

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тольяттинский государственный университет»

ФТД.В.01

(индекс дисциплины)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Современные технологии ресторанного сервиса

(наименование дисциплины)

по направлению подготовки (специальности)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки, специальности в соответствии с ФГОС ВПО/ФГОС ВО)

Технология продукции и организация ресторанного дела

(направленность (профиль) специализация)

Форма обучения: заочная

Год набора: 2019

Распределение часов дисциплины по семестрам и видам занятий (по учебному лану)

Количество ЗЕТ	2					
Часов по РУП	72					
Виды контроля в семестрах:	Зачет	Зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы (для заочной формы обучения)	
		5				
	№ курса					
	1	2	3	4	5	Итого
ЗЕТ по семестрам					2	2
Лекции					4	4
Лабораторные					4	4
Практические					4	4
Промежуточная аттестация					0,25	0,25
Контактная работа					12,25	12,25
Сам. работа					56	56
Контроль					3,75	3,75
Итого					72	72

Тольятти, 2018

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО и учебного плана направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки, специальности в соответствии с ФГОС ВПО/ ФГОС ВО)

Рецензирование рабочей программы дисциплины:

☒

Отсутствует

☒

Учебная (рабочая) программа одобрена на заседании кафедры «Технологии производства пищевой продукции и организация общественного питания» (протокол заседания № 1 от 03 сентября 2018 г.).

☐

Рецензент

(должность, ученое звание, степень)

(подпись)

(И.О. Фамилия)

«__» _____ 20__ г.

Срок действия рабочей программы дисциплины до «31» августа 2024 г.

Информация об актуализации рабочей программы дисциплины:

Протокол заседания кафедры № ____ от «__» _____ 20__ г.

Протокол заседания кафедры № ____ от «__» _____ 20__ г.

Протокол заседания кафедры № ____ от «__» _____ 20__ г.

Протокол заседания кафедры № ____ от «__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой «Технологии производства пищевой продукции и организация общественного питания»

(выпускающей направление (специальность))

«__» _____ 20__ г.

(подпись)

Т.П. Третьякова
(И.О. Фамилия)

АННОТАЦИЯ
дисциплины (учебного курса)
ФТД.В.01 Современные технологии ресторанного сервиса
(индекс и наименование дисциплины (учебного курса))

1. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель – приобретение студентами знаний, позволяющих будущим специалистам сформировать практические навыки по управлению обслуживанию на предприятиях общественного питания, основ и классов организационно-правовых форм.

Задачи:

1. Овладеть основными понятиями, терминами и определениями в области технологии и организации обслуживания.
2. Освоить современные прогрессивные технологии производства на предприятиях питания различных типов и классов.
3. Изучить новые виды услуг предприятий питания.
4. Изучить классификацию, порядок предоставления услуг и правила обслуживания.

2. Место дисциплины (учебного курса) в структуре ОПОП ВО

Данная дисциплина (учебный курс) относится к блоку ФТД «Факультативы» (вариативная часть).

Дисциплины, учебные курсы, на освоении которых базируется данная дисциплина (учебный курс) – «Введение в профессию», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Дисциплины, учебные курсы, для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате изучения данной дисциплины (учебного курса) – «Ресторанное дело», «Проектирование предприятий общественного питания».

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (учебному курсу), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Формируемые и контролируемые компетенции	Планируемые результаты обучения
- готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие	Знать: принципы, условия, технологии производства продукции питания.
	Уметь: определять приоритеты в сфере

<p>конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4)</p>	<p>производства продукции питания; обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания.</p>
	<p>Владеть:</p> <p>техническими средствами и технологиями производства продукции питания с учетом экологических последствий их применения.</p>
<p>- способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6)</p>	<p>Знать:</p> <p>нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</p>
	<p>Уметь:</p> <p>организовывать документооборот по производству на предприятии питания.</p>
	<p>Владеть: системой документооборота по производству на предприятии питания.</p>
<p>- способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27)</p>	<p>Знать:</p> <p>особенности организации производства; требования, нормы, методы проектирования, реконструкции и оснащения предприятий питания.</p>
	<p>Уметь:</p> <p>контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования</p>
	<p>Владеть:</p> <p>способами планировки и оснащения предприятий питания.</p>

Тематическое содержание дисциплины (учебного курса)

Раздел, модуль	Подраздел, тема
Методы и средства обслуживания гостей	
Организация торговой и производственной деятельности ресторана	Разработка концепции ресторана. Технологический процесс на предприятиях общественного питания. Деятельность служб ресторана по организации питания
Материально-техническая база обслуживания.	Нормы оснащения предприятий питания
Требования к обслуживающему персоналу ресторана	Профессиограмма специалистов ресторанного сервиса
Подготовка к обслуживанию	Виды подготовительных работ
	Содержание и требования к предварительным работам
Меню – лицо ресторана	Виды меню, современные подходы к оформлению меню. Карта вин.
Встреча и обслуживание гостей	Правила гостеприимства при встрече гостей.
	Правила подачи блюд. Современные виды сервировки стола.
Организация и обслуживание	Виды банкетов. Современные технологии обслуживания.

банкетов	Стандарты обслуживания иностранных гостей.
	Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP).

Общая трудоемкость дисциплины (учебного курса) – 2 ЗЕТ.

4. Структура и содержание дисциплины (учебного курса) «Современные технологии ресторанного сервиса»

(наименование дисциплины (учебного курса))

Курс изучения 5

Раздел, модуль	Подраздел, тема	Виды учебной работы							Необходимые материально-технические ресурсы	Формы текущего контроля	Рекомендуемая литература (№)
		Контактная работа (в часах)					Самостоятельная работа				
		всего			в т.ч. в интерактивной	Формы проведения лекций, лабораторных, практических занятий, методы обучения, реализующие применяемую образовательную технологию	в часах	формы организации самостоятельной работы			
		лекций	лабораторных	практических							
Раздел 1. Введение	1.1 Ресторанный бизнес и перспективы его развития	1				Лекция проводится с использованием дистанционных образовательных технологий	2	Изучение материала по теме, посредством «онлайн-консультации» и электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет.	LMS-система на основе Moodle, компьютер, либо планшет, либо смартфон		[1],[2], [3]
Раздел 2. Организация торговой и производственной деятельности ресторана	Тема 2.1 Технологический процесс на предприятиях общественного питания					Изучение темы с консультацией преподавателя на форуме	4	Изучение материала по теме, посредством «онлайн-консультации» и электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера,	Персональный компьютер, доступ к сети Интернет, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.		[1],[2]

							подключенного к сети Интернет.			
	Тема 2.2 Деятельность служб ресторана по организации питания			1		Выполнение практического задания с консультацией преподавателя на форуме и через комментарии в заданиях.	2	Изучение материала по теме, посредством «онлайн- консультации» и электронных учебно- методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет.	LMS-система на основе Moodle, компьютер, либо планшет, либо смартфон	[1],[2]
	Тема 2.3 Разработка концепции ресторана			1		Выполнение практического задания с консультацией преподавателя на форуме и через комментарии в заданиях.	2	Изучение материала по теме, посредством «онлайн- консультации» и электронных учебно- методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет.	LMS-система на основе Moodle, компьютер, либо планшет, либо смартфон	Тест № 1 [1],[2], [3]
Раздел 3. Материально- техническая база обслуживания.	Тема 3.1 Нормы оснащения предприятий питания					Изучение темы с консультацией преподавателя на форуме	3	Изучение материала по теме, посредством «онлайн- консультации» и электронных учебно- методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет.	Персональный компьютер, доступ к сети Интернет, учебно- методическое и информационное обеспечение дисциплины.	[1],[2], [3]

Раздел 4. Требования к обслуживающему персоналу	Тема 4.1 Профессиограмма специалистов ресторанного сервиса		1			Выполнение лабораторной работы с консультацией преподавателя на форуме и через комментарии в заданиях.	2	Изучение материала по теме, посредством «онлайн-консультации» и электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет.	LMS-система на основе Moodle, компьютер, либо планшет, либо смартфон		[1],[2]
Раздел 5. Подготовка к обслуживанию	Тема 5.1 Виды подготовительных работ	1				Изучение темы с консультацией преподавателя на форуме	4	Изучение материала по теме, посредством «онлайн-консультации» и электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет.	Персональный компьютер, доступ к сети Интернет, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.		[1],[2]
	Тема 5.2 Содержание и требования к предварительным работам		1			Изучение темы с консультацией преподавателя на форуме	3	Изучение материала по теме, посредством «онлайн-консультации» и электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет.	Персональный компьютер, доступ к сети Интернет, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.		[1],[2], [3]
Раздел 6. Меню – лицо ресторана	Тема 6.1 Виды меню, современные	1				Лекция проводится с использованием дистанционных	5	Изучение материала по теме, посредством «онлайн-	LMS-система на основе Moodle, компьютер, либо	Тест № 2	[3],[2]

	подходы к оформлению меню. Карта вин.					образовательных технологий		консультации» и электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет.	планшет, либо смартфон		
Раздел 7. Встреча и обслуживание гостей	Тема 7.1 Правила гостеприимства при встрече гостей.			1		Выполнение практического задания с консультацией преподавателя на форуме и через комментарии в заданиях.	5	Изучение материала по теме, посредством «онлайн-консультации» и электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет.	LMS-система на основе Moodle, компьютер, либо планшет, либо смартфон		[1],[2],[3]
	Тема 7.2 Правила подачи блюд. Современные виды сервировки стола.		1			Выполнение лабораторной работы с консультацией преподавателя на форуме и через комментарии в заданиях.	3	Изучение материала по теме, посредством «онлайн-консультации» и электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет.	LMS-система на основе Moodle, компьютер, либо планшет, либо смартфон		[3],[2]
Раздел 8. Организация и обслуживание банкетов	Тема 8.1 Виды банкетов. Современные технологии обслуживания.	1				Лекция проводится с использованием дистанционных образовательных технологий	3	Изучение материала по теме, посредством «онлайн-консультации» и электронных учебно-методических	LMS-система на основе Moodle, компьютер, либо планшет, либо смартфон		[1],[2]

							материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет.			
	Тема 8.2 Стандарты обслуживания иностранных гостей.			1		Выполнение практического задания с консультацией преподавателя на форуме и через комментарии в заданиях.	2	Изучение материала по теме, посредством «онлайн-консультации» и электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет.	LMS-система на основе Moodle, компьютер, либо планшет, либо смартфон	[1],[2],[3]
	Тема 8.3 Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP).		1			Выполнение лабораторной работы с консультацией преподавателя на форуме и через комментарии в заданиях.	2	Изучение материала по теме, посредством «онлайн-консультации» и электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет.	LMS-система на основе Moodle, компьютер, либо планшет, либо смартфон	Проект [1],[2]
							56			
Контроль							3,75			
ПА							0,25			
Итого:		4	4	4						
		72								

5. Критерии и нормы текущего контроля и промежуточной аттестации

Формы текущего контроля	Условия допуска	Критерии и нормы оценки	
Тесты	Допускаются все	Максимум 40 баллов (1 вопрос-2 балл), в тесте по 20 вопросов	
Проект	Допускаются все	<p>Мах 60 баллов - оценка «отлично» выставляется студенту, если студент исчерпывающе, логически и аргументировано излагает материал по теме задания (10 баллов); обосновывает собственную точку зрения при анализе конкретной проблемы, свободно отвечает на поставленные дополнительные вопросы (10 баллов), делает обоснованные выводы (10 баллов), использует ИТ для презентации результатов своей работы (30 баллов).</p> <p>Мах 50 баллов - оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент демонстрирует логичность и доказательность изложения материала по теме задания, но допускает отдельные неточности при использовании ключевых понятий; в ответах на дополнительные вопросы имеются незначительные ошибки (20 баллов). Презентация проекта представлена с помощью ИТ (30 баллов).</p> <p>Мах 40 баллов - оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент поверхностно раскрывает материал по теме задания, у него имеются базовые знания специальной терминологии по обсуждаемому вопросу, излагаемый материал не систематизирован; выводы недостаточно аргументированы, имеются смысловые и речевые ошибки (20 баллов), Презентация проекта представлена с помощью ИТ (20 баллов).</p> <p>Менее 30 баллов - оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент не раскрыл материал по теме задания</p>	
Форма проведения промежуточной аттестации	Условия допуска	Критерии и нормы оценки	
Зачет (по накопительному рейтингу)	Допускаются все	«зачтено»	55 и более баллов по накопительному рейтингу
		«не зачтено»	менее 54 баллов по накопительному рейтингу

6. Критерии и нормы оценки курсовых работ (проектов)

Курсовые работы и проекты не предусмотрены учебным планом.

7. Примерная тематика письменных работ (курсовых, рефератов, контрольных, расчетно-графических и др.)

Письменные работы (курсовые, рефераты, контрольные, расчетно-графические и др.) не предусмотрены

8. Вопросы к зачету

№ п/п	Вопросы
1	Современное состояние и основные направления ресторанного бизнеса. Состояние инфраструктуры ресторанного бизнеса.
2	Характеристика предприятий общественного питания.
3	Сертификация и правила оказания услуг общественного питания. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания в РФ.
4	Аттестация услуг ресторанного бизнеса. Маркетинг ресторана.
5	Мерчендайзинг предприятия общественного питания. Франчайзинг в ресторанном бизнесе. Рекламное продвижение ресторана на рынок.
6	Технологический процесс на предприятиях общественного питания.
7	Общие принципы функционирования ресторана. Деятельность служб ресторана по организации питания.
8	Взаимоотношения рестораторов и поставщиков.
9	Современные направления в проектировании и техническом оснащении производственных помещений.
10	Помещения для обслуживания потребителей. Оборудование и мебель залов. Цветы и музыка в ресторане как способ привлечения клиентов.
11	Оборудование баров.
12	Разработка концепции ресторана.
13	Нормы оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем.
14	Виды столовой посуды.
15	Стеклопосуда. Металлическая посуда. Правила работы с посудой и уход за ней.
16	Столовые приборы.
17	Столовое белье.
18	Посуда и инвентарь для бара.

19	Профессиональная подготовка, должностные обязанности и квалификационные характеристики метрдотеля, официанта, бармена, сомелье.
20	Правила санитарии и гигиены персонала.
21	Личные качества, внешний вид и правила поведения обслуживающего персонала.
22	Методы организации труда официантов, барменов и графики работы. Подготовка бара к обслуживанию.
23	Уборка помещений, расстановка мебели.
24	Получение и подготовка столового белья, посуды, приборов к обслуживанию.
25	Накрытие столов, приемы складывания салфеток. Предварительная сервировка стола.
26	Назначение и правила составления меню. Виды меню. Экономическая диагностика меню.
27	Карта вин ресторана.
28	Карта коктейлей ресторана.
29	Оформление меню. Меню как реклама.
30	Встреча гостей и размещение их за столом.
31	Сервировка стола в соответствии с законом.
32	Передача заказа на производство.
33	Сервировка стола.
34	Последовательность подачи блюд и закусок
35	Рекомендации алкогольных и безалкогольных напитков к закускам и блюдам, температура их подачи.
36	Общие правила подачи холодных блюд и закусок.
37	Очередность обслуживания гостей.
38	Получение барной продукции.
39	Получение заказа из кухни (холодного, горячего цехов).
40	Сбор использованной посуды.
41	Подача горячих закусок и супов.
42	Подача вторых блюд.
43	Подача выдержанных и коллекционных вин.
44	Правила подачи десерта.
45	Правила подачи шампанского.
46	Правила подачи горячих и холодных напитков.
47	Виды расчетов с потребителями. Контрольно – кассовые машины и POS терминалы.
48	Виды банкетов. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.

49	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.
50	Банкет – фуршет.
51	Банкет – коктейль.
52	Банкет – чай.
53	Комбинированные банкеты и приемы.
54	Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана.
55	Обслуживание специальных мероприятий и особо почетных гостей.
56	Обслуживание праздничных мероприятий.
57	Цели туризма и ресторанный бизнес.
58	Виды туров и организация питания.
59	Основные понятия и определения в области ресторанного гостиничного бизнеса.
60	Нормативные документы. Требования к предприятиям питания для обслуживания иностранных туристов.
61	Обслуживание групп иностранных туристов в ресторанах и кафе.
62	Шведский стол.
63	Национальная кухня и особенности питания иностранных туристов.
64	Обслуживание в номерах гостиницы.
65	Обязанности официанта при обслуживании иностранных туристов.
66	Обслуживание гостей на высшем уровне (VIP).

9. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

9.1. Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Модуль 1. Современные технологии организации деятельности ресторана	ПК-4, ПК-6, ПК-27	Проект Тест № 1 Тест № 2

9.2. 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

9.2.1 Задание 1.

Разработка проекта.

Цель работы состоит в развитии навыков самостоятельного творческого мышления и изложения собственных умозаключений. Содержит изложение сути поставленной проблемы, самостоятельно проведенный анализ проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария данной дисциплины, выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.

Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий, позволяет оценить умения студентов самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся

Работа над проектом разделяется на 4 стадии:

- постановка проблемы (планирование)
- сбор материалов
- обобщение информации
- представление проекта (презентация).

№ п/п	Темы
1	Основные способы обслуживания (французский, русский, английский), последовательность подачи блюд и напитков в процессе обслуживания на предприятиях питания.
2	Содержание работы хостес, официанта, бармена.
3	Состав, содержание и требования к меню предприятий общественного питания Суть классического размещения блюд в меню.
4	Оснащение и назначение торговых помещений предприятий общественного питания: вестибюля, гардероба, туалетных комнат, аванс-зала, торгового и банкетного залов, бара, буфета.
5	Комбинированные банкеты: коктейль-фуршет, коктейль-фуршет-кофе особенности организации их обслуживания.
6	Банкет-чай, подготовка к банкету, составление меню, сервировка стола, организация обслуживания.
7	Прием по типу «фуршет», особенности его проведения, подготовки и сервировки столов. Варианты подачи горячих закусок, вторых горячих блюд, десерта, горячих напитков.
8	Банкет-коктейль, характеристика меню и правила подачи холодных и горячих закусок, холодных и горячих напитков, десерта, кофе
9	Организация буфета-бара.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если студент исчерпывающе, логически и аргументировано излагает материал по теме задания; обосновывает собственную точку зрения при анализе конкретной проблемы, свободно отвечает на поставленные дополнительные вопросы, делает обоснованные выводы, использует ИТ для презентации результатов своей работы.

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент демонстрирует логичность и доказательность изложения материала по теме задания, но допускает отдельные неточности при использовании ключевых понятий; в ответах на дополнительные вопросы имеются незначительные ошибки. Презентация проекта представлена с помощью ИТ.

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент поверхностно раскрывает материал по теме задания, у него имеются базовые знания специальной терминологии по обсуждаемому вопросу, излагаемый материал не систематизирован; выводы недостаточно аргументированы, имеются смысловые и речевые ошибки.

оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент не раскрыл материал по теме задания

Тест № 1.

Вопросы

Ответы

1. В России рестораны классифицируют по следующим признакам:

1. месторасположению, архитектурно-планировочному решению и уровню обслуживания;
2. по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг;
3. по материально – технической базе и квалификационному составу персонала

2. В России рестораны подразделяют на следующие категории:

1. 1-звезда; 2-звезды; 3-звезды
2. «люкс»; «высший»; «первый»; «второй»
3. «люкс»; «высший»; «первый»;
4. 1-звезда; 2-звезды; 3-звезды; 4-звезды;
5-звёзд

3. Торговое помещение ресторана, предназначенное для сбора гостей перед банкетом

вестибюль гардероб аванзал

4. В горячем цехе выделяют

1. два отделения - суповое и соусное
2. три отделения - суповое, гарнирное и вторых блюд
3. три отделения - суповое, вторых блюд и напитков

5. Сервизную оборудуют

1. шкафами, стеллажами
2. сушильными полками, шкафами
3. посудомоечными машинами, стеллажами, шкафами

6. Фарфоровую посуду моют в

1. двух ваннах
2. трёх ваннах
3. четырёх ваннах
4. пяти ваннах

- | | |
|---|--|
| 7. Только этот цех в ресторане может состоять из нескольких помещений | 1. холодный
2. горячий
3. мясо-рыбный
4. кондитерский |
| 8. Эта тарелка не участвует в предварительной сервировке столов | 1. пирожковая
2. закусочная
3. сервировочная
4. столовая мелкая
5. десертная мелкая |
| 9. Посуда, предназначенная для подачи горячих закусок из мяса, овощей. | 1. кокильница 2. кокотница
3. миска суповая 4. баранчик
5. блюдо металлическое |
| 10. Эта посуда предназначена для кофе по-мексикански | 1. Чашка кофейная
2. пиала
3. чашка чайная
4. бокал айриш – кофе |
| 11. Мадерная рюмка предназначена для подачи | 1. десертных и столовых вин
2. крепленных и десертных вин
3. крепленных и столовых вин
4. только для крепленных вин |
| 12. Рюмка ёмкостью 60 мл, используется для подачи слоистых коктейлей. | 1. Маргарита 3. Сауэр
2. Коблер 4. Пуус - кофе |
| 13. Объём мадерной рюмки | 1. 75 мл.мл.
2. 25 мл..мл |
| 14. Вилка, у которой один из рожков выполнен в виде консервного ножа предназначена: | 1. для раков 3. для устриц
2. для омаров 4. для мидий |
| 15. В этой посуде можно готовить, доставлять в зал и подавать запечённые горячие блюда из рыбы или мяса | 1. кокотница
2. кокильница
3. кокотница и кокильница
4. порционная сковородка |
| 16. Столовый нож и вилка предназначены: | 1. для всех видов вторых блюд
2. для всех видов вторых блюд, кроме рыбных.
3. для всех видов вторых блюд, кроме блюд из птицы.
4. для всех видов вторых блюд, в том числе холодной закуски, рыба горячего копчения, но кроме рыбных блюд..
5. для всех видов вторых блюд, кроме рыбных и блюд из птицы |
| 17. Нож для масла | 1. имеет серповидную форму с зубцами на конце
2. имеет небольшие размеры и закруглённый край
3. выполнен в виде лопатки
4. имеет зигзагообразное остриё |
| 18. Нож для сыра подают | 1. только с нарезанными ломтиками сыра
2. только на банкете фуршете, если сыр подаётся целым куском
3. в любых случаях с сыром |

19..Диаметр десертной мелкой тарелки (Российского стандарта):	1.200 мм.мм 2.240 мм. 5.220 мм. 3.280 мм.
20.Фарфоровый соусник предназначен для подачи	1.горячих соусов 2.холодных соусов 3.холодных соусов, сметаны 4.холодных и горячих соусов
21.Диаметр десертной тарелки европейского стандарта совпадает с диаметром	1.Столовой мелкой тарелки европейского стандарта 2. Закусочной тарелки европейского стандарта 3. . Закусочной тарелки российского стандарта
22..Лифитная рюмка предназначена:	1.для безалкогольных напитков 2.креплёных вин 3.десертных вин 4.столовых красных 5.столовых белых вин
23. Блюдо металлическое предназначено:	1.для подачи холодных закусок из рыбы 2. для доставки из кухни в зал холодных закусок из мяса 3. для подачи горячих блюд из рыбы 4. для доставки из кухни в зал горячих блюд из мяса и рыбы 5. для подачи горячих закусок
24.Стакан для соков и безалкогольных напитков объёмом мл	1.колинз 2.хайбол 3.тумблер
25..Для виноградной водки предназначена рюмка:	1. водочная 2.рейнвейная 3.рюмка Маргарита 4. рюмка для граппы 5.снифтер
26..При индивидуальной подаче холодных блюд не используют	1.салатник 2. фарфоровое блюдо 3.лоток 4.икорницу
27.Объём полупорционной тарелки равен:	1.500 мл 2.300 мл 3.250 мл 4. 350 мл 5. 200мл
28.Мольтон — это:	1. небольшая скатерть, которая накрывается поверх основной 2. подкладка из фланели, используемая под основную скатерть; 3. скатерть, которая прикрепляется по периметру стола
29.Бифштекс рубленый готовят :	1. из свинины 2.из баранины 3. из свинины и говядины 4.из говядины 5. .из говядины, свинины и баранины
30.Для вторых блюд мясо	1.порционными п/ф

жарят	2.крупнокусковыми п/ф 3.мелкокусковыми п/ф 4. порционными п/ф, крупнокусковыми п/ф, мелкокусковыми п/ф
31.Картофель жареный входит в состав блюда:	1.гуляш 2.бефстроганов 3.азу 4.поджарка 1. из свинины 2.из баранины
32.Ромштекс готовят	3. из свинины и говядины 4.из говядины 5. .из говядины, свинины и баранины
33.Эскалоп готовят:	1.из говядины 2. из свинины 3.из баранины 4. из свинины и баранины 5. .из говядины, свинины и баранины
34.Солёные огурцы входят в состав блюда:	1.гуляш 2.рагу 3.азу 4.мясо духовое
35При отпуске, во все заправочные супы добавляют зелень с целью	1.украшения 2.улучшения вкуса 3.улучшения цвета 4.обогащения витаминами
36В рецептуру всех солянок входят следующие продукты	лимон, каперсы, оливки томатное пюре, лук репчатый, огурцы лимон, оливки, лук репчатый, огурцы томатное пюре, лук репчатый, огурцы, лимон
37Рассольник «Ленинградский» готовят	с капустой с крупой с крупой и капустой с мяскопчёностями
38Мясные прозрачные супы осветляют оттяжкой из	белков желтков измельченного мяса, воды, соли и белков измельченного мяса и воды
39Борщ холодный готовят на	мясном бульоне свекольно-морковном отваре свекольном отваре
40.Посуда для подачи запечённых горячих вторых блюд из мяса, овощей, рыбы.:	1.кокильница 2.кокотница 3.сковородка порционная 4.баранчик 5.блюдо металлическое

Критерии оценки тестов

Оцениваемый показатель	Кол. баллов, обеспечивающих получение:			
	Зачет	удовлетворит ельно	хорошо	отлично
Процент набранных баллов из 100% возможных	От 55% и выше	55% и более	70% и более	85% и более
Количество тестовых заданий:				

15	8	От 8 до 11	От 11 до 13	13 и более
20	11	От 11 до 14	От 14 до 17	17 и более
25	13	От 13 до 18	От 18 до 21	21 и более
26	14	От 14 до 18	От 18 до 22	22 и более
30	16	От 16 до 21	От 21 до 26	26 и более
40	22	От 22 до 28	От 28 до 34	34 и более

Полный сборник тестов по дисциплине «Современные технологии ресторанного сервиса» – <https://edu.rosdistant.ru/>

10. Образовательные технологии и методические указания по освоению дисциплины (учебного курса)

При реализации учебного курса дисциплины используются дистанционные образовательные технологии, включающие лекции, практические занятия, посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет.

11. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (учебного курса)

11.1. Обязательная литература

№ п/п	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Количество в библиотеке
1	Уокер Д. Р. Управление гостеприимством [Электронный ресурс] : вводный курс : учеб. для студ. вузов / Д. Р. Уокер ; пер. с англ. [В. Н. Егорова]. - Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2015. - 880 с. - (Зарубежный учебник). - ISBN 5-238-00990-9.	учебник	ЭБС IPRbooks
2	Уокер Д. Р. Введение в гостеприимство [Электронный ресурс] : учеб. пособие для студентов вузов / Д. Р. Уокер ; пер. с англ. [В. Н. Егорова]. - 4-е изд. - Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2015. - 735 с. - (Зарубежный учебник). - ISBN 978-5-238-01392-3.	учеб. пособие	ЭБС IPRbooks
3	Венецианский А. С. Технологии ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : лаб. практикум / А. С. Венецианский, С. Б. Косян, А. К. Мамахай. - Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2016. - 104 с. - Библиогр.: с. 100.	лаб. практикум	ЭБС "ZNANIUM.COM"

11.2. Дополнительная литература и учебные материалы (аудио-, видеопособия и др.)

- фонд научной библиотеки ТГУ:

№ п/п	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, аудио-, видеопособия и др.)	Наименование ЭБС
-------	----------------------------	--	------------------

1	Федцов В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В. Г. Федцов. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К°, 2014. - 248 с. - ISBN 978-5-394-01726- 1.	Учебное пособие	ЭБС "ZNANIUM.COM"
2	Кацерикова Н. В. Ресторанное дело [Электронный ресурс] : учеб. пособие для студентов вузов / Н. В. Кацерикова. - 2-е изд. перераб. и доп. - Кемерово : Кемеров. технол. ин-т пищевой промышленности, 2012. - 332 с. - ISBN 978-5-89289-603-0.	учебное пособие	ЭБС IPRbooks

СОГЛАСОВАНО

Директор научной библиотеки _____

(подпись)

А.М. Асаева

(И.О. Фамилия)

« ____ » _____ 20 ____ г.

МП

11.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1. Единое окно доступа к образовательным ресурсам. [Электронный ресурс]: Библиотеки ВУЗов. Режим доступа: <http://window.edu.ru/unilib>
2. Информационный портал «Пищевик». [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://mppnik.ru>
3. Elibrary [Электронный ресурс] : научная электронная библиотека. – Москва : НЭБ, 2000– . – Режим доступа : elibrary.ru. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.

11.4. Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование ПО	Реквизиты договора (дата, номер, срок действия)
1	Windows: WinPro 10 RUS Upgrd OLP NL Acdmc	договор № 757 от 04.07.2018, срок действия – бессрочно; контракт № 1653 от 14.12.2018, срок действия – бессрочно
2	Office Standard: Office Stdandard 2013 Russian OLP NL AcademicEdition	договор № 690 от 19.05.2015, срок действия – бессрочно
3	Mirapolis Human Capital Management	лицензионный договор № 234/10/21-К от 19.10.2021, срок действия – до 01.03.2022

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

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий	Перечень основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др.	Площадь, м ²	Количество посадочных мест
1	Аудитория вебконференций. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций Учебная	Экран телевизионный, ширма, прожектор на штативе, стол преподавательский, стул преподавательский, Транспарант-перетяжка, системный блок	445020, Самарская обл., г. Тольятти, ул. Белорусская, 16 В, позиция по ТП № 23, 8 этаж (УЛК-807)	17,1	1

№ п/ п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий	Перечень основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др.	Площадь, м²	Количество посадочных мест
	аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации.				
2	Компьютерный класс. Помещение для самостоятельной работы. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций. Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации.	Стол ученический, стул, ПК с выходом в сеть интернет	445020, Самарская область, г.Тольятти, ул. Белорусская, 14, позиция по ТП № 48, 4 этаж (Г-401)	84,8	16