

**УТВЕРЖДЕНО:**  
Ученым советом  
Института сервисных технологий  
Протокол № 5 от 27.01.2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

***ДУД.01.01 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ***

**основной профессиональной образовательной программы среднего  
профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего  
звена**

**по специальности: 43.02.16 «Туризм и гостеприимство»**

**Квалификация: *специалист по туризму и гостеприимству***

***год начала подготовки: 2023***

**Разработчики:**

должность	ученая степень и звание, ФИО
<i>преподаватель</i>	<i>Бух М.С.</i>

**Рабочая программа согласована и одобрена руководителем ППСЗ:**

должность	ученая степень и звание, ФИО
<i>преподаватель</i>	<i>Бух М.С.</i>



***СОДЕРЖАНИЕ***

- 1            Общая характеристика рабочей программы дисциплины**
- 2            Структура и содержание учебной дисциплины**
- 3            Методические указания по проведению практических занятий/лабораторных работ**
- 4            Фонд оценочных средств дисциплины**
- 5            Условия реализации программы дисциплины**
- 6            Информационное обеспечение реализации программы**



## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ»

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Введение в специальность» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы с ФГОС по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство».

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС среднего общего образования с учетом ФГОС СПО по специальности «Туризм и гостеприимство».

Дисциплина направлена на формирование ОК по специальности:

<i>Код компетенции</i>	<i>Наименование компетенции</i>
<i>ОК 01</i>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
<i>ОК 02</i>	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
<i>ОК 03</i>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
<i>ОК 04</i>	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
<i>ОК 05</i>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
<i>ОК 09</i>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

### 1.2 . Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Содержание программы учебной дисциплины «Введение в специальность» направлено на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся теоретических и практических основ получаемой специальности;
- формирование у обучающихся представлений о роли получаемой специальности в современном обществе, понимание основ специальности;
- формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информацию о реальных объектах профессиональной направленности;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов анализа объектов профессиональной направленности;
- приобретение обучающимися основных приемов и способов изучения профессиональных дисциплин, порядок и методики их освоения;
- владение основным понятийным аппаратом специальности.



### 1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СОО

#### Общие (личностные и метапредметные) результаты:

##### личностные:

- осознание российской гражданской идентичности;
- готовность обучающихся к саморазвитию, самостоятельности и личностному самоопределению;
- ценность самостоятельности и инициативы;
- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;
- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы.

##### метапредметные:

- освоение обучающимися межпредметных понятий (используются в нескольких предметных областях и позволяют связывать знания из различных учебных предметов, учебных курсов, модулей в целостную научную картину мира) и универсальных учебных действий (познавательные, коммуникативные, регулятивные);
- способность их использовать в учебной, познавательной и социальной практике;
- готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;
- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.

##### дисциплинарные (предметные):

- освоение обучающимися в ходе изучения учебного предмета научных знаний, умений и способов действий, специфических для соответствующей предметной области;
- предпосылки научного типа мышления;
- виды деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов.
- усиливают акценты на изучение явлений и процессов современной России и мира в целом, современного состояния науки.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основные положения государственного стандарта для специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство;
  - учебный план;
  - особенности организации учебного процесса при обучении по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство;
    - историю развития общественного питания;
    - виды обслуживания;
    - культуру обслуживания и правила этикета;
    - термины и определения отрасли.

**уметь**:

- пользоваться учебной и методической литературой;
- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач;
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;


	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ          УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СК РГУТИС _____
--	--	-----------------------

- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем в часах</i>
<b>Объем образовательной программы дисциплины</b>	<b>23</b>
<b>Основное содержание</b>	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	23
практические занятия	
<b>*Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	23
практические занятия	
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>	<b>2 сем</b>

	<p>ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b></p>	<p>СК РГУТИС _____</p>
---	---	--------------------------------

**Тематический план и содержание учебной дисциплины  
«Введение в специальность»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Особенность учебного процесса в среднем образовательном учреждении по специальности Туризм и гостеприимство</b>			
<b>Тема 1.1.</b> Особенности организации учебного процесса при обучении по специальности	Содержание учебного материала		
	<p>Основные положения</p> <p>Характеристика подготовки по специальности. Характеристика профессиональной деятельности выпускника. Общие компетенции. Профессиональные компетенции. Рабочий учебный план. Виды учебной деятельности. Правила поведения, активность на занятиях.</p>	2	<i>I</i> ОК 01, ОК 03
<b>Раздел 2. Общественное питание, как вид социально-экономической деятельности</b>			
<b>Тема 2.1</b> Услуги общественного питания и требования к ним	Содержание учебного материала		
	<p>1. 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.</p> <p>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.</p>	2	<i>I</i> ОК 01, ОК 02, ОК 09.
<b>Тема 2.2.</b>	Содержание учебного материала		



Столовая посуда, приборы, столовое белье	<p>1. 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.</p> <p>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.</p>	4	<i>I</i> ОК 01, ОК 02, ОК 09.
<b>Тема 2.3.</b> Информационное обеспечение процесса обслуживания	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. 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.</p> <p>2. Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания</p>	2	<i>I</i> ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09.
<b>Тема 2.4</b> Этапы организации обслуживания	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов.</p> <p>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</p>	2	<i>I</i> ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09.
<b>Тема 2.5.</b> Организация процесса обслуживания в зале	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. 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.</p> <p>2. Основные методы подачи блюд в ресторане. Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных</p>	6	<i>I</i> ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09.



	и мясных блюд. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского. 3. Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание		
<b>Тема 2.6.</b> Обслуживание приемов и банкетов	<b>Содержание учебного материала</b> 1. 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. 3. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами Время проведения банкета и расчет числа участников. Подбор и расстановка мебели Сервировка стола. Обслуживание гостей.	5	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09.
Всего:		23	



	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ          УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СК РГУТИС _____
---	--	-----------------------

**3. Методические указания по проведению практических занятий/лабораторных работ/семинаров, занятий в форме практической подготовки (при наличии), и самостоятельной работе- не предусмотрено**

**3.1. Тематика и содержание практических занятий/лабораторных работ/ семинаров – не предусмотрено**

**3.2. Тематика и содержание самостоятельной работы – не предусмотрено**

#### **4. Фонд оценочных средств дисциплины**

**4.1 Контроль и оценка** результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

<b>Общая компетенция</b>	<b>Раздел/Тема</b>	<b>Тип оценочных мероприятий –</b>
	Раздел 1. Особенность учебного процесса в среднем образовательном учреждении по специальности Туризм и гостеприимство	
ОК 01 ОК 03	Тема 1.1. Особенности организации учебного процесса при обучении по специальности	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции
	Раздел 2. Общественное питание, как вид социально-экономической деятельности	Итоговое тестирование
ОК 01 ОК 02 ОК 09	Тема 2.1 Услуги общественного питания и требования к ним	Фронтальный опрос Составление глоссария.
ОК 01 ОК 02 ОК 09	Тема 2.2. Столовая посуда, приборы, столовое белье	Заполнение таблицы с видами столовой посуды, приборов и их краткой характеристикой
ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09.	Тема 2.3. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции
ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09.	Тема 2.4 Этапы организации обслуживания	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции Разработка ленты этапов обслуживания в зале.

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ          УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СК РГУТИС _____
---	--	-----------------------

ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09.	Тема 2.5. Организация процесса обслуживания в зале	Обсуждение по вопросам лекции Разработка ленты последовательности подачи блюд и напитков.
ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09.	Тема 2.6. Обслуживание приемов и банкетов	Заполнение таблицы с видами приемов, банкетов и их краткой характеристикой.

#### 4.2. Контрольно-измерительные материалы включают:

##### 4.2.1 Оценочные средства текущего контроля по дисциплине

*Задания, направленные на систематизацию и обобщение теоретической информации*

*Задания выполняются во время проведения лекции.*

#### 1. Заполнение таблицы

<b>Название темы</b>	<b>Тема 2.2. Столовая посуда, приборы, столовое белье</b>
<b>Результат обучения по теме</b>	<b>Ознакомиться и научиться систематизировать и характеризовать столовую посуду и приборы</b>

Таблица – Характеристика столовой посуды и приборов

Наименование	Краткая характеристика

Критерии оценивания задания:

“5” - таблица выполнена в полном объеме

“4” - в ходе заполнения таблицы материал отражен не полностью, имеются незначительные неточности, недочеты

“3” - в ходе заполнения таблицы материал отражен не полностью, имеются значительные неточности, недочеты

“2” - таблица отражает менее 50% материала или не выполнена

#### 2. Разработка ленты последовательности

<b>Название темы</b>	<b>Тема 2.5. Организация процесса обслуживания в зале</b>
<b>Результат обучения по теме</b>	<b>Изучить правильный порядок подачи блюд и напитков</b>

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ          УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СК РГУТИС _____
---	--	-----------------------

**Формулировка задания:** создайте ленту, отражающую последовательность подачи блюд. Названия стадий должны оснащены кратким описанием могут быть приложены рисунки.

### 3. Разработка глоссария

<b>Название темы</b>	<b>Тема 2.1</b> Услуги общественного питания и требования к ним
<b>Результат обучения по теме</b>	<b>Ознакомиться с основными понятиями общественного питания</b>

**Примерный перечень терминов:**

- Общественное питание
- Предприятие общественного питания
- Услуга общественного питания
- Процесс обслуживания
- Метод обслуживания
- Рацион питания
- Кулинарная продукция
- Кулинарный полуфабрикат
- Блюдо
- Фирменное блюдо
- Кафе
- Буфет
- Ресторан
- Бар
- Закусочная
- Кейтеринг

#### 4.2.2. Оценочные средства промежуточной аттестации по дисциплине

Промежуточный контроль по дисциплине «Введение в специальность» проводится в виде итогового тестирования

Примерное тестовое задание:

1. В соответствии с конспектом, **общественное питание** — это:
  - А) обширная сфера бизнеса, основу которого составляют предприятия питания, характеризующиеся разнообразием форм обслуживания и большим ассортиментом предлагаемой продукции;
  - Б) отрасль народного хозяйства, совокупность предприятий, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции;
  - В) отрасль народного хозяйства, которая производит, реализует готовую пищу и обслуживает потребителей;
  - Г) вид предприятия с характерными особенностями кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых услуг потребителям.
  
2. Предприятия общественного питания НЕ предназначены:
  - А) для организации производства кулинарной продукции;

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ          УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СК РГУТИС _____
---	--	-----------------------

- Б) для реализации, изготовленной на предприятии кулинарной продукции;
- В) исключительно для выработки полуфабрикатов кулинарных и кондитерских изделий в целях обеспечения ими доготовочных предприятий и магазинов кулинарии;
- Г) для организации обслуживания потребителей кулинарной продукцией.

3. Существует пять типов предприятий общественного питания в соответствии с ГОСТ, это:

- А) ресторан, бар, буфет, столовая, закусочная;
- Б) ресторан, пиццерия, бар, кафе, буфет;
- В) ресторан, бар, кафе, бистро, закусочная;
- Г) ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная.

4. Ресторан в **нормативных документах** определяется как:


- А) предприятие общественного питания, в котором пища подается достаточно быстро, так, чтобы посетитель имел возможность вполне основательно перекусить даже в сравнительно небольшой обеденный перерыв;
- Б) предприятие общественного питания с очень широким ассортиментом блюд сложного приготовления, с большим ассортиментом винно-водочных, табачных и кондитерских изделий;
- В) предприятие быстрого питания, меню в таких заведениях, как правило, ограничивается бутербродами, канапе, гамбургерами, чизбургерами, легкими салатами, чаем, кофе, то есть такими продуктами, которые не требуют долгого приготовления;
- Г) предприятие, в котором посетитель должен сначала получить меню, затем выбрать то, чем он хотел бы «закусить», и самостоятельно отправиться к стойке, чтобы приобрести то, что было выбрано.

5. Бар в **нормативных документах** определяется как:

- А) предприятие общественного питания с барной стойкой, через которую реализуют смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, холодные и горячие закуски, десерты, кондитерские изделия, покупные товары;
- Б) предприятие, в котором посетитель должен сначала получить меню, затем выбрать то, чем он хотел бы «закусить», и самостоятельно отправиться к стойке, чтобы приобрести то, что было выбрано;
- В) предприятие быстрого питания, меню в которых, как правило, ограничивается бутербродами, салатами, алкогольными напитками, то есть такими продуктами, которые не требуют долгого приготовления;
- Г) предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и алкогольных напитков.

6. Кафе в **нормативных документах** определяется как:

- А) предприятие общественного питания, которое обязательно должно иметь в меню свое фирменное блюдо — возможно, какой-либо фирменный коктейль, который можно встретить только в этом заведении и нигде больше;
- Б) предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и напитков;
- В) место, где не едят, а пьют и закусывают. Меню состоит в основном из спиртных напитков и закусок к ним;

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ          УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СК РГУТИС _____
---	--	-----------------------

Г) предприятие питания, где посетителя ожидает абсолютно все: прекрасная сервировка стола, множество столовых приборов, салфетки, цветы и прочие нюансы, которые среднестатистические люди видят только по телевидению. Для каждого столика предоставляется отдельный официант.

7. Столовая в *нормативных документах* определяется как:

- А) предприятие общественного питания, в котором пища подается очень быстро, так, чтобы посетитель имел возможность перекусить даже в сравнительно небольшой промежуток времени;
- Б) место элитного отдыха и изысканного питания;
- В) предприятие общественного питания, производящее и реализующее общедоступный и традиционный ассортимент кулинарной продукции, разнообразный по дням недели;
- Г) предприятие общественного питания, в меню которого, предлагается огромное количество экзотических блюд, закусок и напитков.

8. Закусочная в *нормативных документах* определяется как:

- А) предприятие общественного питания, предполагающее достаточно роскошный интерьер: дорогую мебель, необычное освещение, дорогую посуду и прочие нюансы, которые в заведениях более низкого уровня просто отсутствуют;
- Б) предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и алкогольных напитков;
- В) это место, где проводят вечер, подобное предприятие начинает свою работу примерно с полудня и продолжает до поздней ночи;
- Г) предприятие общественного питания, в котором пища подается достаточно быстро, так, чтобы посетитель имел возможность вполне основательно перекусить даже в сравнительно небольшой обеденный перерыв.

9. При определении типа предприятия питания, кроме ассортимента реализуемой продукции НЕ учитывают следующие факторы:

- А) техническую оснащенность предприятия, его материальную базу, оборудование, состав помещений, архитектурно-планировочное решение интерьеров;
- Б) методы и формы обслуживания, применяемые на предприятии;
- В) квалификацию персонала;
- Г) его географическое положение.

10. Метод обслуживания, применяемый в столовых:

- А) частичное самообслуживание с барменами;
- Б) самообслуживание;
- В) частичное обслуживание официантами;
- Г) обслуживание официантами и барменами.

11. В соответствии с ГОСТ «Услуги общественного питания. Общие требования» понятие *услуги общественного питания* определяется как:

- А) результат деятельности предприятий и отдельных граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностей населения в питании и проведении досуга;
- Б) услуги, оказываемые в ресторанах, кафе, барах, столовых, закусочных и других местах общественного питания, типы которых определяются исполнителем в соответствии с государственным стандартом;

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ          УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СК РГУТИС _____
---	--	-----------------------

- В) услуги, максимально удобные и эффективные для организации системы питания на предприятии или объекте;
- Г) услуги, предоставляемые потребителям в предприятиях общественного питания различных типов и классов.

12. Доставка кулинарной продукции и организация ее потребления непосредственно на рабочих местах и на дому называется:

- А) room-service;  
 Б) кейтеринг;  
 В) кейтеринг;  
 Г) каттеринг.

13. Самые распространенные услуги по организации досуга в ресторанах, барах, кафе НЕ включают в себя:

- А) организацию музыкального и концертного обслуживания;  
 Б) научные лекции о создании мира;  
 В) предоставление игровых автоматов, бильярда, боулинга;  
 Г) предоставление интернет- услуг.

#### 4.4. Критерии и показатели оценивания

##### Для промежуточной аттестации

Оценка	Форма контроля	Критерии оценивания	Показатели оценивания
«5»	Тестовое задание	правильность ответа	86-100% правильных ответов на вопросы
«4»	Тестовое задание	правильность ответа	71-85% правильных ответов на вопросы
«3»	Тестовое задание	правильность ответа	51-70% правильных ответов на вопросы
«2»	Тестовое задание	правильность ответа	0-50% правильных ответов на вопросы

#### 5. Условия реализации программы дисциплины


5.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «турагентской и туроператорской деятельности»

Оборудование учебного кабинета: Учебная мебель, плакаты, ноутбуки – 5 шт., мультимедийное презентационное оборудование.

#### 6. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

	<p>ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</p>	<p>СК РГУТИС _____</p>
---	--	--------------------------------

### **6.1. Основные печатные издания**

1. Введение в индустрию гостеприимства : методическое пособие / сост. Ж. В. Григорьева. - Москва : ФЛИНТА, 2021. - 46 с. - ISBN 978-5-9765-4721-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1851762>

### **6.2. Основные электронные издания**

Введение в специальность : учеб.-метод. комплекс [Электронный ресурс] / М. И. Ломшин. – Саранск : Изд-во Мордов. ун-та, 2018. – 2 Мб. ISBN 978-5-7103-3579-6

### **6.3. Дополнительные источники *(при необходимости)***

1. <http://restoranoff.ru> - ведущий информационно-поисковый портал в индустрии питания и гостеприимства.
2. <http://www.horeca.ru> - Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания
3. <https://restorator.chef.ru> - журнал "Рестораторшеф"