

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: ЧУМАЧЕНКО ТАТЬЯНА АЛЕКСАНДРОВНА  
Должность: РЕКТОР  
Дата подписания: 11.04.2022 15:58:11  
Уникальный программный ключ:  
9c9f7aaffa4840d284abe156657b8f85432bdb16



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
ГУМАНИТАРНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
«ЮУГПУ» № 1001-ГРНТИ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Шифр	Наименование дисциплины (модуля)
Б1.О	Культура ресторанных сервисов

Код направления подготовки	44.03.04
Направление подготовки	Профессиональное обучение (по отраслям)
Наименование (я) ОПОП (направленность / профиль)	Производство продовольственных продуктов
Уровень образования	бакалавр
Форма обучения	заочная

Разработчики:

Должность	Учёная степень, звание	Подпись	ФИО
Старший преподаватель			Ногина Анна Александровна

Рабочая программа рассмотрена и одобрена (обновлена) на заседании кафедры (структурного подразделения)

Кафедра	Заведующий кафедрой	Номер протокола	Дата протокола	Подпись
педагогов профессионального обучения и предметных методик	Корнеева Наталья Юрьевна	11	18.06.2019	
кафедра подготовки педагогов профессионального обучения и предметных методик	Корнеева Наталья Юрьевна	1	15.09.2020	

## ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Пояснительная записка .....	3
2. Трудоемкость дисциплины (модуля) и видов занятий по дисциплине (модулю) .....	5
3. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий .....	6
4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины .....	12
5. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) .....	13
6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины .....	18
7. Перечень образовательных технологий .....	21
8. Описание материально-технической базы .....	22

# 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Дисциплина «Культура ресторанных сервисов» относится к модулю обязательной части Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является обязательной к изучению.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час.

1.3 Изучение дисциплины «Культура ресторанных сервисов» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Особенности организации ресторанных бизнеса в Уральском регионе», «Приготовление и оформление банкетных блюд», при проведении следующих практик: «производственная практика (технологическая)».

1.4 Дисциплина «Культура ресторанных сервисов» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания», «Организация производства на предприятиях общественного питания», «Профессиональные компетенции WorldSkills», «Управление в сфере общественного питания».

1.5 Цель изучения дисциплины:

дать основы знаний в области оказания услуг в заведениях сферы ресторанных бизнеса, организации производственно-технологического процесса в ресторане, культуры ресторанных сервисов.

1.6 Задачи дисциплины:

1) Изучение особенностей процесса обслуживания, методы и формы обслуживания, их классификация в ресторанах различных классов и специализаций,

2) Изучение тенденций развития и совершенствования современных технологий обслуживания в сфере ресторанных бизнеса,

3) Приобретение умений и навыков по составлению и оформлению меню, карты вин для тематических мероприятий и специальных форм обслуживания,

4) Изучение требований к профессиональному поведению работников ресторана, их деловому этикету, эстетических требований к одежде и внешнему облику работников ресторана.

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС
Код и наименование индикатора достижения компетенции	
1	ОПК-8 способен осуществлять педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний ОПК.8.1 Знать методы научно-педагогического исследования в предметной области в целях самообразования ОПК.8.2 Уметь осуществлять поиск, анализ научной информации и адаптировать ее к своей педагогической деятельности, используя профессиональные базы данных ОПК.8.3 Владеть способностью организовывать проведение различных мероприятий научной направленности в области преподаваемой дисциплины, создавать условия для осуществления научно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся
2	ПК-9 способен анализировать и использовать необходимую информацию, технические данные, показатели и результаты работы по совершенствованию технологических процессов ПК.9.1 Знать основные передовые высокопроизводительные приемы и способы труда, а также инструменты, приспособления и оснастку, используемые новаторами производства. ПК.9.2 Уметь использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий, оценивать качество готовых блюд и изделий. ПК.9.3 Владеть навыками соблюдения технологии производства (последовательность этапов, рецептура и т.д.), осуществлять проверку качества пищевого сырья.

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
1	ОПК.8.1 Знать методы научно-педагогического исследования в предметной области в целях самообразования	3.1 ОПК.8.1 Знать методы научно-педагогического исследования в предметной области в целях самообразования
2	ОПК.8.2 Уметь осуществлять поиск, анализ научной информации и адаптировать ее к своей педагогической деятельности, используя профессиональные базы данных	У.1 ОПК.8.2 Уметь осуществлять поиск, анализ научной информации и адаптировать ее к своей педагогической деятельности, используя профессиональные базы данных

	3 ОПК.8.3 Владеть способностью организовывать проведение различных мероприятий научной направленности в области преподаваемой дисциплины, создавать условия для осуществления научно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся	В.1 ОПК.8.3 Владеть способностью организовывать проведение различных мероприятий научной направленности в области преподаваемой дисциплины, создавать условия для осуществления научно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся
1	ПК.9.1 Знать основные передовые высокопроизводительные приемы и способы труда, а также инструменты, приспособления и оснастку, используемые новаторами производства.	3.2 ПК.9.1 Знать основные передовые высокопроизводительные приемы и способы труда, а также инструменты, приспособления и оснастку, используемые новаторами производства.
2	ПК.9.2 Уметь использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий, оценивать качество готовых блюд и изделий.	У.2 ПК.9.2 Уметь использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий, оценивать качество готовых блюд и изделий.
3	ПК.9.3 Владеть навыками соблюдения технологии производства (последовательность этапов, рецептура и т.д.), осуществлять проверку качества пищевого сырья.	В.2 ПК.9.3 Владеть навыками соблюдения технологии производства (последовательность этапов, рецептура и т.д.), осуществлять проверку качества пищевого сырья.

**2. ТРУДОЕМКОСТЬ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) И ВИДОВ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

Наименование раздела дисциплины (темы)	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			Итого часов
	Л	ПЗ	СРС	
<b>Итого по дисциплине</b>	<b>10</b>	<b>16</b>	<b>74</b>	<b>100</b>
<b>Первый период контроля</b>				
<i>Основы ресторанных сервиса</i>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>52</b>	<b>68</b>
Общая характеристика процесса обслуживания	2	2	14	18
Характеристика торговых помещений	2	2	14	18
Столовые посуда, приборы, белье		2	14	16
Информационное обеспечение процесса обслуживания	2	4	10	16
Итого по видам учебной работы	6	10	52	68
<i>Форма промежуточной аттестации</i>				
Зачет				4
<b>Итого за Первый период контроля</b>				<b>72</b>
<b>Второй период контроля</b>				
<i>Культура ресторанных сервиса</i>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>22</b>	<b>32</b>
Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап			4	4
Обслуживание потребителей в ресторанах		2	4	6
Обслуживание приемов и банкетов	2		2	4
Специальные виды услуг и формы обслуживания	2		4	6
Услуги по организации обслуживания иностранных туристов		2	4	6
Управление качеством и стратегия обслуживания в заведениях сферы ресторанных бизнеса		2	4	6
Итого по видам учебной работы	4	6	22	32
<i>Форма промежуточной аттестации</i>				
Зачет				4
<b>Итого за Второй период контроля</b>				<b>36</b>

**3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ**

**3.1 Лекции**

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема и содержание	Трудоемкость (кол-во часов)
<b>1. Основы ресторанного сервиса</b> <i>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</i> ОПК-8: 3.1 (ОПК.8.1), У.1 (ОПК.8.2) ПК-9: 3.2 (ПК.9.1)	<b>6</b>
1.1. Общая характеристика процесса обслуживания Основные понятия: услуга, процесс обслуживания, качество услуги, метод и форма обслуживания, обслуживающий персонал. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы. Услуги предприятий общественного питания: классификация, виды, характеристика. Обязательные требования: безопасности, экологичности, совместимости и взаимозаменяемости услуг. Методы и формы обслуживания, их классификация. Особенности организации обслуживания в ресторанах различных классов и специализаций. Обслуживающий персонал: категории, функции, общие требования к нему. Новые профессии обслуживающего персонала. Тенденции развития и совершенствования современных технологий обслуживания. Культура обслуживания: понятие, факторы, влияющие на уровень культуры обслуживания Учебно-методическая литература: 1, 2	2
1.2. Характеристика торговых помещений Характеристика торговых помещений Вестибюль Гардероб Аванзал Торговый и банкетный залы Площадка для эстрады и танцев. Сервизная Учебно-методическая литература: 1	2
1.3. Информационное обеспечение процесса обслуживания Средства информации: меню, карта вин, сертификаты, лицензии. Требования к информации. Меню: понятие, назначение, виды. Требования, предъявляемые к составлению меню. Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков. Правила составления и оформления различных видов меню. Карта вин: понятие, назначение, правила составления и оформления. Роль сомелье в разработке карты вин. Понятие о карте коктейлей ресторана Учебно-методическая литература: 1	2
<b>2. Культура ресторанных сервиса</b> <i>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</i> ОПК-8: В.1 (ОПК.8.3) ПК-9: У.2 (ПК.9.2), В.2 (ПК.9.3)	<b>4</b>
2.1. Обслуживание приемов и банкетов 1. Виды приемов и банкетов 2. Прием заказа 3. Роль менеджера в организации банкетной службы Учебно-методическая литература: 1	2
2.2. Специальные виды услуг и формы обслуживания 1. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний 2. Питание спортсменов 3. Обслуживание в гостиницах Учебно-методическая литература: 1, 2	2

**3.2 Практические**

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема и содержание	Трудоемкость (кол-во часов)
--	--------------------------------

<b>1. Основы ресторанного сервиса</b>		<b>10</b>
<b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b>		
ОПК-8: 3.1 (ОПК.8.1), У.1 (ОПК.8.2) ПК-9: 3.2 (ПК.9.1)		
1.1. Общая характеристика процесса обслуживания		2
1. Услуга питания ресторана. 2. Услуга питания бара. 3. Услуга питания кафе. 4. Услуга питания столовой. 5. Услуга питания закусочной. Учебно-методическая литература: 1		
1.2. Характеристика торговых помещений		2
Торговые помещения для обслуживания потребителей: виды, назначение, характеристика. Вспомогательные помещения: сервисная, моечная столовой посуды. Назначение, характеристика, организация работы. Сервис-бар: понятие, назначение, характеристика. Хлеборезка: назначение, организация работы. Взаимосвязь залов, производственных, вспомогательных помещений. Требования к освещению и вентиляции, цветовому оформлению залов. Разработка концепции оформления предприятия. Современные направления создания интерьера. Фирменный стиль. Оборудование залов. Современные требования к мебели. Мебель повышенной комфортности, облегченных конструкций. Характеристика, виды, назначение. Нормы оснащения залов мебелью Учебно-методическая литература: 1		
1.3. Столовые посуда, приборы, белье		2
Столовые посуда, приборы: их назначение, классификация. Требования, предъявляемые к посуде и приборам. Нормы оснащения предприятий питания столовыми посудой, приборами, бельем. Правила хранения и учета. Фарфоровая, фаянсовая, керамическая, стеклянная, хрустальная, металлическая, деревянная и пластмассовая посуда: виды, назначение, емкость, размеры, характеристика. Использование посуды из аркапала, аркорока и других современных материалов в ресторанах, барах. Современные требования, предъявляемые к форме, рисунку и цвету стеклянной посуды. Характеристика мерной посуды. Уход за металлической посудой. Посуда и приборы одноразового использования: виды, ассортимент, назначение, утилизация. Столовые приборы: виды, назначение, характеристика. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, назначение, характеристика. Использование в ресторанном сервисе столового белья из натуральных и синтетических тканей, текстильных материалов. Характеристика мольтона, наперона. Брэнд столового белья (скатерть, салфеток, ручников) как средство рекламы Учебно-методическая литература: 1		
1.4. Информационное обеспечение процесса обслуживания		4
1. Средства информации 2. Назначение и принципы составления меню 3. Виды меню 4. Карта вин 5. Карта коктейлей ресторана 6. Оформление меню и карты вин Учебно-методическая литература: 1		
<b>2. Культура ресторанных сервиса</b>		<b>6</b>
<b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b>		
ОПК-8: В.1 (ОПК.8.3) ПК-9: У.2 (ПК.9.2), В.2 (ПК.9.3)		

<p>2.1. Обслуживание потребителей в ресторанах</p> <p>Организация процесса обслуживания в ресторанах различных классов и концепций осуществления ресторанных бизнеса с учетом своей специализации. Основные элементы обслуживания: встреча гостей, размещение их в зале, предложение меню и карты вин, аперитива; прием и оформление заказа, рекомендации в выборе блюд и напитков, уточнение заказа, досервировка стола в соответствии с заказом, передача заказа на производство, подача напитков, закусок и блюд; расчет с гостями.</p> <p>Последовательность подачи блюд и напитков. Подача продукции сервис-бара. Порядок получения готовой продукции с производства, соблюдение требований к оформлению и температуре подачи блюд. Методы подачи блюд: французский (в «обнос»), английский (с применением приставного стола или тележки), русский (с использованием элементов самообслуживания), европейский (с подачей блюд в индивидуальной тарелке гостя), комбинированный. Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок. Порядок замены использованной посуды и приборов. Досервировка стола. Правила подачи горячих закусок. Подбор посуды и правила подачи супов. Уборка посуды, досервировка стола. Способы подачи вторых блюд. Подготовка стола для подачи десерта. Подбор посуды и приборов. Правила подачи горячих и холодных сладких блюд, фруктов и ягод. Правила подачи горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Подача табачных изделий. Правила этикета и нормы поведения за столом. Завершающий этап обслуживания. Расчет с потребителями: виды, формы, правила. Характеристика современных форм расчета с потребителями с помощью компьютерного POS-терминала. Последовательность уборки стола после обслуживания</p> <p>Учебно-методическая литература: 1</p>	2
<p>2.2. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов</p> <p>Туризм: основные понятия и определения; цели. Нормативная база. Требования к предприятиям питания для обслуживания туристов. Перечень и характеристика услуг, предоставляемых иностранным туристам; договора, путевки и ваучеры на обслуживание иностранных туристов. Организация обслуживания туристов в ресторанах и кафе. Особенности питания туристов из разных стран. Режим питания. Формы обслуживания. Виды расчета. Услуги питания в пути следования туристов.</p> <p>Учебно-методическая литература: 1, 2</p>	2
<p>2.3. Управление качеством и стратегия обслуживания в заведениях сферы ресторанных бизнеса</p> <p>Понятие, значение и общие проблемы качества обслуживания. Стандарты обслуживания. Качество обслуживания и доходы на вложенный капитал.</p> <p>Формирование объективного уровня качества ресторанных продуктов. Концептуальная модель качества обслуживания для заведений сферы ресторанных бизнеса.</p> <p>Корпоративная культура и её характеристика. Определение и разработка стратегии обслуживания. Эффективность элементов обслуживания: критические, нейтральные, элементы, приносящие удовлетворение, элементы обслуживания, приносящие разочарование. Этапы деятельности по повышению качества для ресторана.</p> <p>Документация предприятия при внедрении менеджмента качества. Принципы стандартов ISO-9000. Обслуживающий персонал: определение.</p> <p>Учебно-методическая литература: 1</p>	2

### 3.3 СРС

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема для самостоятельного изучения	Трудоемкость (кол-во часов)
<b>1. Основы ресторанных сервисов</b>	<b>52</b>
<b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b>	
ОПК-8: 3.1 (ОПК.8.1), У.1 (ОПК.8.2) ПК-9: 3.2 (ПК.9.1)	
<p>1.1. Общая характеристика процесса обслуживания</p> <p><b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b></p> <p>Подготовка презентации по теме</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Что определяет класс предприятия питания?</li> <li>2. В чем состоят отличия ресторанов класса «люкс», «высший» и «первый»?</li> <li>3. По каким еще критериям различаются рестораны, кроме уровня комфорта?</li> <li>4. Дайте характеристику сетевых и независимых ресторанов.</li> <li>5. Что отражает тематическая и типологическая направленность ресторана?</li> </ol> <p>Учебно-методическая литература: 1, 2</p>	14

<p>1.2. Характеристика торговых помещений</p> <p><b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b></p> <p>Подготовка сообщения по теме:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Как различаются бары по уровню комфортности?</li> <li>2. На какие типы подразделяются бары в зависимости от вида реализуемой продукции?</li> <li>3. Дайте определение услуги общественного питания.</li> <li>4. Дайте определение процесса обслуживания.</li> <li>5. Каким требованиям должны отвечать услуги общественного питания?</li> </ol> <p>Учебно-методическая литература: 1, 2</p>	14
<p>1.3. Столовые посуда, приборы, белье</p> <p><b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b></p> <p>Тестирование по теме</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. В процессе оптимизации меню учитываются его позиции, среди которых выделяют «звезды» - это <ol style="list-style-type: none"> <li>а. очень популярные позиции, но на них не следует торопиться повышать цену</li> <li>б. самые «топовые» позиции в меню, изменениями не затрагиваются</li> <li>в. не обладают популярностью именно из-за высоких цен</li> <li>г. не примечательные позиции, снижающие эффективность обрачиваемости сырья</li> </ol> </li> <li>2. Задачей психологии ресторанных сервиса является: <ol style="list-style-type: none"> <li>а. разработка методов воздействия на гостя для стимулирования совершения заказа</li> <li>б. изучение потребностей гостя, которыми они руководствуются при посещении ресторана</li> <li>в. изучение спроса на различные блюда в зависимости от пола, возраста, индивидуальных особенностей гостей</li> <li>г. всё перечисленное</li> <li>д. ничего из перечисленного</li> </ol> </li> <li>3. Поможет ли рестораторам знание психологии клиентов при выборе своего сегмента рынка? <ol style="list-style-type: none"> <li>а. да</li> <li>б. нет</li> </ol> </li> </ol> <p>Учебно-методическая литература: 1</p>	14
<p>1.4. Информационное обеспечение процесса обслуживания</p> <p><b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b></p> <p>Подготовка доклада по теме:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Какие виды услуг выполняют предприятия общественного питания?</li> <li>2. Что включает в себя услуга по организации досуга?</li> <li>3. Какие факторы определяют культуру обслуживания?</li> <li>4. Дайте определение методов и форм обслуживания.</li> <li>5. От чего зависят виды, методы и формы обслуживания на предприятиях?</li> </ol> <p>Учебно-методическая литература: 1</p>	10
<p><b>2. Культура ресторанных сервиса</b></p> <p><b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b></p> <p>ОПК-8: В.1 (ОПК.8.3) ПК-9: У.2 (ПК.9.2), В.2 (ПК.9.3)</p>	22
<p>2.1. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап</p> <p><b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b></p> <p>Рефераты</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Многообразие организационных форм ресторанных обслуживания в современном мегаполисе</li> <li>2. Понятие ресторанных сервисов. Специфика услуг как товара</li> <li>3. Особенности организации обслуживания в ресторанах различных классов и специализаций</li> <li>4. Методы обслуживания и их классификация в ресторанной практике</li> <li>5. Формы обслуживания и их классификация в ресторанной практике</li> <li>6. Обслуживающий персонал: категории, функции, общие требования к нему</li> <li>7. Новые профессии обслуживающего персонала в ресторанном бизнесе</li> <li>8. Культура обслуживания в сфере ресторанных бизнесов</li> </ol> <p>Учебно-методическая литература: 1</p>	4

<p>2.2. Обслуживание потребителей в ресторанах</p> <p><b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b></p> <p>Проанализировать основные направления развития общественного питания. Подготовить краткое сообщение. Учебно-методическая литература: 2</p>	4
<p>2.3. Обслуживание приемов и банкетов</p> <p><b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b></p> <p>Изучить и законспектировать тенденции развития и совершенствования современных технологий обслуживания в ресторанной практике Учебно-методическая литература: 1</p>	2
<p>2.4. Специальные виды услуг и формы обслуживания</p> <p><b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b></p> <p>1. Прием – это</p> <p>а. торжественно званный завтрак, обед или ужин, устраиваемый в честь какого-либо официального лица или события</p> <p>б. совокупность общепринятых правил, традиций, условий, соблюдаемых приглашенными лицами в межличностном общении</p> <p>в. праздничное мероприятие, подчиняющиеся определенной теме, в соответствии с которой оформляется зал, разрабатывается меню, сервируется стол, составляется программа музыкального выступления</p> <p>2. Разновидности приемов:</p> <p>а. за столом с полным обслуживанием, за столом с частичным обслуживанием, фуршет, коктейль, чай, комбинированный</p> <p>б. «Рабочий Завтрак», «Бокал Вина», «Бокал Шампанского», Жур-фикс, Барбекю, Обед-Буфет</p> <p>в. Бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк, шведский стол</p> <p>г. Празднование Рождества, Встреча Нового года, Татьянин День, Праздник Святого Валентина, Масленица</p> <p>27</p> <p>3. Какой это вид банкета? Наиболее распространенный, носит неофициальный характер; на стол кроме индивидуальной сервировки расставляют холодные закуски, фрукты, напитки:</p> <p>а. Банкет-фуршет</p> <p>б. Банкет-коктейль</p> <p>в. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами</p> <p>г. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами</p> <p>4. Какой это вид банкета? В небольшом помещении обслуживается большое количество гостей; продолжительность банкета 1-2 часа; банкетные столы не расставляются:</p> <p>а. банкет-фуршет</p> <p>б. банкет-коктейль</p> <p>в. банкет-чай</p> <p>г. банкет коктейль-фуршет</p> <p>5. Банкет организуемый женщиной для женщин с 16 до 18 часов за круглым (овальным) столом, обслуживание которого поручается мужчинам-официантам называется</p> <p>а. банкет с полным обслуживанием</p> <p>б. банкет с частичным обслуживанием</p> <p>в. банкет фуршет</p> <p>г. банкет чай</p> <p>д. банкет коктейль</p> <p>е. комбинированный банкет</p> <p>Учебно-методическая литература: 1</p>	4
<p>2.5. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов</p> <p><b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b></p> <p>Выполнение контрольной работы</p> <p>1. Задачи совершенствования обслуживания в предприятиях общественного питания. Факторы, влияющие на культуру обслуживания.</p> <p>2. Новые методы и формы обслуживания, практикуемые в ресторанной практике.</p> <p>3. Тестовое задание</p> <p>Учебно-методическая литература: 1</p>	4

<p>2.6. Управление качеством и стратегия обслуживания в заведениях сферы ресторанныого бизнеса</p> <p><b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b></p> <p>Решение ситуационных задач</p> <p>Ситуация 1: Составить план-меню для общедоступной столовой на 200 мест в зимний период.</p> <p>Ситуация 2: Вы работаете заведующим производством общедоступного кафе. Режим работы кафе с 8 до 20 часов. Предприятие работает с I выходным днем. Предложите меню для данного заведения. Определите его вид. Объясните выбор.</p> <p>Ситуация 3: Вы работаете заведующим производством столовой при металлургическом заводе. Количество питающихся составляет 500 чел. в день. Составьте план-меню двух вариантов комплексных обедов на летний период, если количество блюд, реализованных по первому варианту комплекса, составит 60 % общего количества блюд, а по второму варианту – 40 %.</p> <p>Учебно-методическая литература: 1</p>	4
--	---

## 4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1. Учебно-методическая литература

№ п/п	Библиографическое описание (автор, заглавие, вид издания, место, издательство, год издания, количество страниц)	Ссылка на источник в ЭБС
<b>Основная литература</b>		
1	Федцов В.Г. Культура ресторанных сервисов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Федцов В.Г.— Электрон. текстовые данные.— Москва: Дашков и К, 2019.— 248 с.	<a href="http://www.iprbookshop.ru/85164.html">http://www.iprbookshop.ru/85164.html</a> .— ЭБС «IPRbooks»
<b>Дополнительная литература</b>		
2	Валеева Е.О. Этика и культура управления в социально-культурном сервисе и туризме [Электронный ресурс]/ Валеева Е.О.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2015.— 142 с.	<a href="http://www.iprbookshop.ru/31938.html">http://www.iprbookshop.ru/31938.html</a> .— ЭБС «IPRbooks»

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

### 5.1. Описание показателей и критерии оценивания компетенций

Код компетенции по ФГОС									
Код образовательного результата дисциплины	Текущий контроль								Промежуточная аттестация
	Доклад/сообщение	Конспект по теме	Контрольная работа по разделу/теме	Мультимедийная презентация	Реферат	Ситуационные задачи	Тест	Зачет/Экзамен	
<b>ОПК-8</b>									
3.1 (ОПК.8.1)		+			+				+
У.1 (ОПК.8.2)				+					+
В.1 (ОПК.8.3)			+						+
<b>ПК-9</b>									
3.2 (ПК.9.1)								+	+
У.2 (ПК.9.2)	+								+
В.2 (ПК.9.3)							+		+

### 5.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

#### 5.2.1. Текущий контроль.

Типовые задания к разделу "Основы ресторанных сервисов":

##### 1. Конспект по теме

1. Каково назначение аванзала, как его следует оборудовать?
2. Какие требования предъявляются к торговым залам?
3. Дайте определение интерьера зала.
4. Какие требования предъявляются к интерьеру залов ресторанов и баров различных классов?
5. Какие приемы применяются при решении современных интерьеров предприятий?

Количество баллов: 5

##### 2. Мультимедийная презентация

1. Основные элементы обслуживания посетителей в ресторане
2. Дайте характеристику ускоренных форм обслуживания.
3. Назначение и виды банкетов. Порядок приема, оформления и исполнения заказов на обслуживание торжеств в предприятиях общественного питания
4. Перечислите варианты сервировки столов, опишите технику их выполнения.

Количество баллов: 10

##### 3. Реферат

1. Особенности обслуживания проживающих в гостиницах
2. Современные требования к организации службы Room-сервис
3. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний
4. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, семейных обедов
5. Тематические и ритуальные мероприятия проводимые в заведениях сферы ресторанных бизнеса
6. Анимация в ресторанной практике
7. Взаимосвязь программы культуры и питания при организации обслуживания гостей в заведениях сферы ресторанных бизнеса
8. Виды развлекательных программ, практикуемых при организации досуговых услуг в заведениях сферы ресторанных бизнеса

Количество баллов: 5

##### 4. Тест

1. Какой это вид банкета? Наиболее распространенный, носит неофициальный характер; на стол кроме индивидуальной сервировки расставляют холодные закуски, фрукты, напитки:
    - а. Банкет-фуршет
    - б. Банкет-коктейль
    - в. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами
    - г. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами
  2. Какой это вид банкета? В небольшом помещении обслуживается большое количество гостей; продолжительность банкета 1-2 часа; банкетные столы не расставляются:
    - а. банкет-фуршет
    - б. банкет-коктейль
    - в. банкет-чай
    - г. банкет коктейль-фуршет
  3. Банкет организуемый женщиной для женщин с 16 до 18 часов за круглым (овальным) столом, обслуживание которого поручается мужчинам-официантам называется
    - а. банкет с полным обслуживанием
    - б. банкет с частичным обслуживанием
    - в. банкет фуршет
    - г. банкет чай
    - д. банкет коктейль
    - е. комбинированный банкет
- Количество баллов: 5

Типовые задания к разделу "Культура ресторанных сервиса":

**1. Доклад/сообщение**

2. Какие нормы площади на одно место утверждены для различных типов предприятий общественного питания?
3. Какие требования предъявляются к вестибюлю?
4. Дайте характеристику гардероба.
5. Какие требования предъявляются к туалетным комнатам?

Количество баллов: 10

**2. Контрольная работа по разделу/теме**

ВАРИАНТ № 1

1. Виды помещений для обслуживания посетителей, их характеристика. Порядок определения их площади.
2. Дайте характеристику обслуживания по типу «Шведского стола».

3. Тестовое задание

ВАРИАНТ № 2

1. Общие требования, предъявляемые к интерьеру торговой группы помещений в заведениях сферы ресторанных бизнеса. Наиболее распространенные стилевые направления, используемые при оформлении торговой группы помещений предприятий питания.
2. Подготовка торговых помещений и персонала к обслуживанию на предприятиях питания.
3. Тестовое задание.

Количество баллов: 15

**3. Ситуационные задачи**

Ситуация 1:

Составить план-меню для общедоступной столовой на 200 мест в зимний период.

Ситуация 2:

Вы работаете заведующим производством общедоступного кафе. Режим работы кафе с 8 до 20 часов.

Предприятие работает с I выходным днем. Предложите меню для данного заведения. Определите его вид.

Объясните выбор.

Ситуация 3:

Вы работаете заведующим производством столовой при металлургическом заводе. Количество питающихся составляет 500 чел. в день. Составьте план-меню двух вариантов комплексных обедов на летний период, если количество блюд, реализованных по первому варианту комплекса, составит 60 % общего количества блюд, а по второму варианту – 40 %.

Ситуация 4:

Вы работаете заведующим производством столовой при высшем учебном заведении. Количество ежедневно питающихся составляет 700 человек, из них 300 человек питаются по комплексному меню и 400 - по меню со свободным выбором блюд. Составьте два вида плана-меню на зимний период.

Количество баллов: 15

**5.2.2. Промежуточная аттестация**

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации в ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ».

## Первый период контроля

### 1. Зачет

Вопросы к зачету:

1. Назовите основные виды, методы и формы обслуживания в общественном питании, дайте их характеристику?
2. Как составляется акт на бой, лом, порчу столовой посуды и приборов?
3. Дайте характеристику моечной столовой посуды, требования к мойке посуды?
4. Назовите виды столовой посуды и приборов, требования к ним?
5. Перечислите ассортимент керамической посуды?
6. Перечислите ассортимент стеклянной посуды?
7. Дайте характеристику рюмок, бокалов, фужеров, их назначение?
8. Дайте характеристику металлической посуды?
9. Какие приборы относят к основным, их назначение и характеристика?
10. Перечислите ассортимент вспомогательных столовых приборов, их значение, характеристика?
11. Дайте примерную характеристику деревянной и пластмассовой посуды?
12. Назовите виды столовой посуды и приборов, требования к ним.
13. Перечислите ассортимент керамической посуды?
14. Какие услуги выполняют предприятия общественного питания?
15. Перечислите виды торговых помещений?
16. Какие требования предъявляются к торговым залам?
17. Назначение и виды буфетов в ресторанах, их характеристика.
18. Назначение и характеристика сервизной.
19. Перечислите ассортимент стеклянной посуды.
20. Дайте характеристику рюмок, бокалов, фужеров, их назначение?
21. Дайте характеристику металлической посуды?
22. Дайте примерную характеристику деревянной и пластмассовой посуды?
23. Виды столового белья, их характеристика?
24. Принципы составления меню и какие факторы учитываются при составлении меню?
25. Каков порядок расположения блюд и закусок в меню и прейскуранте порционных блюд?
26. Перечислите виды меню, особенности?
27. Каковы особенности меню банкета и для специальных видов обслуживания?
28. Порядок расположения вин и вино-водочных изделий в прейскуранте?
29. Требования к оформлению меню и прейскурантов?
30. Требования, предъявляемые к подготовке торгового зала к обслуживанию?
31. Основные правила накрытия столов скатертями?
32. Основные виды и правила сервировки столов?
33. Варианты складывания салфеток?
34. Требования, предъявляемые к подготовке персонала к обслуживанию?
35. Перечислите элементы обслуживания посетителей в ресторане, баре?

## Второй период контроля

### 1. Зачет

Вопросы к зачету:

1. Нормативная база оказания услуг общественного питания: виды нормативных документов, назначение, содержание. Нормы и требования к оказанию услуг, установленные Правилами оказания услуг общественного питания.
2. Классификация услуг общественного питания. Требования к услугам в соответствии с ГОСТ 31984-2012.
3. Особенности организации обслуживания и предоставления услуг в предприятиях питания различных типов и классов.
4. Классификация методов и форм обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия. Современные формы и культура обслуживания.
5. Характеристика торговых помещений. Современный интерьер залов ресторанов, кафе, баров. Взаимосвязь залов, производственных и подсобных помещений.
6. Характеристика подсобных помещений (моечной столовой посуды, сервизной, основного и кофейного буфетов, хлеборезки).
7. Оборудование торгового и банкетного залов. Современные требования к мебели. Нормы оснащения мебелью.
8. Фарфоровая, фаянсовая, керамическая посуда: виды, назначение, характеристика.
9. Характеристика хрустальной, стеклянной и мерной посуды. Металлическая посуда: назначение, емкость, размеры.

10. Столовые приборы: виды, назначение, характеристика.
11. Характеристика столового белья. Способы складывания полотняных салфеток для различных видов обслуживания.
12. Подготовка торговых помещений к обслуживанию: уборка помещений, расстановка мебели различными способами, получение и подготовка посуды, приборов, столового белья, специй, накрытие столов скатертями.
13. Предварительная сервировка стола для завтрака, обеда по комплексному меню и меню заказных блюд, ужина.
14. Средства информации потребителей: меню, карта вин, сертификаты, лицензии, их виды, назначение, характеристика. Особенности составления и оформления различных видов меню, карты вин.
15. Характеристика основных элементов обслуживания посетителей в ресторане.
16. Последовательность подачи блюд и напитков. Подача буфетной продукции. Порядок получения готовой продукции с производства.
17. Методы подачи блюд: в обнос /французский/, с применением подсобного приставного стола /английский// с использованием элементов самообслуживания /русский/.
18. Правила подачи холодных блюд и закусок.
19. Правила подачи горячих закусок.
20. Подбор посуды и правила подачи супов.
21. Правила подачи вторых горячих блюд.
22. Посуда для подачи десерта. Правила подачи горячих и холодных сладких блюд.
23. Правила подачи горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий.
24. Расчет с посетителями. Правила оформления счетов, реестров.
25. Правила этикета и нормы поведения за столом.
26. Этикет вин. Рекомендации винно-водочных изделий к закускам и блюдам.
27. Виды банкетов и приемов. Общие правила подготовки к проведению банкетов: прием заказа на обслуживание и его выполнение.
28. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: назначение, характеристика, особенности подготовки и проведения.
29. Банкет с частичным обслуживанием официантами: назначение, характеристика. Особенности организации и проведения свадебного банкета.
30. Банкет /прием/ по типу фуршет: назначение, характеристика, особенности подготовки и обслуживания участников банкета.
31. Особенности организации обслуживания Нового года, Рождества, Пасхи.
32. Банкет /прием/ по типу «коктейль»: назначение, характеристика, особенности проведения. Организация работы бара. Особенности подачи коктейлей-aperitивов.
33. Организация обслуживания банкета - чай. Характеристика национальных традиций подачи чая в России, Англии, Франции, Японии.
34. Особенности организации обслуживания комбинированных /смешанных/ банкетов: коктейль-фуршет, коктейль-фуршет-кофе.
35. Услуги по организации питания и обслуживанию участников конференций, семинаров, совещаний и т.д. Особенности сервировки столов, обслуживания и расчета за питание.

### 5.3. Примерные критерии оценивания ответа студентов на экзамене (зачете):

Отметка	Критерии оценивания
"Отлично"	<ul style="list-style-type: none"> <li>-дается комплексная оценка предложенной ситуации</li> <li>-демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять</li> <li>-последовательное, правильное выполнение всех заданий</li> <li>-умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы</li> </ul>
"Хорошо"	<ul style="list-style-type: none"> <li>-дается комплексная оценка предложенной ситуации</li> <li>-демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять</li> <li>-последовательное, правильное выполнение всех заданий</li> <li>-возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя</li> <li>-умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы</li> </ul>
"Удовлетворительно" ("зачтено")	<ul style="list-style-type: none"> <li>-затруднения с комплексной оценкой предложенной ситуации</li> <li>-неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя</li> <li>-выполнение заданий при подсказке преподавателя</li> <li>-затруднения в формулировке выводов</li> </ul>

"Неудовлетворительно" ("не зачтено")	- неправильная оценка предложенной ситуации - отсутствие теоретического обоснования выполнения заданий
---	---

## **6. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **1. Лекции**

Лекция - одна из основных форм организации учебного процесса, представляющая собой устное, монологическое, систематическое, последовательное изложение преподавателем учебного материала с демонстрацией слайдов и фильмов. Работа обучающихся на лекции включает в себя: составление или слежение за планом чтения лекции, написание конспекта лекции, дополнение конспекта рекомендованной литературой.

Требования к конспекту лекций: краткость, схематичность, последовательная фиксация основных положений, выводов, формулировок, обобщений. В конспекте нужно помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Последующая работа над материалом лекции предусматривает проверку терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. В конспекте нужно обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удается разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.

### **2. Практические**

Практические (семинарские занятия) представляют собой детализацию лекционного теоретического материала, проводятся в целях закрепления курса и охватывают все основные разделы.

Основной формой проведения практических занятий и семинаров является обсуждение наиболее проблемных и сложных вопросов по отдельным темам, а также решение задач и разбор примеров и ситуаций в аудиторных условиях.

При подготовке к практическому занятию необходимо, ознакомиться с его планом; изучить соответствующие конспекты лекций, главы учебников и методических пособий, разобрать примеры, ознакомиться с дополнительной литературой (справочниками, энциклопедиями, словарями). К наиболее важным и сложным вопросам темы рекомендуется составлять конспекты ответов. Следует готовить все вопросы соответствующего занятия: необходимо уметь давать определения основным понятиям, знать основные положения теории, правила и формулы, предложенные для запоминания к каждой теме.

В ходе практического занятия надо давать конкретные, четкие ответы по существу вопросов, доводить каждую задачу до окончательного решения, демонстрировать понимание проведенных расчетов (анализов, ситуаций), в случае затруднений обращаться к преподавателю.

### **3. Зачет**

Цель зачета – проверка и оценка уровня полученных студентом специальных знаний по учебной дисциплине и соответствующих им умений и навыков, а также умения логически мыслить, аргументировать избранную научную позицию, реагировать на дополнительные вопросы, ориентироваться в массиве информации.

Подготовка к зачету начинается с первого занятия по дисциплине, на котором обучающиеся получают предварительный перечень вопросов к зачету и список рекомендуемой литературы, их ставят в известность относительно критерии выставления зачета и специфике текущей и итоговой аттестации. С самого начала желательно планомерно осваивать материал, руководствуясь перечнем вопросов к зачету и списком рекомендуемой литературы, а также путем самостоятельного конспектирования материалов занятий и результатов самостоятельного изучения учебных вопросов.

По результатам сдачи зачета выставляется оценка «зачтено» или «не зачтено».

### **4. Конспект по теме**

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника.

Различаются четыре типа конспектов.

План-конспект – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.

Текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.

Свободный конспект – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.

Тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то теме (вопросу).

В процессе изучения материала источника, составления конспекта нужно обязательно применять различные выделения, подзаголовки, создавая блочную структуру конспекта. Это делает конспект легко воспринимаемым, удобным для работы.

Этапы выполнения конспекта:

1. определить цель составления конспекта;
2. записать название текста или его части;
3. записать выходные данные текста (автор, место и год издания);
4. выделить при первичном чтении основные смысловые части текста;
5. выделить основные положения текста;
6. выделить понятия, термины, которые требуют разъяснений;
7. последовательно и кратко изложить своими словами существенные положения изучаемого материала;
8. включить в запись выводы по основным положениям, конкретным фактам и примерам (без подробного описания);
9. использовать приемы наглядного отражения содержания (абзацы «ступеньками», различные способы подчеркивания, шрифт разного начертания, ручки разного цвета);
10. соблюдать правила цитирования (цитата должна быть заключена в кавычки, дана ссылка на ее источник, указана страница).

### **5. Реферат**

Реферат – теоретическое исследование определенной проблемы, включающее обзор соответствующих литературных и других источников.

Реферат обычно включает следующие части:

1. библиографическое описание первичного документа;
2. собственно реферативная часть (текст реферата);
3. справочный аппарат, т.е. дополнительные сведения и примечания (сведения, дополнительно характеризующие первичный документ: число иллюстраций и таблиц, имеющихся в документе, количество источников в списке использованной литературы).

Этапы написания реферата

1. выбрать тему, если она не определена преподавателем;
2. определить источники, с которыми придется работать;
3. изучить, систематизировать и обработать выбранный материал из источников;
4. составить план;
5. написать реферат:
  - обосновать актуальность выбранной темы;
  - указать исходные данные реферируемого текста (название, где опубликован, в каком году), сведения об авторе (Ф. И. О., специальность, ученая степень, ученое звание);
  - сформулировать проблематику выбранной темы;
  - привести основные тезисы реферируемого текста и их аргументацию;
  - сделать общий вывод по проблеме, заявленной в реферате.

При оформлении реферата следует придерживаться рекомендаций, представленных в документе «Регламент оформления письменных работ».

## 6. Тест

Тест это система стандартизованных вопросов (заданий), позволяющих автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающихся. Тесты могут быть аудиторными и внеаудиторными. Преподаватель доводит до сведения студентов информацию о проведении теста, его форме, а также о разделе (теме) дисциплины, выносимой на тестирование.

При самостоятельной подготовке к тестированию студенту необходимо:

- проработать информационный материал по дисциплине. Проконсультироваться с преподавателем по вопросу выбора учебной литературы;
- выяснить все условия тестирования заранее. Необходимо знать, сколько тестов вам будет предложено, сколько времени отводится на тестирование, какова система оценки результатов и т.д.
- работая с тестами, внимательно и до конца прочесть вопрос и предлагаемые варианты ответов; выбрать правильные (их может быть несколько); на отдельном листке ответов выписать цифру вопроса и буквы, соответствующие правильным ответам. В случае компьютерного тестирования указать ответ в соответствующем поле (полях);
- в процессе решения желательно применять несколько подходов в решении задания. Это позволяет максимально гибко оперировать методами решения, находя каждый раз оптимальный вариант.
- решить в первую очередь задания, не вызывающие трудностей, к трудному вопросу вернуться в конце.
- оставить время для проверки ответов, чтобы избежать механических ошибок.

## 7. Мультимедийная презентация

Мультимедийная презентация – способ представления информации на заданную тему с помощью компьютерных программ, сочетающий в себе динамику, звук и изображение.

Для создания компьютерных презентаций используются специальные программы: PowerPoint, Adobe Flash CS5, Adobe Flash Builder, видеофайл.

Презентация – это набор последовательно сменяющих друг друга страниц – слайдов, на каждом из которых можно разместить любые текст, рисунки, схемы, видео - аудио фрагменты, анимацию, 3D – графику, фотографию, используя при этом различные элементы оформления.

Мультимедийная форма презентации позволяет представить материал как систему опорных образов, наполненных исчерпывающей структурированной информацией в алгоритмическом порядке.

Этапы подготовки мультимедийной презентации:

1. Структуризация материала по теме;
2. Составление сценария реализации;
3. Разработка дизайна презентации;
4. Подготовка медиа фрагментов (тексты, иллюстрации, видео, запись аудиофрагментов);
5. Подготовка музыкального сопровождения (при необходимости);
6. Тест-проверка готовой презентации.

## 8. Доклад/сообщение

Доклад – развернутое устное (возможен письменный вариант) сообщение по определенной теме, сделанное публично, в котором обобщается информация из одного или нескольких источников, представляется и обосновывается отношение к описываемой теме.

Основные этапы подготовки доклада:

1. четко сформулировать тему;
2. изучить и подобрать литературу, рекомендуемую по теме, выделив три источника библиографической информации:
  - первичные (статьи, диссертации, монографии и т. д.);
  - вторичные (библиография, реферативные журналы, сигнальная информация, планы, граф-схемы, предметные указатели и т. д.);
  - третичные (обзоры, компилятивные работы, справочные книги и т. д.);
3. написать план, который полностью согласуется с выбранной темой и логично раскрывает ее;
4. написать доклад, соблюдая следующие требования:
  - структура доклада должна включать краткое введение, обосновывающее актуальность проблемы; основной текст; заключение с краткими выводами по исследуемой проблеме; список использованной литературы;
  - в содержании доклада общие положения надо подкрепить и пояснить конкретными примерами; не пересказывать отдельные главы учебника или учебного пособия, а изложить собственные соображения по существу рассматриваемых вопросов, внести свои предложения;
5. оформить работу в соответствии с требованиями.

## 9. Контрольная работа по разделу/теме

Контрольная работа выполняется с целью проверки знаний и умений, полученных студентом в ходе лекционных и практических занятий и самостоятельного изучения дисциплины. Написание контрольной работы призвано установить степень усвоения студентами учебного материала раздела/темы и формирования соответствующих компетенций.

Подготовку к контрольной работе следует начинать с повторения соответствующего раздела учебника, учебных пособий по данному разделу/теме и конспектов лекций.

Контрольная работа выполняется студентом в срок, установленный преподавателем в письменном (печатном или рукописном) виде. При оформлении контрольной работы следует придерживаться рекомендаций, представленных в документе «Регламент оформления письменных работ».

## **10. Ситуационные задачи**

Ситуационная задача представляет собой задание, которое включает в себя характеристику ситуации из которой нужно выйти, или предложить ее исправить; охарактеризовать условия, в которых может возникнуть та или иная ситуация и предложить найти выход из нее и т.д.

При выполнении ситуационной задачи необходимо соблюдать следующие указания:

1. Внимательно прочитать текст предложенной задачи и вопросы к ней.
2. Все вопросы логично связаны с самой предложенной задачей, поэтому необходимо работать с каждым из вопросов отдельно.
3. Вопросы к задаче расположены по мере усложнения, поэтому желательно работать с ними в том порядке, в котором они поставлены.

## **7. ПЕРЕЧЕНЬ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

1. Игровые технологии
2. Кейс-технологии
3. Дифференцированное обучение (технология уровневой дифференциации)
4. Развивающее обучение

## **8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ**

1. компьютерный класс – аудитория для самостоятельной работы
2. учебная аудитория для лекционных занятий
3. учебная аудитория для семинарских, практических занятий
4. Лицензионное программное обеспечение:
  - Операционная система Windows 10
  - Microsoft Office Professional Plus
  - Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition
  - Справочная правовая система Консультант плюс
  - 7-zip
  - Adobe Acrobat Reader DC