

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ульяновский государственный педагогический университет
имени И.Н. Ульянова»
(ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И.Н. Ульянова»)

Факультет физико-математического и технологического образования
Кафедра технологий профессионального обучения

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической
работе
_____ И.О. Петрищев
« 30 » августа 2017 г.

АКСЕССУАРНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Программа учебной дисциплины вариативной части

для направления подготовки

44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)

(шифр и наименование)

направленность (профиль) образовательной программы

Технология и организация ресторанного сервиса

(заочная форма обучения)

Составитель: Гаранин Г.В., к.т.н.,
доцент кафедры технологий
профессионального обучения

Рассмотрено и утверждено на заседании ученого совета факультета физико-математического и технологического образования, протокол от « 04 » июля 2017 г. № 11

Ульяновск, 2017

1. Наименование дисциплины

Дисциплина «Аксессуарное обеспечение организаций общественного питания» включена в вариативную часть Блока 1 Дисциплины по выбору основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение» (по отраслям). «Технология и организация ресторанного сервиса» сведений об аксессуарном обеспечении организаций общественного питания.

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

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины – является формирование компетенций, направленных на: формирование общих теоретических знаний в области индустрии гостеприимства и развлечений о деталях и тонкостях будущей специальности бакалавров, обобщение и систематизация сведений об аксессуарном обеспечении организаций общественного питания.

Основными задачами изучения дисциплины являются: расширение профессиональных знаний студентов в области изучаемой дисциплины;

привитие навыков работы и практических инструментов специалиста ресторанного сервиса;

выработка позитивного отношения к сервису общественного питания;

воспитание эстетических взглядов, нравственно-эстетической отзывчивости и креативности.

Требования к уровню усвоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины студенты должны обладать следующими компетенциями:

- способностью организовывать и осуществлять учебно-профессиональную и учебно-воспитательную деятельности в соответствии с требованиями профессиональных и федеральных государственных образовательных стандартов в ОО СПО (ПК-3);

– способностью организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях (ПК-25);

– готовностью к анализу и организации экономической, хозяйственно-правовой деятельности в учебно-производственных мастерских и на предприятиях (ПК-26);

– готовностью к конструированию, эксплуатации и техническому обслуживанию учебно-технологической среды для практической подготовки рабочих, служащих и специалистов среднего звена (ПК-28).

В результате освоения дисциплины бакалавр должен

знать:

- общие сведения о структуре аксессуарного обеспечения организаций общественного питания,

уметь:

- подбирать необходимое аксессуарное обеспечение организаций общественного питания;
владеть:

- навыками для самостоятельного решения задач в области аксессуарного обеспечения организаций общественного питания.

Требования к содержанию и уровню сформированности компетенции

Этап формирования	теоретический	модельный	практический
Компетенции	знает	умеет	владеет
<p>способность организовывать учебно-производственный (профессиональный) процесс через производительный труд (ПК-3)</p>	<p>ОР-1 преподаваемую область научного (научно-технического) знания;</p> <p>ОР-2 научно-методические основы организации учебно-профессиональной деятельности обучающихся;</p>	<p>ОР-3 организовывать учебно-производственный (профессиональный) процесс через производительный труд в соответствии с требованиями нормативных документов и специфики образовательного учреждения;</p> <p>ОР-4 применять основные образовательные технологии профессионального образования (профессионального обучения) с учетом требований охраны труда</p>	<p>ОР-5</p> <p>навыком организации учебно-профессиональной деятельности и обучающихся</p> <p>ОР-8</p> <p>навыком проведения учебных занятий в организации, осуществляющей образовательную деятельность</p>
<p>способность организовывать и контролировать технологический</p>	<p>ОР-9 основные требования охраны труда при</p>	<p>ОР-11 организовать технологический процесс в учебных мастерских, организациях с учетом</p>	<p>ОР-13</p> <p>навыком организации технологиче</p>

<p>процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях (ПОТ-25)</p>	<p>проведении учебных занятий в организации, осуществляющей образовательную деятельность</p> <p>ОР-10</p> <p>меры ответственности педагогических работников за жизнь и здоровье обучающихся, находящихся под их руководством;</p>	<p>требований охраны труда;</p> <p>оценивать общие условия технологического процесса в учебных мастерских в соответствии с их предназначением и характером реализуемых программ</p> <p>ОР-12</p> <p>организовать технологический процесс в учебных мастерских, организациях с учетом требований охраны труда;</p> <p>оценивать педагогические, санитарно-гигиенические, эргономические условия технологического процесса в учебных мастерских в соответствии с их предназначением и характером реализуемых программ</p>	<p>ского процесса в учебных мастерских с учетом требований охраны труда программ</p> <p>ОР-14</p> <p>навыком оценки педагогических, санитарно-гигиенических, эргономических условий технологического процесса в учебных мастерских в соответствии с их предназначением и характером реализуемых программ</p>
<p>готовность к анализу организации экономической, хозяйственно-правовой деятельности</p>	<p>ОР-15</p> <p>правовые основы предпринимательства</p> <p>ОР-16</p> <p>экономические</p>	<p>ОР-17</p> <p>применять правовые нормы для решения профессионально-педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно-правовой деятельности</p>	<p>ОР-19</p> <p>базовыми навыками организации экономической и хозяйственн</p>

<p>учебно-производственных мастерских и на предприятиях</p> <p>(ПК-26)</p>	<p>основы предпринимательства</p>	<p>ОР-18</p> <p>определять результаты деятельности.</p> <p>экономические хозяйственной</p>	<p>о-правовой деятельности и.</p> <p>ОР-20</p> <p>базовыми умениями организации экономической и хозяйственной о-правовой деятельности и.</p>
<p>готовность к конструированию, эксплуатации и техническому обслуживанию учебно-технологической среды для практической подготовки рабочих, служащих и специалистов среднего звена (ПК-28)</p>	<p>ОР-21</p> <p>локальные акты образовательной организации в части организации образовательного процесса и работы учебного кабинета (лаборатории, мастерской);</p> <p>ОР-22</p> <p>педагогические, санитарно-гигиенические, эргономические требования к дидактическому обеспечению и оформлению кабинета (лаборатории, мастерской) в соответствии с</p>	<p>ОР-23</p> <p>контролировать санитарно-бытовые условия и условия внутренней среды учебного кабинета (лаборатории, мастерской)</p> <p>ОР-24</p> <p>анализировать возможные риски жизни и здоровью обучающихся в учебном кабинете (лаборатории, мастерской) и работников на предприятии</p>	<p>ОР-25</p> <p>основными средствами и методами контроля санитарно-бытовых условий и условий внутренней среды учебного кабинета (лаборатории, мастерской)</p> <p>ОР-26</p> <p>навыком организации учебного процесса в учебно-производственных</p>

4	2	72	2		6	58	2	Контрольная работа	Зачет
Итого:	2	72	2		6	58	2	Контрольная работа	Зачет

5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий.

5.1 Указание тем (разделов) и отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Наименование раздела и тем	Количество часов по формам организации обучения				
	Лекц. занятия	Лаб. занятия	Практ. занятия	Самост. работа	Объем уч. раб. с прим. интеракт. форм
1. Введение. Предмет, специфика и задачи аксессуарного сервиса. 2. Аксессуарный дизайн: экстерьер и интерьер предприятий общественного питания 3. Технический дизайн. Рынок профессионального оборудования	1		3	29	1
4. Современные средства продвижения ресторана на рынке потребительских услуг 5. Аксессуаринг ресторанов национальной кухни 6. Кейтеринг. Аксессуарное обеспечение кейтеринга. 7. Организация работы банкетной службы.	1		3	29	1
Итого по 4 семестру	2		6	58	2

5.2 Краткое описание содержания тем (разделов) дисциплины

Тема 1. Введение. Предмет, специфика и задачи аксессуарного сервиса.

Структура курса. Взаимосвязь профессиональной деятельности и аксессуарного сервиса. История моды. Тематика и стиль ресторанов. Мода на ресторан, факторы, влияющие на выбор заведения. Изменение моды. Жизненный цикл продукта. Сущность понятий аксессуар, их роль и место в сфере услуг. Классификация и функции аксессуаров. Правила выбора аксессуаров. Ошибки использования аксессуаров. Интерактивные формы: лекция-беседа. Групповое обсуждение.

Тема 2. Аксессуарный дизайн: экстерьер и интерьер на предприятиях общественного питания

Понятие и виды аксессуарного дизайна. Акценты в дизайне. Возможности аксессуарного дизайна. Структура дизайнерской работы. Описание дизайнерских услуг. Этапы. Экстерьерные особенности предприятий общепита. Подход к дизайну интерьера. Выражение и стили в аксессуарном дизайне. Свет и цвет как элементы аксессуарного дизайна. Соотношение света. Схема цветов. Специфика и компоненты фитодизайна. Мебель. Структурные характеристики и требования к мебели.

Интерактивные формы: лекция-беседа. Групповое обсуждение.

Тема 3. Технический дизайн. Рынок профессионального оборудования

Понятие и составляющие технического дизайна. Критерии выбора профессионального оборудования, ведущие бренды. Аксессуарный дизайн на профессиональной кухне. Технологические и структурные новинки современной кухни. Обзор столовых аксессуаров, классификация по качеству. Столовое белье как элемент дизайна стола. Порядок сервировки стола. Барные аксессуары. Бумажные аксессуары для ресторанов. Аксессуары, используемые при фламбировании различных блюд и десертов. Сигарные аксессуары в ресторанном бизнесе.

Интерактивные формы: лекция-беседа. Групповое обсуждение.

Тема 4. Современные средства продвижения ресторана на рынке потребительских услуг

Основные понятия и составные элементы маркетинга в аксессуарном дизайне. Реклама как двигатель аксессуарного сервиса. Основные виды продвижения товара. Позиционирование продукта в ресторане. Требования к форме и содержанию визитных и пластиковых карт. Меню – визитная карточка заведения. Инжиниринг меню. Презентация меню. Внешний вид персонала, форменная одежда. Модные тенденции униформы официантов, шеф-повара, сомелье, администратора и других сотрудников.

Интерактивные формы: лекция-беседа. Групповое обсуждение.

Тема 5. Аксессуаринг ресторанов национальной кухни

Особенности аксессуаров, использующихся на предприятиях общественного питания с этнической кухней. Обзор аксессуаров кухонь народов мира: русская, итальянская, японская, китайская, французская, немецкая, американская кухни. Музыка в ресторане как способ привлечения посетителей. Этикет за столом – аксессуары при подаче и потреблении блюд этнической кухни. Аксессуары чайной церемонии.

Тема 6. Кейтеринг. Аксессуарное обеспечение кейтеринга

Понятие и характеристика кейтеринга, основные виды. Особенности спортивного кейтеринга. Аксессуары промоушн-акций. Аксессуары, используемые при организации детского праздника. Организация клубной деятельности. Аксессуарное сопровождение тематических вечеров.

Интерактивные формы: лекция-беседа. Групповое обсуждение.

Тема 7: Организация работы банкетной службы

Форматы организации обслуживания. Правила организации пространства в обслуживании мероприятий. Фуршет как современный формат организации питания. Специфика организации принципа питания «Шведский стол» в гостинице. Кейтеринг как решение проблемы дефицита площадей. Специфические виды кейтеринга: музейный кейтеринг, особенности спортивного кейтеринга и др. Подготовка тестинга для корпоративного клиента.

Интерактивные формы: лекция-беседа. Групповое обсуждение.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Общий объем самостоятельной работы студентов по дисциплине включает аудиторную и внеаудиторную самостоятельную работу студентов в течение семестра.

Аудиторная самостоятельная работа осуществляется в форме выполнения тестовых заданий по дисциплине. Аудиторная самостоятельная работа обеспечена базой тестовых материалов, которая включает два варианта, в каждом из которых 32 задания.

Внеаудиторная самостоятельная работа осуществляется в формах:

- подготовки к устным докладам (мини-выступлениям);
- подготовка к защите реферата;
- подготовки к защите индивидуальных работ.

Пример контрольной работы (тест из 32 вопросов).

Критерии оценивания: за каждый правильный ответ – 1 балл.

1.	Высота	фуршетных	столов	составляет:
—		900–1100		мм;
—		750–770		мм;
—		600–700		мм;
—		600–685		мм.

2. Объём лафитной рюмки в классическом наборе стеклянной посуды для напитков составляет:

—		100–125		см ³ ;
—		50–75		см ³ ;
—		200–250		см ³ ;
—		75–100		см ³ .

3. Укажите диаметр пирожковой тарелки в русском столовом сервизе:

—		125		мм;
—		150		мм;
—		175		мм;
—		200		мм.

4. Укажите классическое место сервировки индивидуального ножа для масла:

—	справа	от	закусочной	тарелки;
—	слева	от	пирожковой	тарелки;
—	на		пирожковой	тарелке;
—	перед		закусочной	тарелкой.

5. Какая форма обслуживания имеет место при проведении французского вида обслуживания:

—		полное		обслуживание;
—		частичное		обслуживание;
—		полное		самообслуживание;
—		частичное		самообслуживание.

6. Какие приборы сервируют при подаче рыбы в горячем виде, если в сервизной не оказалось

—	столовые	рыбных	приборов:	нож,	вилка;
---	----------	--------	-----------	------	--------

- | | | | | |
|---|----------|----------|--------|--------|
| — | столовые | приборы: | ложка, | вилка; |
| — | столовые | приборы: | две | вилки; |
| — | столовые | приборы: | ложка, | нож. |
7. Для подачи жульена из грибов используют: кокотницы; кокильницы; пашотницы; баранчики.
8. В кокильнице оформляют и подают: кабачковую; салат; жульен; морепродуктов.
- горячую закуску из
9. Укажите правильный порядок сервировки стола для обеда:
 — закусочные тарелки, пирожковые тарелки, приборы, бокалы, гостевые салфетки;
 — столовые приборы, бокалы, закусочные тарелки, пирожковые тарелки, гостевые салфетки;
 — столовые приборы, бокалы, гостевые салфетки, пирожковые тарелки, закусочные тарелки;
 — закусочные тарелки, бокалы, гостевые салфетки, пирожковые тарелки, столовые приборы.
10. Температура подачи холодных закусок составляет:
- | | | |
|---|-------|-----|
| — | 8–10 | °С; |
| — | 12–14 | °С; |
| — | 14–16 | °С; |
| — | 16–18 | °С. |

Самостоятельная работа:

работа с учебно-методической литературой, конспектом лекции;
 работа с профессиональными каталогами;
 обзор концепций ресторанов, представленных на ежегодной выставке Dining Design, Италия).

Вопросы

1. Выбор месторасположения и названия ресторана.
2. Внешний дизайн – «импульс покупки».
3. Художественные стили и дизайн предприятий питания.
4. Подход к дизайну интерьера: современные направления в проектировании и оборудовании торговых залов предприятий питания.
5. Психология ресторанного интерьера.
6. Свет и цвет как элементы аксессуарного дизайна.
7. Мебель. Структурные характеристики и требования к профессиональной мебели.
8. Произведения искусства в интерьере ресторана.

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

Организация и проведение аттестации бакалавра

ФГОС ВО в соответствии с принципами Болонского процесса ориентированы преимущественно не на сообщение обучающемуся комплекса теоретических знаний, но на выработку у бакалавра компетенций – динамического набора знаний, умений, навыков и личностных качеств, которые позволят выпускнику стать конкурентоспособным на рынке труда и успешно профессионально реализовываться.

В процессе оценки бакалавров необходимо используются как традиционные, так и инновационные типы, виды и формы контроля. При этом постепенно традиционные средства совершенствуются в русле компетентного подхода, а инновационные средства адаптированы для повсеместного применения в российской вузовской практике.

Цель проведения аттестации – проверка освоения образовательной программы дисциплины-практикума через сформированность образовательных результатов.

Промежуточная аттестация осуществляется в конце семестра и завершает изучение дисциплины; помогает оценить крупные совокупности знаний и умений, формирование определенных компетенций.

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

Этап формирования	теоретический	модельный	практический
Компетенции	знает	умеет	владеет
способность организовывать учебно-производственный (профессиональный) процесс через производительный труд (ПК-3)	ОР-1 преподаваемую область научного (научно-технического) знания;	ОР-3 организовывать учебно-производственный (профессиональный) процесс через производительный труд в соответствии с требованиями нормативных документов и специфики образовательного учреждения;	ОР-5 навыком организации учебно-профессиональной деятельности и обучающихся
	ОР-2 научно-методические основы организации учебно-профессиональной деятельности обучающихся;		

			ьную деятельност ь
<p>способность организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях (ПОТ-25)</p>	<p>ОР-9 основные требования охраны труда при проведении учебных занятий в организации, осуществляющей образовательную деятельность</p> <p>ОР-10 меры ответственности педагогических работников за жизнь и здоровье обучающихся, находящихся под их руководством;</p>	<p>ОР-11 организовать технологический процесс в учебных мастерских, организациях с учетом требований охраны труда; оценивать общие условия технологического процесса в учебных мастерских в соответствии с их предназначением и характером реализуемых программ</p> <p>ОР-12 организовать технологический процесс в учебных мастерских, организациях с учетом требований охраны труда; оценивать педагогические, санитарно-гигиенические, эргономические условия технологического процесса в учебных мастерских в соответствии с их предназначением и характером реализуемых программ</p>	<p>ОР-13 навыком организации технологиче ского процесса в учебных мастерских с учетом требований охраны труда программ</p> <p>ОР-14 навыком оценки педагогичес ких, санитарно- гигиеническ их, эргономичес ких условий технологиче ского процесса в учебных мастерских в соответстви и с их предназначе нием и характером</p>

			реализуемы х программ
<p>готовность к анализу организации экономической, хозяйственно-правовой деятельности в учебно-производственных мастерских и на предприятиях (ПК-26)</p>	<p>ОР-15 правовые основы предпринимательства</p> <p>ОР-16 экономические основы предпринимательства</p>	<p>ОР-17 применять правовые нормы для решения профессионально-педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно-правовой деятельности</p> <p>ОР-18 определять экономические результаты хозяйственной деятельности.</p>	<p>ОР-19 базовыми навыками организации экономической и хозяйственно-правовой деятельности.</p> <p>ОР-20 базовыми умениями организации экономической и хозяйственно-правовой деятельности.</p>
<p>готовность к конструированию, эксплуатации технического обслуживанию учебно-технологической среды для практической подготовки рабочих, служащих и специалистов среднего звена (ПК-</p>	<p>ОР-21 локальные акты образовательной организации в части организации образовательного процесса и работы учебного кабинета (лаборатории, мастерской);</p> <p>ОР-22</p>	<p>ОР-23 контролировать санитарно-бытовые условия и условия внутренней среды учебного кабинета (лаборатории, мастерской)</p> <p>ОР-24 анализировать возможные риски жизни и здоровью обучающихся в учебном кабинете (лаборатории, мастерской) и работников на</p>	<p>ОР-25 основными средствами и методами контроля санитарно-бытовых условий и условий внутренней среды учебного кабинета</p>

28)	педагогические, санитарно-гигиенические, эргономические требования к дидактическому обеспечению и оформлению кабинета (лаборатории, мастерской) в соответствии с его предназначением и характером реализуемых программ	предприятия	(лаборатории, мастерской) ОР-26 навыком организации учебного процесса в учебно-производственных мастерских в соответствии с требованиями охраны труда, его предназначением и характером реализуемых программ
-----	--	-------------	--

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

№ п /п	РАЗДЕЛЫ (ТЕМЫ) ДИСЦИПЛИНЫ	СРЕДСТВА ОЦЕНИВАНИЯ, используемые для текущего оценивания показателя формирования компетенции	Показатели формирования компетенции (ОР)													
			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4		
			ПК-3				ПК-25				ПК-26,ПК-28					
1	1.Введение. Предмет, специфика и задачи аксессуарного сервиса.	ОС-4 Защита реферата	+							+					+	
2	2.Аксессуарный дизайн: экстерьер и интерьер предприятий общественного	ОС-3 Защита итоговой	+						+					+		

	питания	работы													
3	3.Технический дизайн. Рынок профессионального оборудования	ОС-4 Защита реферата		+			+							+	
4	4.Современные средства продвижения ресторана на рынке потребительских услуг	ОС-1 Контрольная работа	+					+							+
5	5.Аксессуары ресторанов национальной кухни	ОС-1 Контрольная работа	+							+				+	
6	6.Кейтеринг. Аксессуары обеспечение кейтеринга.	ОС-2 Мини выступление перед группой					+						+		+
7	7.Организация работы банкетной службы.	ОС-4 Защита реферата	+											+	
8		ОС-3 Защита итоговой работы	+											+	
Промежуточная аттестация			ОС-5 в форме устного собеседования по вопросам												

Оценочными средствами текущего оценивания являются: устные доклады, защита реферата, итоговой и текущих лабораторных работ, тест по теоретическим вопросам дисциплины. Контроль усвоения материала ведется регулярно в течение всего семестра на лабораторных занятиях.

Критерии и шкалы оценивания

ОС-1 Контрольная работа

Контрольная работа представляет собой тест из 32 вопросов (образец теста приведен в п.6 программы). За каждый правильный ответ на вопрос теста начисляется 1 балл.

Критерии и шкала оценивания

Критерий	этапы формирования компетенций	Шкала оценивания (максимальное количество баллов)
----------	--------------------------------	---

Знает педагогические, психологические и методические основы развития мотивации, организации и контроля учебной деятельности на занятиях различного вида;	теоретический (знать)	32
--	-----------------------	----

ОС-2 Мини выступление

Критерии и шкала оценивания

Критерий	Этапы формирования компетенций	Максимальное количество баллов
Приводит примеры и знает педагогические, психологические и методические основы развития мотивации, организации и контроля учебной деятельности на занятиях различного вида; возрастные особенности обучающихся	Теоретический (знать)	6
Знает возрастные особенности обучающихся; особенности обучения (профессионального образования) одаренных обучающихся и обучающихся с проблемами в развитии и трудностями в обучении	Теоретический (знать)	6
Всего:		12

ОС-3 Защита итоговой практической работы

Критерий	Этапы формирования компетенций	Максимальное количество баллов
Использует теоретические знания и знает возрастные особенности обучающихся, особенности обучения (профессионального образования) одаренных обучающихся и обучающихся с проблемами в развитии и трудностями в обучении, вопросы индивидуализации обучения.	Теоретический (знать)	4
При выполнении практической работы умеет использовать элементы	Модельный (уметь)	4

создания условия для воспитания и развития обучающихся, мотивировать их деятельность по освоению учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), выполнению заданий для самостоятельной работы		
В процессе защиты итоговой презентации формулирует предложения по использованию элементов умеет привлекать к целеполаганию, активной пробы своих сил в различных сферах деятельности, обучать самоорганизации и самоконтролю	Модельный (уметь)	4
Всего:		12

ОС-4 Защита реферата

Критерий	Этапы формирования компетенций	Максимальное количество баллов
Приводит и знает вопросы индивидуализации обучения	Теоретический (знать)	4
Анализирует и умеет создавать условия для воспитания и развития обучающихся, мотивировать их деятельность по освоению учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), выполнению заданий для самостоятельной работы	Модельный (уметь)	4
Формулирует предложения и умеет привлекать к целеполаганию, активной пробы своих сил в различных сферах деятельности, обучать самоорганизации и самоконтролю	Модельный (уметь)	4
Всего:		12

ОС-5 Зачет в форме устного собеседования по вопросам

При проведении зачета учитывается уровень знаний обучающегося при ответах на вопросы (теоретический этап формирования компетенций), умение обучающегося отвечать на дополнительные вопросы по применению теоретических знаний на практике и по выполнению обучающимся заданий текущего контроля (модельный этап формирования компетенций).

Критерии и шкала оценивания зачета:

Критерий	Этапы формирования компетенций	Количество баллов
Обучающийся перечисляет основные педагогические, психологические и методические основы развития мотивации, организации и контроля учебной деятельности на занятиях различного вида;	Теоретический (знать)	0-10
Обучающийся знает возрастные особенности обучающихся, особенности обучения (профессионального образования) одаренных обучающихся и обучающихся с проблемами в развитии и трудностями в обучении,	Теоретический (знать)	11-21
Обучающийся обосновывает возможности применения и использования средств педагогической поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, проводить консультации по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимся профессиональной компетенции (для преподавания учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), ориентированного на освоение квалификации (профессиональной компетенции)	Модельный (уметь)	22-32

7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы:

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И ИХ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

4.1 Текущий контроль

Результаты освоения учебной дисциплины оцениваются следующими средствами текущего контроля успеваемости: индивидуальный опрос, контрольная работа, тестирование, эссе, реферат, творческие работы.

1. Семинар - Мода на ресторан, факторы, влияющие на выбор заведения

Цель – обобщить и систематизировать сведения об аксессуарном сервисе и его роли на предприятиях общественного питания. Ознакомиться с особенностями истории и современными тенденциями ресторанной моды.

Самостоятельная работа:

работа с учебно-методической литературой, конспектом лекции;

подготовка материала по концептуальным ресторанам, получившим мировую известность;

подготовка докладов по ресторанным справочникам Европы: «Мишлен», «Гомийо», «Пюдло», «Лебей», «Боттен» и др.

Вопросы

1. Сущность понятий аксессуар, их роль и место на предприятиях питания.
2. Что такое «модный» ресторан.
3. Ресторанная мода на основных этапах развития сервиса и гостеприимства.
3. Современные тенденции моды на предприятиях общественного питания.
4. Концептуальная направленность ресторанов. Теоретический экскурс по выдающимся мировым концептуальным ресторанам. Примеры аксессуарных приемов.
5. Как сделать ресторан популярным. Характеристика 10 самых успешных концепций. Характеристика «слабых» и «сильных» аксессуарных решений.
6. Мировые оценочные кулинарные системы.

2. Семинар - Экстерьерные и интерьерные особенности предприятий питания

Цель – изучить особенности внешнего и внутреннего дизайна предприятий питания, наиболее характерные стили, используемые дизайнерами при оформлении интерьера, познакомиться с национально-культурной спецификой восприятия цвета.

Самостоятельная работа:

работа с учебно-методической литературой, конспектом лекции;

работа с профессиональными каталогами;

обзор концепций ресторанов, представленных на ежегодной выставке Dining Design, Италия).

Вопросы

1. Выбор месторасположения и названия ресторана.
2. Внешний дизайн – «импульс покупки».
3. Художественные стили и дизайн предприятий питания.
4. Подход к дизайну интерьера: современные направления в проектировании и оборудовании торговых залов предприятий питания.
5. Психология ресторанного интерьера.
6. Свет и цвет как элементы аксессуарного дизайна.
7. Мебель. Структурные характеристики и требования к профессиональной мебели.
8. Произведения искусства в интерьере ресторана.

3. Семинар - Рынок профессиональной посуды и аксессуаров

Цель – ознакомиться с современными направлениями в оснащении предприятий питания профессиональной посудой и различными аксессуарами.

Самостоятельная работа:

работа с учебно-методической литературой, конспектом лекции;

составление списка необходимой посуды и аксессуаров для ресторана (Приложение 1).

Вопросы

1. Отличие профессиональной посуды для предприятий питания от бытовой.
2. Роль столового фарфора. Модные тенденции. Отбор фарфора.
3. Профессиональное стекло: критерии выбора. Ведущие бренды.
4. «Теория бокалов» Георга Риделя.
5. Барное стекло – отличительные особенности.
6. Требования к столовым приборам.
7. Профессиональная сервировка.
8. Металлическая и керамическая посуда.
9. Бумажные аксессуары для ресторанов.

4. Практическое занятие - «Сам себе Сомелье»

Цель – изучить работу сомелье, научиться разбираться в винах, сигарах, соответствующих аксессуарах.

Самостоятельная работа:

работа с учебно-методической литературой, конспектом лекции;

подготовка к учебной дегустации вин (Приложение 2).

Вопросы

1. Особенности работы сомелье в современном ресторане. Этикет стола. Психология общения с клиентами.
2. Винные аксессуары. Искусство подачи вина.
3. Гастрономические рекомендации сочетания блюд и напитков

4. Сигарные аксессуары в ресторанном бизнесе.

5. Учебная дегустация и оценка вин. Аксессуары сопровождение дегустации. Обучение работе с вином.

5. Семинар -Оформительские направления в дизайне предприятий индустрии питания

Цель – познакомиться с приемами дизайнерских решений в оформлении ресторана.

Самостоятельная работа:

работа с учебно-методической литературой, конспектом лекции;

подготовка имидж-экспозиции —Art-Table|| (Приложение 3).

Вопросы

1. Специфика и компоненты фитодизайна.
2. Особенности флор-декора на предприятии питания.
3. Использование особенностей флористики в кулинарном искусстве.
4. Лед в оформлении ресторана.
5. Текстиль: подбор тканей для столового белья.
6. Модные тенденции форменной одежды персонала ресторана.
7. Музыка как элемент формирования фирменного стиля предприятия питания.

6. Практическое занятие - Разработка фирменного стиля ПОП на примере специализированного ресторана

Задание: Вы решили открыть полносервисный ресторан национальной кухни. Разработайте концептуальную модель организации ресторана с описанием специфики данного этно-стиля:

1. Русский
2. Китайский
3. Японский
4. Индийский
5. Греческий
6. Итальянский
7. Испанский
8. Мексиканский
9. Скандинавский
10. Немецкий
11. Французский
12. Американский

Работа проходит в группах по выбранным заданиям. Каждая группа представляет свой «Аксессуарный проект», который должен содержать характеристику данного этнического ресторана, черты внешнего и внутреннего дизайна, приготовления еды и обслуживания. Также студентам предлагается разработать логотип, меню и униформу для данного проекта и обосновать выбор концепции ресторана.

Защита выполненной работы каждой группой студентов.

Выводы по уроку (оценка работы студентов, анализ результативности).

Самостоятельная работа: оформить разработанный проект меню. Структура и дизайн меню должны соответствовать типу заведения.

Практическое занятие 7. Организация работы банкетной службы.

Цель – получить знания и навыки в организации и развитии стационарного и выездного обслуживания (в том числе проведение банкетов и фуршетов) перспективного и востребованного на российском рынке бизнеса.

Самостоятельная работа: 7

-работа с учебно-методической литературой, конспектом лекции;

-подготовка тестинга для корпоративного клиента (Приложение 4).

Вопросы

1. Форматы организации обслуживания.
2. Правила организации пространства в обслуживании мероприятий.
3. Фуршет как современный формат организации питания.
4. Специфика организации принципа питания «Шведский стол» в гостинице.
5. Кейтеринг как решение проблемы дефицита площадей.
6. Специфические виды кейтеринга: музейный кейтеринг, особенности спортивного кейтеринга и др.

8. Урок-экскурсия.

Завершающее практическое занятие предполагает закрепление пройденного материала на базе конкретного предприятия питания. Преподаватель заранее договаривается о посещении студентами выбранного заведения. При выборе места экскурсии желательно соседство двух и более концепций на одной площадке для сравнения.

В ходе экскурсии студенты прослушивают краткое сообщение о данном предприятии и инструктаж по технике безопасности. Затем - поход по маршруту, во время которого студенты собирают необходимые сведения, делая пометки в «Маршрутном листе» (Приложение 5). К началу второго часа студенты возвращаются и оформляют "добытые" данные в виде эссе.

Приложение 1

Составление списка необходимой посуды и аксессуаров для ресторана

Исходя из Вашего варианта, составьте список необходимой посуды и аксессуаров, соответствующих выбранной концепции (от 20-40 наименований). Используя справочник «Пульс цен», каталоги и интернет-прайсы профессиональной посуды для ПОП, заполните таблицу 2 и просчитайте итоговую сумму необходимой посуды для данного предприятия (на фарфор и стекло заложить 5 % на брак и бой).

Номер варианта (выбор на стр. 7)

1. Ресторан восточной кухни на 75 посадочных мест
2. Пивной бар на 30 посадочных мест
3. Кафе русской кухни на 40 посадочных мест
4. Диетическая столовая на 100 посадочных мест
5. Бар при гостинице на 20 посадочных мест
6. Ресторан японской кухни на 45 посадочных мест
7. Детское кафе на 35 посадочных мест
8. Ресторан средиземноморской кухни на 60 посадочных мест.

Таблица №2. № п/п	Наименование товара. Бренд, Производство	Назначение	Количество всего / Единица измерения	Цена за единицу в т.ч. НДС	Сумма
1	Тарелка глубокая Vauscher, Германия	Поддача супов	30 шт.	100	3000
...					

ИТОГО:

Приложение 2

Учебная дегустация вин

Согласно общему определению, дегустация - это оценка качеств исследуемого предмета (в частности, напитка) органами зрения, обоняния и вкуса. Дегустация дает возможность для сравнения множества разных вин. Ее можно провести как маленькую вечеринку в ресторане, дома, или как большое официальное мероприятие.

Для дегустирования лучше выбрать специальную тему. Например, вина из одного виноградника, но разных урожаев, или вина одного года, одного качества, но с разных виноградников одного региона.

Существует ряд правил, которых следует придерживаться на дегустации:

Одно из главных условий - порядок подачи вин.

Вина подаются в возрастном порядке - начинают с молодых и заканчивают старыми: каждое следующее вино не должно вызвать желания вернуться к предыдущему.

Если дегустируют белые и красные вина, то начинают с белых. За исключением случаев, когда красные вина очень тонкие, со сложным букетом.

Второй важный критерий - бокалы. Профессиональные дегустаторы предпочитают классические бокалы в форме тюльпана из тонкого и бесцветного стекла. Внутри такого бокала аромат напитка вполне развивается и концентрируется при выходе наружу, бесцветное стекло не мешает правильно оценить цвет, а тонкие стенки не препятствуют губам и языку почувствовать вкус. Наиболее распространенный тип дегустаторского бокала - полуэллипсоидный ("тюльпан"), объемом 210-225 миллилитров (тип AFNOR или INAO). Допустимо использование бокалов большего, но не меньшего объема. Главные требования: наличие ножки, тонкие, отполированные, совершенно прозрачные, сужающиеся кверху стенки (диаметр у краев меньше, чем в самой широкой части бокала). На рисунке в центре изображен бокал, рекомендованный Международной организацией винограда и вина для дегустаций.

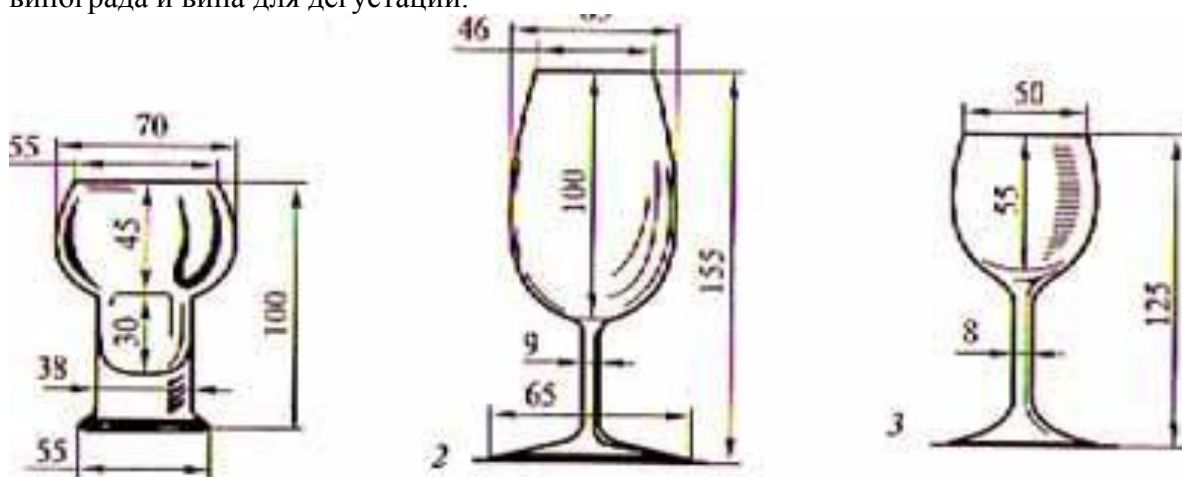


Рис. 34. Бокалы для дегустации вин:

1 — специальный бокал с двумя стадиями для красных вин; 2 — бокал тюльпановидной формы по стандарту ISO; 3 — бокал с высокой ножкой для белых вин

Бокалы должны быть безукоризненно чистыми и сухими. Наполнять на одну треть (70-80 миллилитров) и держать за ножку или за подставку.

Если на дегустации подаются белые и красные вина, то необходимо подготовить либо достаточное количество бокалов, либо запастись графинами с водой и ведерками, чтобы была возможность споласкивать бокалы для каждого нового образца и сливать не понравившееся вино.

Дегустация проводится в светлом, хорошо проветриваемом помещении, в идеале при естественном освещении, температуре 19-22°C и влажности 60-70 процентов. Освещение должно быть равномерным и естественным. Желательны белые стены и белые скатерти. Должны быть установлены плевательницы. Вопреки распространенному мнению, погреб - далеко не идеальное место для оценки качества вина.

Все вина должны быть откупорены и, если есть необходимость, перелиты (декантированы) заранее. Подавать образцы следует при соответствующей температуре, чтобы выявить букет и вкус каждого вина.

Хотя большинство дегустаций назначается на вечерние часы, самым правильным временем суток для адекватной оценки вина признано утро, когда чувственное восприятие наиболее остро и свежо.

Заранее готовятся маленькие порции закуски. Например, хлеб, сыр, сухие несладкие печенья, колбаски, мясо, яблоки. Закуски лучше подбирать под вино.

Студентам выдаются листки с короткой информацией о теме дегустации, регионе, специфических деталях, касающихся происхождения вин.

Словарь дегустатора вина

1. Ампелография. Наука, изучающая сорта винограда, регламентирующая и гарантирующая аутентичность принадлежности вина к конкретному терруару.
2. Бархатистое вино. Маслянистое вино, дающее ощущение бархата в горле за счет спиртового эффекта; это также говорится о сладком вине.
3. Великое вино. Благородное вино с многолетними (если не вековыми) традициями производства, выделанное на лучших виноградниках.
4. Выдержка. Термин, обозначающий созревание вина.
5. Выдержанное вино. Зрелое, мягкое, без признаков терпкости, достигшее зрелости в хороших условиях.
6. Гармоничность или баланс. Идеально сбалансированное соотношение между основными элементами вина - кислотностью, сладостью, терпкостью и спиртом.
7. Животное вино. Красное вино, обладающее ароматом кожи, мускуса, дичи.
8. Зеленое вино. Молодое вино с яркими танинами, вяжущим вкусом.
9. Крепко сбитое вино. Солидное вино, богатое танинами.
10. Купаж, купажи́рование. Смешивание различных вин в определенном соотношении с целью улучшения их качества для получения вин определенных типов и составов.
11. Миллезим. Год сбора урожая винограда, из которого произведено вино.
12. Молодое вино. Незрелое, легкое и свежее вино. Последний термин употребляется по отношению к вину, которое пьют молодым.
13. Нервное вино. Вино с явным кислым вкусом, но не агрессивное.
14. Пряное вино. Вино, обладающее запахом специй (корицы, перца, гвоздики).
15. Резкое вино. Грубое, крепкое, едкое и неподатливое вино с избытком танина и кислоты, часто молодое.
16. Сера. Двуокись серы. Универсальное дезинфицирующее средство, чаще всего применяемое виноделами для предотвращения уксусного брожения, а при производстве белых вин - дополнительно для защиты от вредных бактерий.
17. Сильное вино. Крепкое и хорошо сбалансированное вино, но все еще с ощутимым избытком танина и кислоты.
18. Слабое вино. Вино со слабым характером, ароматом, с недостатком кислотности, танина и спирта.
19. Сложное вино. Характеристика великих вин со многими гранями запаха и вкуса.

20. Танин. Один из основных элементов в красном вине. Распознается по вяжущему ощущению полости рта. Танин бывает особенно заметен в тонких винах, нуждающихся в созревании.
21. Фруктовое вино. Вино, в котором можно распознать множество разнообразных запахов и вкусов - вкус яблока, абрикоса, черной смородины, лимона. Молодые несложные красные вина часто обладают явным фруктовым вкусом и запахом.
22. Цветочное вино. Вино с ароматом цветов (жасмин, жимолость, померанец, фиалка и др.). Однако запах герани в вине является недостатком.
23. Шелковистое вино. Мягкое, гармоничное и спокойное вино.

Приложение 3

Подготовка имидж-экспозиции "Art-Table"

Группа из 3-5 человек накрывают стол на четыре персоны. Длина, или диаметр его не более 1 м.

Стол должен соответствовать четырем направлениям следующих тематик:

1. Национально-историческое
2. Авангардное
3. Фантазийное (фэнтэзи)
4. Литературно-художественное.

Оценивается сервированный и полностью подготовленный к обслуживанию тематический стол, меню, карта вин. Вы представляете свою экспозицию в любой форме (проза, песни, баллады, стихи и т.д.). Знание блюд из подготовленного меню строго обязательно. Приветствуется подбор и обоснование напитков. При оценке стола «Art-table» учитываются следующие аспекты:

1. Приветствие. Защита имидж-экспозиции.
2. Раскрытие тематики стола.
3. Функциональность сервировки.
4. Представленный фирменный стиль и дизайн.
5. Оригинальность идеи.
6. Поиск новых направлений в работе ресторатора.

Защита имидж-экспозиции длится не более 10 минут. Вы можете представить запись музыкального сопровождения и слайды, соответствующие тематике стола, которые будут показаны на экране во время выступления.

Экспозиция сопровождается табличкой на столе с указанием названия тематического стола и фамилией участников.

Приложение 4

Подготовка тестинга для корпоративного клиента

Вы – банкет-менеджер ресторана. Для получения согласия от заказчика на проведение крупного мероприятия в Вашем ресторане, необходимо организовать предварительный тестинг* (дегустацию) блюд ресторана (*в рекламном бизнесе дегустации называют тестингом (англ. testing), потому что в отличие от классических дегустаций они проводятся не среди специалистов, а среди потенциальных потребителей, и имеют цель предоставить покупателю возможность попробовать товар, а не профессионально оценить его качество).

Исходя из Вашего варианта (выбор на стр. 7), составьте описание организации тестинга (включая алгоритм проведения, оснащение, выбор блюд, затраты) для следующего мероприятия:

1. Банкет за столом с полным обслуживанием: гости – делегация из Китая.
2. Банкет за столом с частичным обслуживанием: гости – делегация из Франции.
3. Банкет-фуршет: русские гости.
4. Кофе-брейк: гости – делегация из Италии.

5. Банкет-коктейль: гости – делегация из Англии.
6. Банкет за столом с полным обслуживанием: гости – делегация из Америки
7. Банкет-фуршет: гости – делегация из Мексики.
8. Банкет за столом с частичным обслуживанием: гости – делегация из Японии.

Приложение 5

Таблица 3 – Маршрутный лист (кратко заполняется в процессе экскурсии)

№	План маршрута	Заметки студента
1	Название предприятия. Краткое сообщение о предприятии: - основные отличия от других ПОП	
2	Внешний дизайн: (экстерьер): - месторасположение - вид и обозрение - фасад - входная группа - вывески	
3	Дизайн интерьера: - тип интерьера - тематика - стиль	

	- атмосфера	
4	Оборудование залов: - барная стойка - ресторанный мебель - текстильное оформление - фитодизайн	
5	Меню: - кухня, направления - виды меню - презентация меню - винная карта (сомелье) - сигарная карта (сигармен)	
6	Оснащение: - фарфор (вид, марка, цвет...) - стекло - приборы - белье - аксессуары	
7	Кухня: - наплитная посуда, гостроемкости, кондитерские принадлежности, утварь	
8	Программа: - развлекательные мероприятия.	

Составил студент:

Продолжение Приложения 5

Итоговое эссе

1. Оформленная работа должна содержать

а) титульный лист

б) основную часть (раскрыть содержание всех пунктов Маршрутного листа в форме повествования)

в) составить таблицу Преимущества и Недостатки в работе данного предприятия

г) вывод: указать наиболее «выпуклые» черты аксессуарного оснащения данного предприятия, а также Ваши предложения и рекомендации по данному вопросу.

2. Работа должна быть оформлена в печатном виде (объем 2-4 страницы, размер шрифта 14, Times New Roman, обычный; интервал между строк — 1,5; размер полей: левого — 30

мм, правого — 10 мм, верхнего —20 мм, нижнего — 20 мм, все страницы нумеруются в нижней части листа).

4.2 Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины проводится в форме зачета

Методическое обеспечение промежуточной аттестации.

Вопросы к зачету:

1. Ресторанная мода на основных этапах развития сервиса и гостеприимства.
2. Перспективы развития сервиса в России. Роль аксессуарного сервиса.

3. Понятие «стиль». Особенности тематики и стиля на предприятиях общественного питания.
 4. Особенности формирования фирменного стиля предприятия общественного питания.
 5. Сущность понятия аксессуара, их роль и место в сфере услуг.
 6. Классификация и функции аксессуаров. Правила выбора аксессуаров.
 7. Ошибки использования аксессуаров.
 8. Понятие и виды аксессуарного дизайна.
 9. Акценты в дизайне.
 10. Структура дизайнерской работы. Описание дизайнерских услуг.
 11. Экстерьерные особенности предприятий общепита.
 12. Подход к дизайну интерьера.
 13. Выражение и стили в аксессуарном дизайне.
 14. Характеристика «слабых» и «сильных» аксессуарных решений.
 15. Факторы, влияющие на аксессуарный дизайн.
 16. Индивидуальность дизайна. Стоимость дизайна.
 17. Эффект узора. Типы узоров.
 18. Особенности аксессуарного дизайна следующих стилей: этнический, ампир, викторианский, кантри, классический, модерн, неоклассицизм, постмодернизм, рококо, функционализм, хай-тек, эклектика, фьюжн.
 19. Использование особенностей флористики в кулинарном искусстве.
 20. Произведения искусства в интерьере ресторана.
 21. Антропометрический подход к выбору мебели.
 22. Технологическое оборудование для кафе, баров, ресторанов как элемент аксессуарного дизайна.
 23. Обзор столовых аксессуаров, классификация по качеству.
 24. Роль столового фарфора.
 25. Столовое белье как элемент дизайна стола.
 26. Порядок сервировки стола.
 27. Стекло. Ведущие бренды.
 28. Занавески и портьеры. Виды.
 29. Модные приборы для приправ.
 30. Барные аксессуары.
 31. Бумажные аксессуары для ресторанов.
 32. Аксессуары, используемые при фламбировании различных блюд и десертов.
 33. Сигарные аксессуары в ресторанном бизнесе.
 34. Меню как один из главных способов в представлении товара. Дизайн меню.
 35. Модные тенденции униформы официантов, шеф-повара, сомелье, администратора и других сотрудников.
 36. Этикет за столом – аксессуары при подаче и потреблении блюд этнической кухни.
 37. Музыка в ресторане как способ привлечения посетителей.
 38. Понятие и характеристика кейтеринга, основные виды. Особенности спортивного кейтеринга.
 39. Аксессуары и требования внешнего обслуживания.
 40. Аксессуарное сопровождение тематических вечеров.
- 7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенции.

Краткая характеристика процедуры реализации текущего и промежуточного контроля для оценки компетенций обучающихся представлена в таблице.

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика процедуры оценивания компетенций	Представление оценочного средства в фонде
1.	Контрольная работа	Контрольная работа выполняется в форме письменного тестирования по теоретическим вопросам курса. Регламент – 1-1.5 минуты на один вопрос.	Тестовые задания
2.	Доклад, устное сообщение (мини-выступление)	Доклад - продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-исследовательской или научной темы. Тематика докладов выдается на первых семинарских занятиях, выбор темы осуществляется студентом самостоятельно. Подготовка осуществляется во внеаудиторное время. На подготовку дается одна-две недели. За неделю до выступления студент должен согласовать с преподавателем план выступления. Регламент – 3-5 мин. на выступление. В оценивании результатов наравне с преподавателем принимают участие студенты группы.	Темы докладов
3.	Отчет по итоговой работе	Может выполняться индивидуально либо в малых группах (по 2 человека) в аудиторное и во внеаудиторное время (сбор материала по теме работы). Текущий контроль проводится в течение выполнения лабораторной работы. Прием и защита работы осуществляется на последнем занятии или на консультации преподавателя.	Задания для выполнения итоговой лабораторной работы
4.	Защита контрольной работы	Контрольная работа соответствует теме, выдержана структура реферата, изучено 85-100 % источников, выводы четко сформулированы	Темы контрольных работ
5.	Зачет в форме устного собеседования по вопросам	Проводится в заданный срок, согласно графику учебного процесса. При выставлении оценки «зачтено»/«незачтено» учитывается уровень приобретенных компетенций студента. Компонент «знать» оценивается теоретическими вопросами по содержанию дисциплины, компоненты	Комплект примерных вопросов к зачету.

		«уметь» и «владеть» практикоориентированными заданиями.	-	
--	--	--	---	--

Критерии оценивания знаний студентов по дисциплине

№ п/п	Вид деятельности	Максимальное количество баллов за занятие	Максимальное количество баллов по дисциплине
1.	Посещение лекций	2	2
2.	Посещение практических занятий	1	3
3.	Работа на занятии: - результат выполнения домашней работы; - активность на занятии.	25 9 16	75
4.	Контрольное мероприятие рубежного контроля	60	60
5.	Зачёт	60	60
ИТОГО:	2 зачетные единицы		200

Формирование балльно-рейтинговой оценки работы студента

		Посещение лекций	Посещение практических занятий	Работа на практических занятиях	Самостоятельная работа	Зачёт
	Разбалловка по видам работ	1 x 2 = 2 балла	1 x 3 = 3 балла	25 x 3 = 75 баллов	60 баллов	60 баллов
	Суммарный макс. балл	2 балла макс.	5 баллов макс.	80 баллов макс.	140 баллов макс.	200 баллов макс.

Критерии оценивания на зачёте

От 0 до 8 баллов ставится, если:

Ответ на вопрос практически отсутствует. Студентом изложены отдельные фрагменты знаний, отсутствуют причинно-следственные связи. Речь неграмотная, терминология не используется. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа.

От 8 до 16 баллов ставится, если:

Ответ на вопрос складывается из разрозненных знаний. Студентом допущены существенные ошибки. Изложение материала нелогичное, фрагментарное, часто отсутствуют причинно-следственные связи, доказательность и конкретизация. Речь грамотная, терминология используется недостаточно. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа.

От 16 до 24 баллов ставится, если:

Относительно полный ответ на поставленный вопрос. Показано умение мыслить логически, определять причинно-следственные связи. Ответ изложен достаточно последовательно, грамотным языком с использованием современной терминологии. Могут быть допущены заметные недочеты или неточности, частично исправленные студентом с помощью преподавателя.

От 24 до 32 баллов ставится, если:

Полный, развернутый ответ на поставленный вопрос. Доказательно раскрыты основные положения. Ответ имеет четкую структуру, изложение последовательно, полностью отражает сущность раскрываемых понятий. Ответ изложен литературным языком с использованием современной терминологии. Могут быть допущены 1-2 недочета или неточности, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.

Критерии оценивания работы студента

По итогам изучения дисциплины, трудоёмкость которой составляет 2 ЗЕ и изучается в 4 семестре, студент набирает определённое количество баллов, которое соответствует «зачтено» или «незачтено» согласно следующей таблице:

	Баллы (2 ЗЕ)
«зачтено»	более 101
«незачтено»	менее 101

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

а) основная литература

1. Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2017. — 416 с. [Электронный ресурс: <http://http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=752579>]

2. Проектирование и организация торгового пространства предприятий розничной торговли и общественного питания: Учебное пособие / Давыдкина И.Б. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 266 с [Электронный ресурс: <http://http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=899751>]

б) дополнительная литература:

1. Хмырова, С. В. Ресторанный маркетинг: Учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям "Социально-культурный сервис и туризм", "Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)", "Менеджмент в сфере услуг", "Управ / Хмырова С.В. - М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2015. - 255 с. [Электронный ресурс: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=882505>]
2. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]: Учебное пособие / В. Г. Федцов. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2014. - 248 с. [Электронный ресурс: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430602>]

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Интернет-ресурсы

- Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания. <http://www.magazine.horeca.ru/archive/bar/>
2. Портал рестораторов. <http://www.restoran.ru/>
 3. Центральный дом ресторатора - ресторанный бизнес в России и за рубежом. <http://www.dom-restoratora.ru/>
 4. Информационные технологии для ресторанного бизнеса. <http://www.restoranoff.ru/>
 5. Основы ресторанного дела. <http://www.prorestoran.com/>

Электронные библиотечные системы (ЭБС), с которыми сотрудничает

«УлГПУ им. И.Н. Ульянова»

№	Название ЭБС	№, дата договора	Срок использования	Количество пользователей
1	«ЭБС ZNANIUM.COM»	Договор № 2304 от 19.05.2017	с 31.05.2017 по 31.05.2018	6 000
2	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Договор № 1010 от 26.07.2016	с 22.08.2016 по 21.11.2017	6 000

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Успешное изучение курса требует от обучающихся посещения лекций, активной работы на лабораторных занятиях, выполнения всех учебных заданий преподавателя, ознакомления с основной и дополнительной литературой.

Запись лекции – одна из форм активной самостоятельной работы обучающихся, требующая навыков и умения кратко, схематично, последовательно и логично фиксировать основные положения, выводы, обобщения, формулировки. В конце лекции преподаватель оставляет время (5 минут) для того, чтобы обучающиеся имели возможность задать уточняющие вопросы по изучаемому материалу. Из-за недостаточного количества аудиторных часов некоторые темы не удастся осветить в полном объеме, поэтому преподаватель, по своему усмотрению, некоторые вопросы выносит на самостоятельную работу студентов, рекомендуя ту или иную литературу. Кроме этого, для лучшего освоения материала и систематизации знаний по дисциплине, необходимо постоянно разбирать материалы лекций по конспектам и учебным пособиям. В случае необходимости обращаться к преподавателю за консультацией.

Подготовка к лабораторным занятиям.

При подготовке к лабораторным занятиям студент должен изучить теоретический материал по теме занятия (использовать конспект лекций, изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, при необходимости дополнить конспект, делая в нем соответствующие записи из литературных источников). В случае затруднений, возникающих при освоении теоретического материала, студенту следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале лабораторного занятия преподаватель знакомит студентов с темой, оглашает план проведения занятия, выдает задание. В течение отведенного времени на выполнение работы студент может обратиться к преподавателю за консультацией или разъяснениями. В конце занятия проводится прием выполненных работ, собеседование со студентом.

Подготовка к устному докладу.

Доклады делаются по каждой теме с целью проверки теоретических знаний обучающегося, его способности самостоятельно приобретать новые знания, работать с информационными ресурсами и извлекать нужную информацию.

Доклады заслушиваются в начале лабораторного занятия после изучения соответствующей темы. Продолжительность доклада не должна превышать 5 минут. Тему доклада студент выбирает по желанию из предложенного списка.

При подготовке доклада студент должен изучить теоретический материал, используя основную и дополнительную литературу, обязательно составить план доклада (перечень рассматриваемых им вопросов, отражающих структуру и последовательность материала), подготовить раздаточный материал или презентацию. План доклада необходимо предварительно согласовать с преподавателем.

Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к простому воспроизведению текста, не допускается простое чтение составленного конспекта доклада. Выступающий также должен быть готовым к вопросам аудитории и дискуссии.

Выполнение итоговой лабораторной работы.

Для закрепления практических навыков по использованию информационных технологий студенты выполняют итоговое задание - самостоятельно или работая в малых группах по 2 человека, под руководством преподавателя.

Текущая проверка разделов работы осуществляется в ходе выполнения работы на занятиях и на консультациях. Защита итоговой работы проводится на последнем занятии или на консультации преподавателя. Для оказания помощи в самостоятельной работе проводятся индивидуальные консультации.

Подготовка к тесту.

При подготовке к тесту необходимо изучить теоретический материал по дисциплине. С целью оказания помощи студентам при подготовке к тесту преподавателем проводится групповая консультация с целью разъяснения наиболее сложных вопросов теоретического материала.

Методические рекомендации по организации изучения дисциплины

Предусматривается в учебном процессе проведения занятий с использованием мультимедийного оборудования, демонстрационных материалов, стендов, макетов, моделей, деталей и узлов автомобилей. С целью формирования и развития профессиональных навыков студентов лекции в основном построены в форме презентаций, на практических занятиях используются модели автомобилей, модели их агрегатов, узлов и детали.

Методы обучения: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый и исследовательский. Данные методы применяются в различных сочетаниях, а иногда параллельно. Тем самым решаются задачи передачи знаний нового материала и приобретения умений и навыков их применения. Приемы обучения: работа с учебниками, технической документацией, практическая работа с имеющейся материальной частью, демонстрация видеofilьмов.

По мере освоения лекционного курса предусмотрено проведение практических занятий по тематике дисциплины, что позволяет углубить и закрепить конкретные теоретические знания, полученные на лекциях.

Занятия должны проводиться с учетом новейших достижений научно-технического прогресса в этой области знаний в специализированной лаборатории, оснащенной современным оборудованием и необходимыми техническими средствами обучения.

Для изучения и полного освоения программного материала по дисциплине должна быть использована учебная, справочная и другая литература, рекомендуемая настоящей программой, а также профильные периодические издания.

Полное освоение программного материала по дисциплине требует обязательного посещения студентами всех видов аудиторных занятий (лекций, практических работ) и безусловного выполнения в режиме как аудиторной, так и внеаудиторной самостоятельной работы.

Внеаудиторная самостоятельная работа предусматривает углубленное изучение лекций и дополнительного теоретического материала, выносимого на самостоятельную проработку, обязательную подготовку к выполнению практических работ, написание отчетов по работам и их своевременную сдачу, выполнение индивидуального задания преподавателя.

Внеаудиторная самостоятельная работа студентов осуществляется при консультационной помощи преподавателя.

Самостоятельная работа является внеаудиторной и предназначена для самостоятельного ознакомления студента с определенными разделами курса по рекомендованным материалам и подготовки к выполнению индивидуальных заданий по курсу.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения всех видов занятий.

Промежуточный контроль предназначен для практической комплексной оценки освоения разделов курса и осуществляется путем подготовки студентами ответов на заданные вопросы.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

- * Архиватор 7-Zip,
- * Антивирус ESET Endpoint Antivirus for Windows,
- * Операционная система Windows Pro 7 RUS Upgrd OLP NL Acdmc,
- * Офисный пакет программ Microsoft Office Professional 2013 OLP NL Academic,
- * Программа для просмотра файлов формата DjVu WinDjView,
- * Программа для просмотра файлов формата PDF Adobe Reader XI,
- * Браузер Google Chrome.

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

№ п\п	Наименование специальных* и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
1	Аудитория №101 Аудитория для лекционных занятий	Стол ученический - 20 шт., стул ученический – 41 шт., интерактивная доска – 1 шт. (BA0000003767), доска 1000*3000 зеленая ДА-32э 5р.п. – 1 шт., стол преподавателя – 1 тумб., компьютер (BA0000001245), стойка Panasonic	Компьютер в сборе (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) Лицензионные программы *Операционная система MicrosoftWindowsPro 7 RUSUpgrdOLPNLAcadmс, контракт №16-10-ОАЭ ГК от 08.09.2010 г. *Офисный пакет программ MicrosoftOfbceProPlus 2010 RUSOLPNLAcadmс, контракт №16-10-ОАЭ ГК от 08.09.2010 г.

		<p>К X B061A (BA0000003768), LCD/LED Телевизор “46 Samsung” UE 46EH5057K (BA0000005085), проектор VIEWSONIC (BA0000007777).</p>	<p>*Архиватор 7-Zip, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. * Антивирус ESET EndpointAntivirusforWindows, лицензия EAV-0120085134, контракт №26O916-ЛД от 12.12.2016 г., действующая лицензия.. * Программа для просмотра файлов формата DjVuWinDjView, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для просмотра файлов формата PDF AdobeReader M, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. * Браузер MozillaFirefox, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для просмотра изображений ACDSeeFree,0ТкрbIToerrpowarv1MНое обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для воспроизведения звуковых файлов AIMP, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для записи дисков ASHAMPUBurningstudiofree, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для ухода за системой CCleaner, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для диагностики и мониторинга жесткого диска программное обеспечение, бесплатная</p>
--	--	---	--

			<p>лицензия, пролонгировано.</p> <p>*Программа для проектирования принципиальных электрических схем и печатных плат DipTraceFree, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.</p> <p>*Файловый менеджер FreeCommanderXE, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.</p> <p>*Программа для компьютерного тестирования MyTest, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.</p> <p>*Программа для автоматизированного проектирования с возможностью оформления проектной и конструкторской документации.</p>
2	<p>Аудитория 201</p> <p>Аудитория для и лекционных практических занятий</p>	<p>(BA0000007124), стол ученический - 18 шт., стул ученический – 37 шт., доска 1000*3000 зеленая ДА-32э 5р.п. – 1 шт., стол однотумбовый (BA0000006622), мультимедийный класс в составе: интерактивная система SMART Воаго SB685. ноутбук HP Pavilion gб-2364/мышь, кабель, коммутатор-D-Link (BA0000005366).</p>	<p>Компьютер в сборе (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)</p> <p>Лицензионные программы</p> <p>*Операционная система</p> <p>MicrosoftWindowsPro 7 RUSUpgrdOLPNLAcDmc, контракт №16-10-ОАЭ ГК от 08.09.2010 г.</p> <p>*Офисный пакет программ</p> <p>MicrosoftOfficeProPlus 2010 RUSOLPNLAcDmc, контракт №16-10-ОАЭ ГК от 08.09.2010 г.</p> <p>*Архиватор 7-Zip, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.</p> <p>* Антивирус ESET EndpointAntivirusforWindows, лицензия</p> <p>EA V-0120085134, контракт №26O916-ЛД от 12.12.2016</p> <p>г., действующая лицензия.. *</p> <p>Программа для просмотра файлов формата DjVuWinDjView, открытое программное обеспечение, бесплатная</p>

			<p>лицензия, пролонгировано.</p> <p>*Программа для просмотра файлов формата PDF</p> <p>AdobeReader M, открытопрограммное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.</p> <p>* Браузер MozillaFirefox, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.</p> <p>*Программа для просмотра изображений</p> <p>ACDSeeFree, 0ТкрбITоerrpowarv 1MНое обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.</p> <p>*Программа для воспроизведения звуковых файлов</p> <p>AIMP, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.</p> <p>*Программа для записи дисков</p> <p>ASHAMPUBurningstudiofree, открытопрограммное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.</p> <p>*Программа для ухода за системой CCleaner, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.</p> <p>*Программа для диагностики и мониторинга жесткого диска программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.</p> <p>*Программа для проектирования принципиальных электрических схема и печатных плат DiptraceFree, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.</p> <p>*Файловый менеджер FreeCommanderXE, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.</p> <p>*Программа для компьютерного тестирования MyTest, открытое</p>
--	--	--	--

			<p>программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.</p> <p>*Программа для автоматизированного проектирования с возможностью оформления проектной и конструкторской документации.</p>
3	<p>Аудитория 207</p> <p>Лаборатория по обработке конструкционных материалов (металл)</p>	<p>Стол ученический - 9 шт., стул ученический – 10 шт., доска 1000*3000 зеленая ДА-32э 5р.п. – 1 шт., верстак слесарный – 8 шт., Станок сверлильный STURM 7050 (BA0000001381), Станок токарно-винторезный (134345), Станок токарный ТВ-7 (134347), Станок заточной (3418820).</p>	
4	<p>Аудитория 211</p> <p>Лекционная аудитория для семинарских и практических занятий</p>	<p>Проектор SANYO Projector PLC-XVV250 (BA0000003511), Ноутбук Samsung NP300E5X(U02) (BA0000004694), Стол ученический - 27 шт., стул ученический – 55 шт., доска 1000*3000 зеленая ДА-32э 5р.п. – 1 шт., шкаф для документов закрытый – 2 шт., стол однотумбовый преподавателя – 1</p>	<p>Компьютер в сборе (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)</p> <p>Лицензионные программы</p> <p>*Операционная система</p> <p>MicrosoftWindowsPro 7 RUSUpgrdOLPNLAcDmc, контракт №16-10-ОАЭ ГК от 08.09.2010 г.</p> <p>*Офисный пакет программ</p> <p>MicrosoftOfbceProPlus 2010 RUSOLPNLAcDmc, контракт №16-10-ОАЭ ГК от 08.09.2010 г.</p> <p>*Архиватор 7-Zip, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.</p> <p>* Антивирус ESET EndpointAntivirusforWindows,</p>

		шт.	<p>лицензия</p> <p>ЕАУ-0120085134, контракт №260916-ЛД от 12.12.2016</p> <p>г., действующая лицензия.. *</p> <p>Программа для просмотра файлов формата DjVuWinDjView, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.</p> <p>*Программа для просмотра файлов формата PDF</p> <p>AdobeReader M, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.</p> <p>* Браузер MozillaFirefox, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.</p> <p>*Программа для просмотра изображений</p> <p>ACDSeeFree, 0ТкрбITоerrpowarv 1MНое обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.</p> <p>*Программа для воспроизведения звуковых файлов</p> <p>AIMP, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.</p> <p>*Программа для записи дисков</p> <p>ASHAMPUBurningstudiofree, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.</p> <p>*Программа для ухода за системой CCleaner, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.</p> <p>*Программа для диагностики и мониторинга жесткого диска программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.</p> <p>*Программа для проектирования принципиальных электрических схема и печатных плат DiptraceFree, открытое программное обеспечение,</p>
--	--	-----	---

			<p>бесплатная лицензия, пролонгировано.</p> <p>*Файловый менеджер FreeCommanderXE, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.</p> <p>*Программа для компьютерного тестирования MyTest, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.</p> <p>*Программа для автоматизированного проектирования с возможностью оформления проектной и конструкторской документации.</p>
--	--	--	--