	129	129	129	129
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	216	216	216	216

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен ции	Литература	в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)
	Раздел 1.ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ					

1.1	Тема 1. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг. Методы обслуживания: самообслуживание, обслуживание персоналом, комбинированный метод. Организация процесса обслуживания в ресторанах и кафе. Организация отпуска готовой продукции в предприятиях с методом самообслуживания. Формы обслуживания. Общие требования к методам и формам обслуживания. Услуги общественного питания. Нормативная документация при оказании услуг общественного питания. /Лек/	7	4	ИД-3.ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.2	Практическая работа № 1 Методы и формы обслуживания в общественном питании /Пр/	7	2	ИД-3.ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.3	Практическая работа №2 Помещения для потребителей /Пр/	7	2	ИД-3.ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.4	Изучение литературных источников, подготовка к практическим занятиям с учетом подготовки к промежуточной аттестации /Ср/	7	10	ИД-3.ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.5	Тема 2. Современные технологии обслуживания гостей. Фри-фло, фуд-корт. Кейтеринг. Репинский стол. Мерчендайзинг. Виртуальные предприятия. Концептуальные предприятия. /Лек/	7	4	ИД-3.ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.6	Изучение литературных источников, подготовка к практическим занятиям с учетом подготовки к промежуточной аттестации /Ср/	7	10	ИД-3.ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.7	Тема 3. Правила подачи отдельных видов блюд и напитков. Обслуживание гостей. Меню, виды меню. Особенности, учитываемые при его составлении. Требования, предъявляемые к оформлению меню. Винная карта. Порядок расположения вин и вино-водочных изделий. Пивная и коктейльная карта. Порядок расположения напитков. Порядок выполнения сервировки стола. Виды сервировки. Стандарт обслуживания в ресторане и кафе. Стандарт обслуживания в столовой. Стандарт обслуживания в предприятии быстрого обслуживания. Правила подачи холодных блюд и закусок. Правила подачи супов. Правила подачи горячих блюд и закусок из рыбы. Правила подачи горячих блюд и закусок из мяса. Правила подачи горячих блюд и закусок из овощей. Правила подачи вино-водочных изделий. Основные методы подачи блюд в ресторане. Комбинирование методов в зависимости от вида обслуживания, класса предприятия и ассортимента заказанных блюд. /Лек/	7	10	ИД-3.ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.8	Практическая работа № 3 Подготовка стола к сервировке /Пр/	7	2	ИД-3.ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	

1.9	Практическая работа № 4 Типы сервировки столов /Пр/	7	2	ИД-3.ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.10	Практическая работа № 5 Меню и карта вин /Пр/	7	2	ИД-3.ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.11	Практическая работа 6 Правила подачи блюд и напитков /Пр/	7	4	ИД-3.ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.12	Практическая работа № 7 Стандарты обслуживания в предприятиях питания /Пр/	7	2	ИД-3.ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.13	Изучение литературных источников, подготовка к практическим занятиям с учетом подготовки к промежуточной аттестации /Ср/	7	59	ИД-3.ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.14	Тема 4. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях. Формирование системы обслуживания различных контингентов: в местах массового отдыха; пассажиров различных видов транспорта. Магазины кулинарии: характеристика, организация работы. Развозная и разносная сеть: организация работы. Организация обслуживания в общедоступных предприятиях ОП: столовых, магазинах кулинарии и буфетах. Организация обслуживания в предприятиях быстрого обслуживания. Питание сосредоточенных и рассредоточенных коллективов. Требования к организации питания школьников, обучающихся в СПО и вузах. Организация диетического питания. /Лек/	7	6	ИД-3.ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.15	ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА СОЦИАЛЬНО ОРИЕНТИРОВАННЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ. Практическая работа №8 /Пр/	7	2	ИД-3.ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.16	Изучение литературных источников, подготовка к практическим занятиям с учетом подготовки к промежуточной аттестации /Ср/	7	10	ИД-3.ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.17	Тема 5. Организация банкетов и приемов. Специальные формы обслуживания Приемы деловые и торжественные, официальные и неофициальные. Организация обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами. Особенности составления меню и организация обслуживания банкета за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет-фуршет, организация его проведения. Банкет- коктейль, его особенности. Комбинированные банкеты: фуршет- коктейль, фуршет-десерт. Обслуживание проживающих в гостиницах. Ускоренные формы обслуживания. /Лек/	7	4	ИД-3.ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.18	Практическая работа №9 Организация обслуживания банкетов за столом /Пр/	7	4	ИД-3.ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.19	Практическая работа №10 Организация проведения банкетов фуршет и коктейль /Пр/	7	4	ИД-3.ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	

1.20	Изучение литературных источников, подготовка к практическим занятиям с учетом подготовки к промежуточной аттестации /Ср/	7	20	ИД-3.ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.21	Тема 6. Рекламно-маркетинговые мероприятия в области развития потребительского рынка /Лек/	7	1	ИД-3.ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.22	Практическая работа №11 Локация предприятия питания /Пр/	7	2	ИД-3.ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.23	Изучение литературных источников, подготовка к практическим занятиям с учетом подготовки к промежуточной аттестации /Ср/	7	10	ИД-3.ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.24	Тема 7. Организация обслуживания иностранных туристов Организация питания туристов. Виды завтраков. Организация питания иностранных туристов из Европы. Организация питания иностранных туристов из Азии. Организация питания иностранных туристов из Америки. Организация питания иностранных туристов из Африки и Австралии /Лек/	7	1	ИД-3.ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.25	Практическая работа №12 Организация питания иностранных туристов /Пр/	7	2	ИД-3.ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.26	Изучение литературных источников, подготовка к практическим занятиям с учетом подготовки к промежуточной аттестации /Ср/	7	10	ИД-3.ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	
1.27	Промежуточная аттестация (экзамен) /КЭ/	7	0,3	ИД-3.ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3	

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Васюкова А. Т.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров	Москва: Дашков и К, 2014
Л1.2	Сологубова Г. С.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для вузов	Москва: Юрайт, 2021

7.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Зайко Г.М., Джум Т. А.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие	Москва: Издательство "Магистр", 2013

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э 1	Электронно-библиотечная система Znanium.com:
Э 2	Образовательная платформа Юрайт
Э 3	Электронно-библиотечная система Лань

7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ (перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

<p>Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения.</p> <p>Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.</p> <p>№2.311 Учебная аудитория</p> <p>Оборудование:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Аудисменная консоль (1 шт.) 2) Компьютер+система е-обучения (Графический эквалайзер, DECK/CDP, поточный громкоговоритель, силовой усилитель, Sony проектор, экран с приводом мотора, распределитель эл. питания, A.V.R, коробка (Wall Floor Box), держатель потолочного проектора, Rack/Bracket) <p>Учебная мебель:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Скамья откидная с пюпитром 2) Стол руководителя 3) Доска 3хэлементная д/написания мелом и фломастером <p>№2.216 Учебный ресторан по организации обслуживания в общественном питании</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Барная стойка 2.Барный стол 3.Барный стул 4.Обеденные столы прямоугольные – 6шт 5.Обеденные столы квадратные – 6шт 6. Стулья – 60шт 7.Подсобный стол – 6 шт <p>Учебная мебель:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Стол для преподавателя – 1шт 2.Стул для преподавателя – 1шт <p>Оборудования:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Льдогенератор, совок для льда, щипцы для льда, мельница для льда 2.Холодильник барный; 3.Кофемашина 4.Миксер 5.Блендер <p>Инвентарь:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Профессиональная столовая и стеклянная посуда 2.Приборы столовые 3. Кухонный инвентарь

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

<p>Методические рекомендации по освоению теоретического материала</p> <p>Лекции по дисциплине нацелены на получение базовых знаний по ключевым вопросам дисциплины, на формирование системного, целостного восприятия материала, а также на получение обучающимися установок для эффективной самостоятельной работы.</p> <p>Все лекции по дисциплине проводятся в сопровождении слайд-презентации (лекция-визуализация), на которую вынесена наиболее важная визуальная информация в концентрированном виде.</p> <p>Рекомендуется написание конспекта лекции, включающего тезисное изложение ее основных вопросов, в том числе, основные понятия, термины, ключевые слова, заключения и выводы.</p> <p>Методические рекомендации по организации практических занятий</p> <p>Практические занятия по дисциплине имеют целью приобретение умений и владение навыками деятельности в области организации обслуживания в предприятиях общественного питания различных типов и классов, а также, закрепление, дополнение и проверку знаний, полученных на лекциях и при самостоятельной работе.</p> <p>На практических занятиях задания выполняются индивидуально. Используется образовательная технология работа в малых группах. Цель – получение навыка осуществления организации обслуживания в предприятиях питания самостоятельно и в условиях командной работы.</p> <p>Методические рекомендации по организации самостоятельной работы</p> <p>Самостоятельная работа имеет целью формирование у обучающихся способности к самостоятельному поиску, анализу, обобщению и использованию информации в процессе освоения дисциплины. Самостоятельную работу следует проводиться систематически, в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком.</p> <p>Формы самостоятельной работы по дисциплине:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучение литературных источников, - подготовка к практическим занятиям, - подготовка к экзамену.

10. ПРИЛОЖЕНИЕ

<ol style="list-style-type: none"> 10.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю). 10.2. Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ. 10.3. Методические рекомендации (указания) по выполнению контрольных работ. 10.4. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)
Агротехнологический факультет
Кафедра пищевых технологий и индустрии питания

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся

Дисциплина (модуль): Организация обслуживания в индустрии питания

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация выпускника: бакалавр

Общая трудоемкость 6 ЗЕТ / 216 часа

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ И ИНДИКАТОРОВ ДОСТИЖЕНИЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
<i>Организационно-управленческой</i>	ПК-2 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания	ИД-3.ПК-2 Способен использовать информационные и телекоммуникационные технологии, компьютерные программы применяемые на производстве продукции общественного питания

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) И ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания компетенций (формы контроля)
1	2	3	4
<i>ПК-2</i>	<i>ИД-3.ПК-2</i>	<p>Знать: Правила подачи отдельных видов блюд и напитков. Пути разрешения конфликтных ситуаций с гостем предприятия питания. Стандарты обслуживания гостей в предприятиях питания.</p> <p>Уметь: Организовывать обслуживание гостей в зависимости от типа предприятия. Работать с гостем в зале предприятия питания. Разрешать конфликтные ситуации с гостем. Организовывать презентации своего меню. Проводить мероприятия с целью рекламы своего предприятия.</p> <p>Владеть: Навыками приготовления и подачи в зале блюд и напитков.</p>	<p>Текущий контроль: <i>Тестирование, Решение задач, Контрольная работа (опрос, задачи), Защита реферата</i></p> <p>Промежуточная аттестация: <i>Экзамен</i></p>

3. ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Уровни освоения	Критерии оценивания	Шкала оценивания результатов (баллы, оценки)
Не освоены	<p>Студент имеет разрозненные и несистематизированные знания учебного материала, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении основных понятий, искажает их смысл, не может самостоятельно излагать материал.</p> <p>Студент демонстрирует выполнение практических навыков и</p>	<p>0 – 60 балл. 2 (Не зачтено)</p>

	умений с грубыми ошибками.	
Пороговый	Студент освоил основные положения темы учебного занятия, однако при изложении учебного материала допускает неточности, излагает его неполно и непоследовательно, для изложения нуждается в наводящих вопросах со стороны преподавателя, испытывает сложности с обоснованием высказанных суждений. Студент владеет лишь некоторыми практическими навыками умениями.	61 – 75 балл. 3 (Зачтено)
Базовый	Студент освоил учебный материал в полном объеме, хорошо ориентируется в учебном материале, излагает материал в логической последовательности, однако при ответе допускает неточности. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины, однако допускает некоторые неточности.	76 – 85 балл. 4 (Зачтено)
Высокий	Студент показывает глубокие и полные знания учебного материала, при изложении не допускает неточностей и искажения фактов, излагает материал в логической последовательности, хорошо ориентируется в излагаемом материале, может дать обоснование высказываемым суждениям. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины.	86 – 100 балл. 5 (Зачтено)

4. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И (ИЛИ) ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Перечень оцениваемых компетенций - *ИД-3.ПК-2*

4.1. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

4.1.1 Задания для проведения текущего контроля

Вопросы для оценки компетенций ИД-3.ПК-2:

ТЕМА 1. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг.

1. Методы обслуживания: самообслуживание, обслуживание персоналом, комбинированный метод.
2. Основные элементы обслуживания в ресторанах и кафе.
3. Организация процесса обслуживания в ресторанах и кафе.
4. Организация отпуска готовой продукции в предприятиях с методом самообслуживания.
5. Нормативная документация при оказании услуг общественного питания.

ТЕМА 2. Состав помещений для потребителей, их назначение. Организационная подготовка предприятия питания к обслуживанию гостей.

1. Характеристика вестибюльной группы помещений.
2. Торговые залы: характеристика, подготовка к работе.
3. Основные способы складывания салфеток, используемые при сервировке.
4. Виды столовой посуды, используемой при сервировке.
5. Виды приборов, используемых при сервировке.
6. Виды стеклянной посуды, используемой при сервировке.
7. Виды текстиля, используемого для сервировки работы в зале

ТЕМА 3. Правила подачи отдельных видов блюд и напитков. Обслуживание гостей.

1. Меню и факторы, учитываемые при его составлении.
2. Виды меню, особенности составления и назначение меню.
3. Основные отличия карты вин от карты коктейлей.
4. Порядок расположения блюд, закусок, напитков в меню ресторана, кафе.
5. Особенности составления меню разных видов.
6. Порядок расположения вин и винно-водочных изделий в карте вин.
7. Требования, предъявляемые к оформлению меню.
8. Стандарт обслуживания в предприятии питания.
9. Основные методы подачи блюд в ресторане: французский («в обнос»); английский (с применением приставного столика, серванта); русский (с использованием элементов самообслуживания); европейский или американский (с подачей блюд в индивидуальной тарелке гостя).
10. Комбинирование методов в зависимости от вида обслуживания, класса предприятия и ассортимента заказанных блюд.
11. Подача холодных блюд и закусок, горячих закусок, супов, горячих блюд, десертов, горячих и холодных напитков.
12. Уборка со стола и замена использованной посуды.
13. Расчет с потребителями: виды, формы, правила.
14. Организация обслуживания в общедоступных предприятиях ОП: столовых, закусочных, ПБО, магазинах кулинарии, буфетах.
15. Формирование системы обслуживания различных контингентов: в местах массового отдыха; пассажиров различных видов транспорта.
16. Магазины кулинарии: характеристика, организация работы.
17. Развозная и разносная сеть: организация работы.

ТЕМА 4. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях.

1. Организация обслуживания в общедоступных предприятиях ОП: столовых, закусочных, ПБО, магазинах кулинарии, буфетах.
2. Магазины кулинарии: характеристика, организация работы.
3. Развозная и разносная сеть: организация работы.
4. Организация питания по месту работы.
5. Питание рассредоточенных коллективов.
6. Требования к организации питания школьников, обучающихся в СПО и вузах.
7. Организация диетического питания.

ТЕМА 5. Организация банкетов и приемов. Специальные формы обслуживания

1. Приемы деловые и торжественные, официальные и неофициальные.
2. Прием и оформление заказа на банкет.
3. Особенности составления меню для банкета за столом с полным обслуживанием официантами.
4. Организация обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами.
5. Особенности составления меню и организация обслуживания банкета за столом с частичным обслуживанием официантами.
6. Свадебный банкет, новогодний банкет, траурный стол, особенности.
7. Цели и задачи проведения банкетов-фуршетов.
8. Банкет-фуршет, организация его проведения.
9. Банкет-коктейль, его особенности.
10. Комбинированные банкеты: фуршет-коктейль, фуршет-десерт.
11. Банкет-чай (кофе).
12. Формирование системы обслуживания различных контингентов: в местах массового отдыха; пассажиров различных видов транспорта.
13. Организация обслуживания в местах массового отдыха
14. Обслуживание проживающих в гостиницах.
15. Ускоренные формы обслуживания.

ТЕМА 6. Рекламно-маркетинговые мероприятия в области развития потребительского рынка

1. Микроспрос в общественном питании.
2. Факторы, влияющие на спрос в общественном питании.
3. Методы изучения спроса.
4. Виды рекламных средств, применяемых в предприятиях питания.
5. Средства коммуникационной политики, связанной с маркетингом.
6. Конкурентная среда.
7. Мероприятия в области развития потребительского рынка.

ТЕМА 7. Организация обслуживания иностранных туристов

1. Организация питания иностранных туристов.
2. Требования к составлению меню.
3. Стандарт обслуживания туристической группы в предприятии питания.
4. Организация питания иностранных туристов в пути следования.

Критерии и шкала оценки ответов на вопросы

Шкала оценки	
«ЗАЧТЕНО»	«НЕ ЗАЧТЕНО»
Критерии	
Оценку «ЗАЧТЕНО» заслуживает обучающийся, продемонстрировавший знания всех фаз организации технологического процесса производства в предприятиях питания от достаточных (в объеме материала основной литературы) до всесторонних и глубоких (в объеме материала основной и дополнительной литературы)	Оценку «НЕ ЗАЧТЕНО» заслуживает обучающийся не давший ответ ни на один из вопросов, либо продемонстрировавший при ответе знания поверхностные и бессистемные.

4.1.2. ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ РАБОТАМ

Задания для оценки компетенций ИД-3.ПК-2:

Задания к практическим занятиям имеют практический характер и направлены на создание максимально приближенных условий к реальному предприятию.

Примеры типовых заданий к занятию

Задание 1.

Тема занятия: Методы и формы обслуживания в общественном питании

Проанализировать организацию работы торговой группы помещений действующего предприятия питания:

1. состав помещений
2. расстановка мебели в зале в соответствии с действующими нормами
3. путь движения гостя
4. метод и форма обслуживания
5. время обслуживания гостя.

Задание 2.

Тема занятия: Состав помещений для потребителей, их назначение. Организационная подготовка предприятия питания к обслуживанию гостей.

1. Изучить посуду для сервировки стола
2. Подобрать посуду для сервировки завтрака, обеда, ужина, банкета.
3. Засервировать стол для завтрака, обеда, ужина, банкета.

Задание 3.

Тема занятия: Правила подачи отдельных видов блюд и напитков. Обслуживание гостей.

1. Встретить гостей.
2. Произвести обслуживание гостей в соответствии со стандартом обслуживания.
3. Произвести расчет гостя в программе Iiko.
-

Критерии и шкала оценки результатов выполнения заданий к практическим работам

Шкала оценки	
«ЗАЧТЕНО»	«НЕ ЗАЧТЕНО»
Критерии	
Оценку «ЗАЧТЕНО» заслуживает обучающийся, продемонстрировавший умения и навыки от достаточных (задание выполнено полностью, в установленный срок, в целом правильно, но с неточностями (3-5), или полностью, правильно, но с превышением установленного срока более, чем на 10%) до отличных (задание выполнено полностью, правильно, в срок, с применением творческого подхода).	Оценку «НЕ ЗАЧТЕНО» заслуживает обучающийся, выполнивший задание неправильно или не выполнивший совсем.

4.2. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Перечень вопросов на экзамен (заданий)

Для оценки компетенции: *ИД-3.ПК-2*

ТЕМА 1. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания.

Правила оказания услуг.

1. Методы обслуживания: самообслуживание, обслуживание персоналом, комбинированный метод.
2. Организация процесса обслуживания в ресторанах и кафе.
3. Организация отпуска готовой продукции в предприятиях с методом самообслуживания.
4. Нормативная документация при оказании услуг общественного питания.

ТЕМА 2. Состав помещений для потребителей, их назначение. Организационная подготовка предприятия питания к обслуживанию гостей.

5. Порядок выполнения сервировки стола.

ТЕМА 3. Правила подачи отдельных видов блюд и напитков. Обслуживание гостей.

6. Меню, виды меню. Особенности, учитываемые при его составлении. Требования, предъявляемые к оформлению меню.
7. Винная карта. Порядок расположения вин и винно-водочных изделий.
8. Пивная и коктейльная карта. Порядок расположения напитков.
9. Стандарт обслуживания в ресторане и кафе.
10. Стандарт обслуживания в столовой.
11. Стандарт обслуживания в предприятии быстрого обслуживания.
12. Правила подачи холодных блюд и закусок.
13. Правила подачи супов.
14. Правила подачи горячих блюд и закусок из рыбы.
15. Правила подачи горячих блюд и закусок из мяса.
16. Правила подачи горячих блюд и закусок из овощей.
17. Правила подачи вино-водочных изделий.
18. Основные методы подачи блюд в ресторане.

19. Комбинирование методов в зависимости от вида обслуживания, класса предприятия и ассортимента заказанных блюд.

ТЕМА 4. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях.

20. Формирование системы обслуживания различных контингентов: в местах массового отдыха; пассажиров различных видов транспорта.
21. Магазины кулинарии: характеристика, организация работы.
22. Развозная и разносная сеть: организация работы.
23. Организация обслуживания в общедоступных предприятиях ОП: столовых, магазинах кулинарии и буфетах.
24. Организация обслуживания в предприятиях быстрого обслуживания.
25. Питание сосредоточенных и рассредоточенных коллективов.
26. Требования к организации питания школьников, обучающихся в СПО и вузах.
27. Организация диетического питания.

ТЕМА 5. Организация банкетов и приемов. Специальные формы обслуживания

28. Приемы деловые и торжественные, официальные и неофициальные.
29. Организация обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами.
30. Особенности составления меню и организация обслуживания банкета за столом с частичным обслуживанием официантами.
31. Банкет-фуршет, организация его проведения.
32. Банкет-коктейль, его особенности.
33. Комбинированные банкеты: фуршет-коктейль, фуршет-десерт.
34. Обслуживание проживающих в гостиницах.
35. Ускоренные формы обслуживания.

ТЕМА 6. Рекламно-маркетинговые мероприятия в области развития потребительского рынка

36. Микроспрос в общественном питании. Факторы, влияющие на спрос в общественном питании.
37. Виды рекламных средств, применяемых в предприятиях питания.
38. Мероприятия в области развития потребительского рынка.

ТЕМА 7. Организация обслуживания иностранных туристов

39. Организация питания иностранных туристов из Европы.
40. Организация питания иностранных туристов из Азии.
41. Организация питания иностранных туристов из Америки.
42. Организация питания иностранных туристов из Африки и Австралии.

СТРУКТУРА ЭКЗАМЕНАЦИОННОГО БИЛЕТА

1. Теоретический вопрос (из перечня вопросов №№ 1-21)
2. Теоретический вопрос (из перечня вопросов №№ 22-42)
3. Практическое задание.

Представить схему расположения столов в зале предприятия питания с учетом основных и вспомогательных проходов (столовая, ресторан, кафе, закусочная, бар).

Критерии и шкала оценивания результатов ответов на вопросы и выполнения практического задания на экзамене

	Шкала оценивания			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно

Критерии оценивания знаний	ответы на вопросы полные, правильные – знания организации обслуживания в предприятиях питания	ответы на вопросы правильные, неполные – знания организации обслуживания в предприятиях питания показаны в значительной степени	ответы на вопросы частично правильные, неполные – знания организации обслуживания в предприятиях питания показаны в достаточной степени	ответы на вопросы полностью неправильные либо отсутствуют
Критерии оценивания умений	ответы на вопросы полные, правильные – знания требований к профессиональному уровню персонала при разработке структуры управления в предприятии питания	ответы на вопросы правильные, неполные – знания требований к профессиональному у уровню персонала при разработке структуры управления в предприятии питания	ответы на вопросы частично правильные, неполные – знания требований к профессиональному уровню персонала при разработке структуры управления в предприятии питания	ответы на вопросы полностью неправильные либо отсутствуют
Критерии оценивания навыков	Правильного расположения мебели в залах предприятий питания.	В основном правильного расположения мебели в залах предприятий питания.	Частично правильного расположения мебели в залах предприятий питания.	Мебель в залах расположена неверно.

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

5.1. ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ – ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ ПРИ ПОДГОТОВКЕ И ПРОВЕДЕНИИ АТТЕСТАЦИОННЫХ ИСПЫТАНИЙ И ФОРМИРОВАНИИ ОЦЕНКИ

Справочная таблица процедур оценивания

№ п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Оценочные материалы ¹	Критерии оценивания (примеры описания ¹)	Формирование компетенции		
					Знания	Навыки	Умения
	Собеседование (С)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам дисциплины	<p>«Отлично» - в ответе отражены основные концепции и теории по данному вопросу, проведен их критический анализ и сопоставление, описанные теоретические положения иллюстрируются практическими примерами и экспериментальными данными. Студентом формулируется и обосновывается собственная точка зрения на заявленные проблемы, материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Хорошо» – в ответе описываются и сравниваются основные современные концепции и теории по данному вопросу, описанные теоретические положения иллюстрируются практическими примерами, студентом формулируется собственная точка зрения на заявленные проблемы, однако он испытывает затруднения в ее аргументации. Материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Удовлетворительно» – в ответе отражены лишь некоторые современные концепции и теории по данному вопросу, анализ и сопоставление этих теорий не проводится. Студент испытывает значительные затруднения при иллюстрации теоретических положений практическими примерами. У студента отсутствует собственная точка зрения на заявленные проблемы. Материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Неудовлетворительно» – ответ не отражает современные концепции и теории по данному вопросу. Студент не может привести практических примеров. Материал излагается «житейским» языком, не используются понятия и термины соответствующей научной области, студент не может назвать ни одной научной теории, не дает определения базовым понятиям.</p>	+		

¹ Обратите внимание, что в графе «Критерии оценивания» даны примеры критериев для оценивания типовых контрольных заданий, преподаватель имеет право скорректировать предложенные с учетом специфики дисциплины или дать свои собственные.

	Тест (Т)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий	$K = \frac{A}{P}$ K – коэффициент усвоения, A – число правильных ответов, P – общее число вопросов в тесте. $5 = 0,85-1$ $4 = 0,7-0,84$ $3 = 0,6-0,69$ $2 = > 0,59$	+		
	Устный ответ (У)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Темы и вопросы для обсуждения	<p>При оценке ответа студента надо руководствоваться следующими критериями, учитывать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) полноту и правильность ответа; 2) степень осознанности, понимания изученного; 3) языковое оформление ответа. <p>Отметка "5" ставится, если студент:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определение понятий; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка. <p>Отметка "4" ставится, если студент даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.</p> <p>Отметка "3" ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого. <p>Отметка "2" ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка "2" отмечает такие недостатки в подготовке ученика, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом.</p>	+		
	Доклад или сообщение (Д)	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных	Темы докладов, сообщений	<p>10 баллов:</p> <p>Доклад создан с использованием компьютерных технологий (презентация Power Point, Flash–презентация, видео-презентация и др.) Используются дополнительные источники информации. Содержание заданной темы раскрыто в полном объеме. Отражена структура доклада (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры). Оформление работы. Оригинальность выполнения (работа сделана самостоятельно, представлена впервые).</p> <p>8 баллов:</p> <p>Доклад создан с использованием компьютерных технологий (презентация</p>		+	+

		результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы. Средство контроля, важное для формирования универсальных компетенций обучающегося, при развитии навыков самостоятельного творческого мышления.		<p>Power Point, Flash–презентация, видео-презентация и др.) Содержание доклада включает в себя информацию из основных источников (методическое пособие), дополнительные источники информации не использовались. Содержание заданной темы раскрыто не в полном объеме. Структура доклада сохранена (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры).</p> <p>6 баллов:</p> <p>Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий. Используются дополнительные источники информации. Содержание заданной темы раскрыто в полном объеме. Отражена структура доклада (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры).</p> <p>4 балла:</p> <p>Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий. Содержание доклада ограничено информацией только из методического пособия. Содержание заданной темы раскрыто не в полном объеме. Отсутствуют выводы и примеры. Оригинальность выполнения низкая.</p> <p>0 баллов:</p> <p>Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий и других наглядных материалов. Содержание ограничено информацией только из методического пособия. Заданная тема доклада не раскрыта, основная мысль сообщения не передана.</p>			
	Реферат	Самостоятельная письменная аналитическая работа, выполняемая на основе преобразования документальной информации, раскрывающая суть изучаемой темы; представляет собой краткое изложение содержания книги, научной работы, результатов изучения научной проблемы важного социально-культурного, народнохозяйственного или политического значения. Реферат отражает различные точки зрения на исследуемый вопрос, в том числе точку зрения самого автора.	Темы рефератов	<p>Изложенное понимание реферата как целостного авторского текста определяет критерии его оценки: <u>новизна</u> текста; <u>обоснованность</u> выбора источника; <u>степень раскрытия</u> сущности вопроса; <u>соблюдения требований</u> к оформлению.</p> <p><u>Новизна текста:</u> а) <u>актуальность</u> темы исследования; б) <u>новизна и самостоятельность</u> в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (межпредметных, внутрипредметных, интеграционных); в) <u>умение работать с исследованиями</u>, критической литературой, систематизировать и структурировать материал; г) <u>явленность авторской позиции</u>, самостоятельность оценок и суждений; д) <u>стилевое единство текста</u>, единство жанровых черт.</p> <p><u>Степень раскрытия сущности вопроса:</u> а) <u>соответствие</u> плана теме реферата; б) <u>соответствие содержания</u> теме и плану реферата; в) <u>полнота и глубина</u> знаний по теме; г) <u>обоснованность</u> способов и методов работы с материалом; е) <u>умение обобщать, делать выводы, сопоставлять</u> различные точки зрения по одному вопросу (проблеме).</p> <p><u>Обоснованность выбора источников:</u> а) <u>оценка использованной литературы:</u> привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).</p> <p><u>Соблюдение требований к оформлению:</u> а) <u>насколько верно</u> оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; б) <u>оценка грамотности и культуры изложения</u> (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией; в) <u>соблюдение требований</u> к объёму реферата.</p> <p>«Отлично» - если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.</p> <p>«Хорошо» – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует</p>		+	+

				<p>логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.</p> <p>«Удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.</p> <p>«Неудовлетворительно» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.</p>			
	<p>Экзамен (Э), зачет (З), дифференциро- ванный зачет (ДЗ)</p>	<p>Экзамены, зачеты по всей дисциплине или ее части преследуют цель оценить работу студента за курс (семестр), полученные теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач.</p>	<p>Вопросы для подготовки. Комплект экзаменацион- ных билетов.</p>	<p>5 (Отлично) «Зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «Отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.</p> <p>4 (Хорошо) «Зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «Хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.</p> <p>3 (Удовлетворительно) «Зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «Удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.</p> <p>2 (Неудовлетворительно) «Не зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «Неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.</p>	+	+	+

5.2. Критерии сформированности компетенций по разделам (темам) содержания дисциплины

Код занятия	Наименование разделов и тем/вид занятия/	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Пороговый	Базовый	Высокий
1.1-1.4	Тема 1. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг.	ИД-3.ПК-2	Т У	15	0-9	9-10	11-13	14-15
1.5-1.6	Тема 2. Современные технологии обслуживания гостей.	ИД-3.ПК-2	Т У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
1.7-1.13	Тема 3. Правила подачи отдельных видов блюд и напитков. Обслуживание гостей. Меню, виды меню.	ИД-3.ПК-2	Т У	30	0-20	21-23	24-25	26-30
1.14-1.16	Тема 4. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях. Формирование системы обслуживания различных контингентов.	ИД-3.ПК-2	Т У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
1.17-1.20	Тема 5. Организация банкетов и приемов. Специальные формы обслуживания.	ИД-3.ПК-2	Т У	15	0-9	9-10	11-13	14-15
1.21-1.23	Тема 6. Рекламно-маркетинговые мероприятия в области развития потребительского рынка.	ИД-3.ПК-2	Т У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
1.24-1.26	Тема 7. Организация обслуживания иностранных туристов.	ИД-3.ПК-2	Т У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
	Экзамен	ИД-3.ПК-2	Э	100	0-60	61-75	76-85	86-100

* - указать У- устный ответ, З- задача, К- контрольная работа, Т- тестовое задание, Э - экзамен и т.п.