


МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«СОЧИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
Университетский экономико-технологический колледж

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по МНР



А.А. Мирошниченко



УТВЕРЖДАЮ

Директор УЭТК



И.А. Ермачков

31.05.2023

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОУД.14 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ  
(ВКЛЮЧАЯ ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ)**

Наименование специальности

43.02.16 Туризм и гостеприимство (ресторанная деятельность)

2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования для специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

Организация разработчик: ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет»  
Университетский экономико-технологический колледж.

Разработчик:

Гадзаова И.В. - преподаватель Университетского экономико-технологического колледжа

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании цикловой методической комиссии технологических дисциплин.

Протокол № 01 от «31» августа 2023 г.

Председатель цикловой методической комиссии  К.С. Воздвиженская

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы	4
1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	5
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	10
3.2. Информационное обеспечение обучения	10
3.3. Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	11
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.14 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ (ВКЛЮЧАЯ ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ)

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Рабочая программа учебной дополнительной дисциплины Введение в специальность является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство (ресторанная деятельность)

При реализации программы учебной дополнительной дисциплины Введение в специальность могут быть использованы различные образовательные технологии, в том числе элементы дистанционных образовательных технологий, электронного обучения.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Содержание рабочей программы Введение в специальность (включая индивидуальный проект) направлено на достижение следующих целей:

- раскрытие сущности работы специалиста по гостеприимству;
- освоение основных понятий и процессов в сфере гостиничного дела.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код и наименование формируемых компетенций	Умения	Знания
ПК 1.1 Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	- выстраивать траектории профессионального и личностного развития; - определять основные характеристики концепции гостиничного продукта	- стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий;
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- оформлять документы; - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	- правила оформления документов; - современную научную и профессиональную терминологию; - современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности;	- основы проектной деятельности;
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке РФ с учетом особенностей социального и культурного контекста	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;	- правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- излагать свои мысли на государственном языке; - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	- возможные траектории профессионального развития и самообразования; - содержание актуальной нормативно-правовой документации;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дополнительной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>80</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	40
практические занятия	4
<i>Индивидуальный проект</i>	32
Другая форма контроля – 1 семестр, промежуточная аттестация – дифференцированный зачет во 2 семестре	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дополнительной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Формируемые компетенции
	<b>1 семестр</b>		
<b>Раздел 1</b> Введение в гостиничную индустрию			
<b>Тема 1.1</b> Услуги общественного питания и требования к ним	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	<b>Лекции, теоретические занятия</b>	<b>4</b>	
	Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги.	2	
	Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания Методы и формы обслуживания. Прогрессивные технологии обслуживания	2	
<b>Тема 1.2</b> Торговые помещения организаций питания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	<b>Лекции, теоретические занятия</b>	<b>4</b>	
	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг. Интерьер помещений организации питания. Современные стили интерьеров залов	2	
	Сервизная, назначение, оснащение. Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение. Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение Оборудование залов. Современные требования к мебели	2	
<b>Тема 1.3</b> Столовая посуда, приборы, столовое белье	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	<b>Лекции, теоретические занятия</b>	<b>4</b>	
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды. Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания	2	
	Порядок получения и подготовка посуды, приборов Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья. Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности	2	
<b>Тема 1.4</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	

Информационное обеспечение процесса обслуживания	<b>Лекции, теоретические занятия</b>		
	Средства информации. Назначение и принципы составления меню. Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин	2	
<b>Тема 1.5</b> Этапы организации обслуживания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	<b>Лекции, теоретические занятия</b>		
	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	2	
	Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями. Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива	2	
<b>Тема 1.6</b> Основы проектной деятельности	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	
	Выполнение индивидуального проекта. <i>Понятие и цель проектной деятельности</i>	2	
	Выполнение индивидуального проекта. <i>Проект, виды проектов</i>	2	
	Выполнение индивидуального проекта. <i>Этапы работы над проектом</i>	2	
	Выполнение индивидуального проекта. <i>Выбор тем индивидуального проекта</i>	2	
	Выполнение индивидуального проекта. <i>План работы над индивидуальным проектом</i>	2	
	Выполнение индивидуального проекта. <i>Описание процедуры исследования (по этапам деятельности).</i>	2	
	Выполнение индивидуального проекта. <i>Анализ и обобщение полученных данных</i>	2	
	Выполнение индивидуального проекта. <i>Структура презентации проекта</i>	2	
<b>2 семестр</b>			
<b>Раздел 2</b> Ресторанная деятельность			
<b>Тема 2.1</b> Организация процесса обслуживания в зале	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	<b>Лекции, теоретические занятия</b>	<b>6</b>	
	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи. Правила подачи продукции сервис-бара.	2	
	Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского.	2	
	Виды и формы складывания салфеток. Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание	2	
	<b>Практические работы</b>	<b>2</b>	
Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, минимальной сервировке: завтрак, обед, ужин	2		
<b>Тема 2.3</b> Правила подачи кулинарной, кондитерской	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	<b>Лекции, теоретические занятия</b>	<b>8</b>	
	Основные методы подачи блюд в ресторане. Последовательность и правила подачи холодных	2	

продукции, напитков	и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий.		
	Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный способ подачи блюд	2	
	Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя	2	
	Правила подачи буфетной продукции и вино-водочных изделий	2	
	<b>Практическая работа</b>	<b>2</b>	
	Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Тренинг по отработке приемов расчета с гостями	2	
<b>Тема 2.4</b> Обслуживание приемов и банкетов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	
	<b>Лекции, теоретические занятия</b>	<b>14</b>	
	Виды приемов и банкетов. Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы. Порядок приема заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы.	2	
	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Время проведения банкета и расчет числа участников. Подбор и расстановка мебели Сервировка стола. Обслуживание гостей	2	
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами Время проведения банкета и расчет числа участников. Подбор и расстановка мебели Сервировка стола. Обслуживание гостей	2	
	Банкет-фуршет. Время проведения банкета и расчет числа участников. Подбор и расстановка мебели Сервировка стола. Обслуживание гостей	2	
	Банкет-коктейль. Время проведения банкета и расчет числа участников. Подбор и расстановка мебели Сервировка стола. Обслуживание гостей	2	
	Банкет-чай Время проведения банкета и расчет числа участников. Подбор и расстановка мебели Сервировка стола. Обслуживание гостей	2	
	Комбинированные банкеты. Виды. Банкет фуршет-кофе. Банкет коктейль-фуршет-кофе. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами-кофе в гостиной. Банкет по типу буфет.	2	
<b>Тема 2.5</b> Проектная деятельность. Индивидуальный проект	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	
	Выполнение индивидуального проекта. <i>Цель и задачи индивидуального проекта, по выбранной теме.</i>	2	
	Выполнение индивидуального проекта. <i>Требования к выполнению индивидуального проекта</i>	2	
	Выполнение индивидуального проекта. <i>Разработка плана индивидуального проекта.</i>	2	
	Выполнение индивидуального проекта. <i>Изучение литературы и отбор фактического материала.</i>	2	
	Выполнение индивидуального проекта. <i>Научно-исследовательская работа студента по выбранной теме.</i>	2	
	Выполнение индивидуального проекта. <i>Анализ и обобщение научно-исследовательской работы студента по выбранной теме.</i>	2	
	Выполнение индивидуального проекта. <i>Подведение итогов выполненного проекта.</i>	2	

	Выполнение индивидуального проекта. <i>Подготовка презентации по индивидуальному проекту</i>	2	
<b>Тематика для выполнения индивидуального проекта</b> Анализ современного состояния ресторанного хозяйства. Ресторанный сервис и требования к качеству. Классификация баров, барное искусство на рынке ресторанных услуг г. Сочи Инновационные программы сервиса на предприятиях питания социально- культурного сервиса и туризма. Инновационные программы гостеприимства в ресторанном сервисе и туризме. Организация проведения банкетных мероприятий. Организации обслуживания гостей в ресторане Организация и эффективность профессионального обучения в ресторанном бизнесе Организация кейтерингового обслуживания Общие стандарты обслуживания в ресторанном бизнесе Совершенствование корпоративной культуры предприятия общественного питания Системы организации обслуживания в ресторанном бизнесе Технология и организация питания туристов Формирование и поддержание корпоративной культуры предприятия питания Этические проблемы в сфере общественного питания и пути их решения			
<b>Всего:</b>		<b>80</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины Введение в специальность требует наличия учебного кабинета «Организации обслуживания», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

При реализации рабочей программы учебной дисциплины может быть использовано программное обеспечение Big Blue Button (BBB), Moodle, Я-диск.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518335>

2. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/51324>

3. Николенко, П. Г. Организация обслуживания в организациях общественного питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 232 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16520-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531218>

4. Организация гостиничного дела : учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. В. Субботина, Л. Э. Глаголева, Е. А. Высотина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2023. — 352 с. — ISBN 978-5-4377-0016-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/129202.html>

Дополнительная литература:

1. Шамрина, И. В. Организация проектной деятельности : учебное пособие / И. В. Шамрина, В. С. Маркова, А. Е. Кисова. — Липецк : Липецкий государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2023. — 80 с. — ISBN 978-5-00175-076-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/130967.html>

2. Еремеева, Н. Б. Контроль качества продукции и услуг общественного питания : практикум для СПО / Н. Б. Еремеева. — Саратов : Профобразование, 2022. — 127 с. — ISBN 978-5-4488-1382-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116264.html>

Нормативные документы:

1. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 21 сент. 2020 г. № 1515]. - <https://base.garant.ru/74687276/?ysclid=lm7omzyljd728840760>

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартин-форм, 2014.- III, 12 с.
5. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

Интернет-ресурсы:

4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования

### **3.3. Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине УД.01 Введение в специальность определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и дидактические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а также с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype), что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

**Примечание:** Преподаватели, учебные курсы которых требуют от студентов выполнения определенных специфических действий и представляющих собой проблему или действие, невыполнимое для студентов, испытывающих трудности с передвижением или речью, обязаны в РПД учесть эти особенности и предлагать студентам-инвалидам и студентам с ОВЗ альтернативные методы закрепления изучаемого материала.

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Текущий контроль и оценка результатов освоения учебной дополнительной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета во 2 семестре.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выстраивать траектории профессионального и личностного развития;</li> <li>- определять основные характеристики концепции гостиничного продукта</li> <li>- оформлять документы;</li> <li>- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;</li> <li>- излагать свои мысли на государственном языке;</li> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий;</li> <li>- правила оформления документов;</li> <li>- современную научную и профессиональную терминологию;</li> <li>- современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и</li> </ul>	<p>Письменный контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ответов на вопросы;</li> <li>- тестирования.</li> </ul> <p>Устный контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- индивидуального опроса;</li> <li>- фронтального опроса;</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета во 2 семестре</p>

<p>программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы проектной деятельности;</li> <li>- правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> </ul>	
---	--

### **Общие критерии оценки результатов освоения дисциплины**

В устных и письменных ответах студентов на практических занятиях, в сообщениях и докладах, индивидуальном проекте и других формах аудиторной и самостоятельной работы, а также в текущих контрольных работах учитываются: глубина знаний, владение необходимыми умениями (в объеме программы), логичность изложения материала, включая обобщения, выводы, соблюдение норм литературной речи.

Оценку «отлично» заслуживает студент, твёрдо знающий программный материал, системно и грамотно излагающий его, демонстрирующий необходимый уровень компетенций, чёткие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно владеющий понятийным аппаратом.

Оценку «хорошо» заслуживает студент, проявивший полное знание программного материала, демонстрирующий сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции, допускающий не принципиальные неточности при изложении ответа на вопросы.

Оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший знания только основного материала, но не усвоивший детали, допускающий ошибки принципиального характера, демонстрирующий не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал и делать выводы.

Оценку «неудовлетворительно» заслуживает студент, не усвоивший основного содержания материала, не умеющий систематизировать информацию, делать необходимые выводы, чётко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирующий низкий уровень овладения необходимыми компетенциями.

### **Оценивание студента на дифференцированном зачете по учебной дисциплине**

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, чётко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приёмами выполнения практических задач.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твёрдо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приёмами их выполнения.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

**Перечень вопросов (примерный тест) для проведения промежуточной аттестации по учебной дисциплине УД 01. Введение в специальность**

**Вопрос 1**

**Сервировка стола означает следующее:**

**Варианты ответов**

- А) правильное размещение на столе предметов сервировки;
- Б) правильное пользование предметами сервировки во время еды;
- В) произвольное размещение предметов сервировки стола;
- Г) умение соблюдать этикет.

**Вопрос 2**

**Верная последовательность сервировки стола представлена в ответе:**

**Варианты ответов**

- А) накрытие стола скатертью, сервировка тарелками, приборами, стеклянной посудой, раскладывание салфеток, расстановка приборов со специями, ваз с цветами;
- Б) накрытие стола скатертью, расстановка приборов со специями, ваз с цветами, сервировка тарелками, столовыми приборами, стеклянной посудой, раскладывание салфеток;
- В) накрытие стола скатертью, сервировка стеклянной посудой, тарелками, приборами, раскладывание салфеток, расстановка приборов со специями, ваз с цветами.
- Г) накрытие стола скатертью, раскладывание салфеток, расстановка ваз с цветами, сервировка тарелками, приборами, стеклянной посудой.

**Вопрос 3**

**Факторы, которые учитывают при составлении меню предприятия:**

**Варианты ответов**

- А) вкусы и желания потенциальных посетителей;
- Б) вкусы и желания зав. производством;
- В) вкусы и желания метрдотеля;
- Г) вкусы и желания руководителя предприятия ОП.

**Вопрос 4**

**К обслуживающему персоналу предприятий ОП относят следующих работников:**

**Варианты ответов**

- А) метрдотель (администратор), официант, хостесс, бармен, буфетчик, кассир, повар на раздаче, гардеробщик, швейцар, продавец магазина кулинарии;
- Б) заведующий производством, повар-бригадир, мастер-кондитер, пекарь;
- В) мойщик кухонной посуды, мойщик столовой посуды, повар на производстве и раздаче;
- Г) повар-бригадир, мастер-кондитер, пекарь, повар на производстве и раздаче.

**Вопрос 5**

**Особо тщательно стол убирают перед подачей:**

**Варианты ответов**

- А) десерта;
- Б) горячих блюд;
- В) холодных закусок;
- Г) после ухода посетителей.

**Вопрос 6**

**Виды банкетов, которые относят к специальным:**

**Варианты ответов**

- А) по случаю юбилея;
- Б) по случаю свадьбы;
- В) по случаю встречи глав государства;

- Г) по случаю Дня влюбленных.

#### **Вопрос 7**

**Какой знак подают посетители, что приборы можно убрать:**

**Варианты ответов**

- А) оставив пустую тарелку;
- Б) положив ножи и вилки на тарелки параллельно друг другу;
- В) положив ножи и вилки около тарелки;
- Г) положив ножи и вилки на тарелки крест-накрест.

#### **Вопрос 8**

**Кейтеринг это:**

**Варианты ответов**

- А) предоставление услуг ОП вне ресторана;
- Б) предоставление услуг в ресторане;
- В) предоставление услуг на предприятиях;
- Г) предоставление услуг на транспорте;

#### **Вопрос 9**

**Форма обслуживания чаще всего применяемая во время завтрака туристов в гостиницах?**

**Варианты ответов**

- А) самообслуживание через «шведский стол»;
- Б) обслуживание официантами за столом;
- В) экспресс-стол;
- Г) минимальный стол.

#### **Вопрос 10**

**При обслуживании а ля карт:**

**Варианты ответов**

- А) гости из меню выбирают порционные блюда и напитки;
- Б) гости берут еду с общего стола в свободном доступе;
- В) гости, предварительно сделав заказ, обслуживаются в установленный промежуток времени;
- Г) все гости обслуживаются в одно и то же время по одинаковому меню.

#### **Вопрос 11**

**Продолжительность проведения банкета-фуршета:**

**Варианты ответов**

- А) 1-1,5 часа;
- Б) 2-3 часа;
- В) 3-4 часа;
- Г) 2,5-3,5 часа.

#### **Вопрос 12**

**Горячие блюда накрывают крышками:**

**Варианты ответов**

- А) суповыми;
- Б) сетами;
- В) шпильками;
- Г) клоше.

#### **Вопрос 13**

**Рюмка рейнвейная используется для подачи:**

**Варианты ответов**

- А) красных вин;
- Б) шампанского;
- В) водки;
- Г) белых вин.

**Вопрос 14****Воскресный бранч это:****Варианты ответов**

- А) семейный обед;
- Б) ритуальный обед;
- В) комплексный обед;
- Г) обед туристов.

**Вопрос 15****Каков размер стандартного ресторанный стола?****Варианты ответов**

- А) 1200x800;
- Б) 1000x600;
- В) 900x900;
- Г) 1500x100.

**Вопрос 16****Назовите основные методы обслуживания в ресторане:****Варианты ответов**

- А) самообслуживание;
- Б) обслуживание официантами;
- В) комбинированное;
- Г) все вышеперечисленные.

**Вопрос 17****Фирменные блюда в меню записываются:****Варианты ответов**

- А) в конце;
- Б) в середине;
- В) в начале тех блюд, к группе которых они относятся;
- Г) в начале.

**Вопрос 18****Заказчик и предприятие питания заранее оговаривают:****Варианты ответов**

- А) дату, меню, особенности сервировки обслуживания.
- Б) уборку помещения, уборку столов;
- В) время завоза продуктов;
- Г) все вышеперечисленные.

**Вопрос 19****Карта вин это:****Варианты ответов**

- А) ассортимент табачных и кондитерских изделий;
- Б) ассортимент вин;
- В) перечень блюд;
- Г) перечень алкогольных напитков.

**Вопрос 20****Официант записывает принятый заказ:****Варианты ответов**

- А) в реестр;
- Б) на чеке;
- В) на листе бумаги;
- Г) на бланке счета.