

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Горно-Алтайский государственный университет»
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)

Ресторанный сервис рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	кафедра экономики, туризма и прикладной информатики
Учебный план	43.03.03_2025_835.plx 43.03.03 Гостиничное дело Организация и управление гостиничным и ресторанным бизнесом
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	очная
Общая трудоемкость	3 ЗЕТ

Часов по учебному плану	108	Виды контроля в семестрах:
в том числе:		зачеты 2
аудиторные занятия	44	
самостоятельная работа	54,5	
часов на контроль	8,85	

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
Неделя	13 3/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	16	16	16	16
Лабораторные	6	6	6	6
Практические	22	22	22	22
Консультации (для студента)	0,5	0,5	0,5	0,5
Контроль самостоятельной работы при проведении аттестации	0,15	0,15	0,15	0,15
Итого ауд.	44	44	44	44
Контактная работа	44,65	44,65	44,65	44,65
Сам. работа	54,5	54,5	54,5	54,5
Часы на контроль	8,85	8,85	8,85	8,85
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

к.э.н., и.о. зав. кафедрой, Газукина Юлия Геннадьевна

Рабочая программа дисциплины

Ресторанный сервис

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом вуза от 30.01.2025 протокол № 2.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры

кафедра экономики, туризма и прикладной информатики

Протокол от 10.04.2025 протокол № 9

Зав. кафедрой Газукина Юлия Геннадьевна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
кафедра экономики, туризма и прикладной информатики

Протокол от _____ 2026 г. № ____
Зав. кафедрой Газукина Юлия Геннадьевна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры
кафедра экономики, туризма и прикладной информатики

Протокол от _____ 2027 г. № ____
Зав. кафедрой Газукина Юлия Геннадьевна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2028-2029 учебном году на заседании кафедры
кафедра экономики, туризма и прикладной информатики

Протокол от _____ 2028 г. № ____
Зав. кафедрой Газукина Юлия Геннадьевна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2029-2030 учебном году на заседании кафедры
кафедра экономики, туризма и прикладной информатики

Протокол от _____ 2029 г. № ____
Зав. кафедрой Газукина Юлия Геннадьевна

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	Цели: Целью освоения дисциплины "Ресторанный сервис" является формирование готовности и способности бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания по обслуживанию потребителей на предприятиях индустрии питания
1.2	Задачи: – способность взаимодействовать с ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания; – взаимодействие с потребителями ресторанного и гостиничного продукта, партнерами и другими заинтересованными сторонами; – способность организовывать и контролировать процесс оказания услуг в сфере общественного питания; – способность распределять и контролировать производственные задания и процессы основного производства организации питания.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ООП:		Б1.В.05
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
2.1.1	Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	
2.1.2	Сервисная деятельность	
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
2.2.1	Управление конкурентоспособностью предприятия гостиничного и ресторанного предприятия	
2.2.2	Стандартизация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания	
2.2.3	Управление персоналом предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса	
2.2.4	Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	
2.2.5	Ознакомительная практика	
2.2.6	Санитария и гигиена питания	
2.2.7	Организация питания в гостиничных комплексах	

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПК-3: Способен организовать и управлять деятельностью предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса и его отдельных функциональных подразделений	
ИД-1.ПК-3: Осуществляет планирование и организацию деятельности предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса и его отдельных функциональных подразделений	
Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы общественного питания Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы общественного питания в материальных ресурсах и персонале Осуществляет формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности подразделений организации сферы общественного питания	
ИД-2.ПК-3: Применяет современные методы и технологии в управлении деятельностью предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса и его отдельных функциональных подразделений	
Осуществляет функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности подразделений организации сферы общественного питания Проводит прием и сервисное обслуживание гостей с учетом их индивидуальных потребностей Способен обеспечивать контроль и оценку качества услуг организации сферы общественного питания	

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. Общая характеристика ресторанов						

1.1	Образовательные технологии: лекция с презентацией. Классификация ресторанов. Современное состояние и основные направления развития ресторанного сервиса. Основные тенденции развития ресторанного сети. Состояние инфраструктуры ресторанного сервиса. Понятие ресторанных цепей. Определение терминов - «франчайзинг», «мерчандайзинг». Сетевые рестораны, виртуальные рестораны, демократические рестораны, независимые рестораны. Основные стили интерьера современного ресторана /Лек/	2	2	ИД-1.ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
1.2	Образовательная технология: дискуссия. План занятия: 1. Дискуссия по вопросам по теме 2. Обсуждение докладов /Пр/	2	2	ИД-1.ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	Вопросы для обсуждения по теме, темы докладов, тест, вопросы для
1.3	Содержание самостоятельной работы: 1. Подготовка к практическому занятию (изучение основной и дополнительной литературы) 2. Подготовка к текущему контролю (тесту) Формы отчетности: выполнение плана практического занятия, выполнение текущей контрольной работы (теста) /Ср/	2	6	ИД-1.ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
	Раздел 2. Оборудование и мебель залов ресторана. Столовая посуда						
2.1	Образовательные технологии: лекция с презентацией. Расстановка мебели и столов в зале. Цветы и музыка – важный элемент стиля. Столовое белье – выбор ткани, размеры, основные требования. Столовая посуда и приборы – виды, назначение /Лек/	2	2	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
2.2	Образовательные технологии: дискуссия, тесты действия. План занятия: 1. Дискуссия по вопросам по теме 2. Обсуждение докладов 3. Выполнение практического задания /Пр/	2	4	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	Вопросы для обсуждения по теме, темы докладов, практические задания, тест,
2.3	Содержание самостоятельной работы: 1. Подготовка к практическому занятию (изучение основной и дополнительной литературы) 2. Подготовка к текущему контролю (тесту) Формы отчетности: выполнение плана практического занятия, выполнение текущей контрольной работы (теста), выполнение практического задания /Ср/	2	8	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
	Раздел 3. Требования к официанту						

3.1	Образовательные технологии: лекция с презентацией. Требования, предъявляемые к внешнему виду метрдотеля, официантов, барменов (одежда, обувь, прическа, украшения, использование парфюмерных и косметических средств). Встреча и размещение гостей. Прием заказа. Правила подачи блюд и закусок /Лек/	2	4	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
3.2	Образовательная технология: дискуссия. План занятия: 1. Дискуссия по вопросам по теме 2. Обсуждение докладов /Пр/	2	2	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	Вопросы для обсуждения по теме, темы докладов, тест,
3.3	Содержание самостоятельной работы: 1. Подготовка к практическому занятию (изучение основной и дополнительной литературы) 2. Подготовка к текущему контролю (тесту) Формы отчетности: выполнение плана практического занятия, выполнение текущей контрольной работы (теста) /Ср/	2	6	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
	Раздел 4. Меню и карта вин ресторана.						
4.1	Образовательные технологии: лекция с презентацией. Меню и карта вин ресторана: назначение, виды, стиль оформления, описание блюд. Виды меню в зависимости от контингента потребителей. Последовательность расположения блюд в меню. Инновационные разновидности меню. Дополнительные правила, технологии составления меню. Карта вин: структура и содержание. Винная терминология. Хранение вин: правила. Подбор посуды для вин. Карта коктейлей: правила составления /Лек/	2	4	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
4.2	Образовательные технологии: дискуссия, тесты действия. План занятия: 1. Дискуссия по вопросам по теме 2. Обсуждение докладов 3. Выполнение практических заданий 4. Первая промежуточная аттестация /Пр/	2	4	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	Вопросы для обсуждения по теме, темы докладов, практические задания, тест, вопросы для
4.3	Содержание самостоятельной работы: 1. Подготовка к практическому занятию (изучение основной и дополнительной литературы) 2. Подготовка к текущему контролю (тесту) Формы отчетности: выполнение плана практического занятия, выполнение текущей контрольной работы (теста), выполнение практического задания /Ср/	2	10	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
	Раздел 5. Предварительная и основная сервировка. Основные требования к сервировке стола						

5.1	Образовательные технологии: лекция с презентацией. Два вида сервировки стола: предварительная и основная. Сервировка стола к завтраку. Сервировка стола к обеду. Сервировка стола к ужину. /Лек/	2	2	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
5.2	Образовательные технологии: дискуссия, тесты действия. План занятия: 1. Дискуссия по вопросам по теме 2. Обсуждение докладов 3. Выполнение практических заданий /Пр/	2	6	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	Вопросы для обсуждения по теме, темы докладов, практические задания, тест,
5.3	Образовательная технология: тесты-действия. 1. Практика ресторанного сервиса /Лаб/	2	4	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	Практические задания для лабораторных
5.4	Содержание самостоятельной работы: 1. Подготовка к практическому занятию и лабораторным работам (изучение основной и дополнительной литературы) 2. Подготовка к текущему контролю (тесту) Формы отчетности: выполнение плана практического занятия, выполнение текущей контрольной работы (теста), выполнение практических заданий /Ср/	2	12		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
	Раздел 6. Основные виды специального обслуживания. Классификации банкетов						
6.1	Образовательные технологии: лекция с презентацией. Специальное обслуживание торжественных мероприятий с большим количеством гостей. Классификации банкетов. Банкет с полным обслуживанием. Банкет с частичным обслуживанием. Банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-чай. Обслуживание специальных мероприятий и особо почетных гостей, праздничных мероприятий. Кейтеринг. /Лек/	2	2	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	

6.2	Образовательные технологии: лекция с презентацией. Меню и карта вин ресторана: назначение, виды, стиль оформления, описание блюд. Виды меню в зависимости от контингента потребителей. Последовательность расположения блюд в меню. Инновационные разновидности меню. Дополнительные правила, технологии составления меню. Карта вин: структура и содержание. Винная терминология. Хранение вин: правила. Подбор посуды для вин. Карта коктейлей: правила составления 4 2 ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 Пр Образовательные технологии: дискуссия, тесты действия. План занятия: 1. Дискуссия по вопросам по теме 2. Обсуждение докладов 3. Выполнение практических заданий 4. Первая промежуточная аттестация /Пр/	2	4	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	Вопросы для обсуждения по теме, темы докладов, практические задания, тест, вопросы для подготовки к зачету
6.3	Образовательная технология: тесты-действия. 1. Практика ресторанного сервиса /Лаб/	2	2	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	Практические задания для лабораторных
6.4	Содержание самостоятельной работы: 1. Подготовка к практическому занятию и лабораторным работам (изучение основной и дополнительной литературы) 2. Подготовка к текущему контролю (тесту) Формы отчетности: выполнение плана практического занятия, выполнение текущей контрольной работы (теста), выполнение практических заданий, рефлексия /Ср/	2	12,5	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
	Раздел 7. Промежуточная аттестация (зачёт)						
7.1	Подготовка к зачёту /Зачёт/	2	8,85	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
7.2	Контактная работа /КСРАтт/	2	0,15	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	
	Раздел 8. Консультации						
8.1	Консультация по дисциплине /Конс/	2	0,5	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Пояснительная записка

1. Назначение фонда оценочных средств. Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Ресторанный сервис».
2. Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего контроля в форме тестовых заданий и промежуточной аттестации в форме вопросов к зачету.
3. Оценка по курсу выставляется в 2-х балльной шкале:
– «зачтено» – если студент набрал 61-90 баллов, пороговый уровень сформированности компетенций, 91-100 – повышенный уровень сформированности компетенций;

– «не зачтено» – если студент набрал менее 61 баллов, компетенции не сформированы.
Если студент не набрал 61 и более баллов по результатам изучения дисциплины во 2 семестре, он сдает зачет в форме собеседования по вопросам

5.2. Оценочные средства для текущего контроля

Вопросы для обсуждения:

Тема 1. Общая характеристика ресторанов

Вопросы для дискуссии:

1. Что вы понимаете под ресторанным сервисом?
2. Структура индустрии предприятий питания.
3. Современная российская классификация предприятий общественного питания.
4. Предприятия питания, имеющие небольшой ассортимент блюд
5. Типы ресторанов
6. Неотъемлемые элементы полносервисных ресторанов.
7. Отличия российской и зарубежной классификации ресторанов
8. Суть концепции ресторанного сервиса
9. задачи создания концепции ресторана.
10. Составляющие части концепции ресторана.
11. В чем отражается концепция ресторана?
12. Каковы доминирующие тенденции развития ресторанного сервиса в мире? А в России?
13. Опишите ведущую тенденцию развития ресторанов быстрого обслуживания.
14. Какие возможности приносит в развитие ресторанов использование «стандартного меню»?
15. Примеры уникальных торговых предложений в ресторанном сервисе - «фишки».
16. Перспективы развития семейных ресторанов в российских условиях

Тема 2. Оборудование и мебель залов ресторана. Столовая посуда

1. Ассортимент, характеристики, назначение фарфоровой и фаянсовой посуды.
2. Ассортимент, характеристики, назначение стеклянной посуды.
3. Ассортимент, характеристики, назначение металлической посуды и приборов.
4. Вспомогательные приборы
5. Ассортимент, характеристики, назначение столовых приборов и белья.
6. Разновидности текстиля, используемого в ресторане, правила ухода за ним и использования.
7. Виды скатертей, используемые как украшение стола.
8. Рекомендации по расположению ваз с цветами на столе.

Тема 3. Требования к официанту

1. Специфика применения индивидуального и бригадного методов организации труда официантов в различных типах ресторанов.
2. Функции метрдотеля (администратора) ресторана.
3. Обязанности официанта ресторана.
4. Основные требования к внешнему виду официанта.
5. Показатели и критерии качественного обслуживания.
6. Культура обслуживания
7. Определение психологии обслуживания.
8. Роль психологии обслуживания в повышении культуры обслуживания гостей
9. Поведение в ресторане посетителей с разными типами темперамента
10. Проявление темперамента официанта при обслуживании посетителей
11. Какими темпераментами обладают посетители, проявляющие в поведении следующие особенности: а) ровен в поведении, терпелив, малоактивен; б) жизнерадостен, быстро входит в контакт; в) вспыльчив, настроение неустойчиво, прямолинеен; г) стеснителен, нерешителен, медленно осваивается в новой обстановке?
12. Психологическая характеристика деятельности официанта.
13. Значение индивидуального подхода к посетителю
14. Этическая культура работников ресторана
15. Профессиональным поведением официанта, составляющие этого поведения
16. С чего начинается культура общения в ресторанах? В чем проявляется культура общения официанта с гостями?
18. Требования к речи работников ресторана
19. Критериями (показатели) для определения уровня нравственной культуры официанта (обучаемого)?

Тема 4. Меню и карта вин ресторана

1. Экономические показатели, влияющие на правильность составления меню
2. Требования к меню как к основному фактору ресторанного дела
3. Меню как инструмент продаж.
4. Функции меню.
5. Функции заказа
6. Способы оформления меню.
7. Возможные роли меню в проведении переговоров по выбору блюд.
8. Процесс планирования ресторанного меню.
9. Правила составления меню ресторана
10. Позиции обычно открывающие меню концептуальных ресторанов
11. Требования к меню как эффективному методу продаж.
12. Типы меню

13.. Правила расположения различных разделов меню, перечня закусок и блюд.

14. Технологическая карта

15. Карта вин.

16.. Оформление меню и карты вин

17. причины замены ассортимента вин в карте

18. Информация, содержащаяся в карте вин

19.. Составитель карты вин в ресторане

20. Аппелласьон

21 Порядок подачи вин

22. Правила хранения вин

23. Названия бокалов, используемых для основных разновидностей вин.

24. Карта коктейлей ресторана: правила составления.

25. Виды коктейлей в барной карте.

26.. Основания классификации коктейлей

Тема 5. Предварительная и основная сервировка. Основные требования к сервировке стола

1. Стадии подготовки ресторана к приёму посетителей.

2.Зал как особая зона обслуживания.

3.Процессы подготовки залов ресторана

4. Правила расстановки столов в зале.

6. Варианты приветствия гостей в ресторане.

7. Правила размещения гостей за столом.

8. Основные требования к сервировке стола.

9. Предварительная сервировка

10. Последовательность выставления посуды и приборов при предварительной сервировке стола

11. Элементы основной сервировки стола.

12. Как продвигается официант относительно стола при установке столовых тарелок?

13. Как продвигается официант относительно стола при установке пирожковых тарелок?

14. Способы сервировки стола салфетками.

15. Отличия сервировки стола для ужина № 1 и ужина № 2.

16. Закуски, приносимые первыми из заказанных блюд после буфетной продукции

17. Последовательность подачи горячих закусок.

18. Порядок подачи холодных и горячих закусок.

19. Порядок подачи супов и горячих блюд.

20. Правила подачи горячих напитков

Тема 6. Основные виды специального обслуживания. Классификации банкетов

1. Суть основных разновидностей банкетов.

2. Особенности организации банкета с частичным обслуживанием

3. Последовательность подготовки к проведению банкета с полным обслуживанием

4. Особенности организации «кейтеринга»

5. Способы двусторонней сервировки фуршетного стола

6. Правила составления меню банкета

7. Сладкие блюда обычно подаваемые к чайному столу

8. Организация банкет-чай

9. Правила обслуживания банкета-коктейль.

Критерии оценки:

Критерии Оценка (баллы по МРС), уровень

Полный ответ, иллюстрированный примерами, при подготовке ответа использованы разнообразные источники информации, студент выразил собственное мнение относительно проблемы 2 балла, повышенный уровень

В ответе имеются логические ошибки, ответ проиллюстрирован примерами 1 балл, пороговый уровень

В ответе освещены только теоретические аспекты вопроса, при подготовке использовался только один источник информации 0,5 баллов, пороговый уровень

В ответе освещены только теоретические аспекты вопроса, имеются существенные логические ошибки, при подготовке использовался только один источник информации 0 баллов, уровень не сформирован

Практические задания:

Тема 2. Оборудование и мебель залов ресторана. Столовая посуда

1.Разработка плана расстановки мебели в зале ресторана.

Тема 4. Меню и карта вин ресторана

1.Разработка меню ресторана.

2. Разработка карты вин ресторана.

Тема 5. Предварительная и основная сервировка. Основные требования к сервировке стола

1. Изобразите схематично сервировку стола столовыми приборами.

2. Изобразите схематично сервировку стола фужерами и рюмками.

Тема 6. Основные виды специального обслуживания. Классификации банкетов

1. Решение задач по использованию методов расчета столовой, стеклянной посуды и столового белья

Практические задания для лабораторных работ:

Тема 5. Предварительная и основная сервировка. Основные требования к сервировке стола

1. Предварительная сервировка стола согласно меню
2. Отработка методов оформления заказа и правил подачи блюд.
3. Отработка правил подачи алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков

Тема 6. Основные виды специального обслуживания. Классификации банкетов

1. Отработка навыков обслуживания банкетов с полным и частичным обслуживанием.

Критерии оценки практических заданий:

0 баллов – задание не выполнено, уровень не сформирован

0,5 баллов – задание выполнено, не правильно применен способ или метод при выполнении задания, пороговый уровень;

1,5 балл – задание выполнено, имеются логические ошибки, пороговый уровень;

2,5 балла – задание выполнено, имеются незначительные ошибки в выполнении задания, повышенный уровень;

3 балла – задание выполнено верно, показаны знания из других дисциплин, повышенный уровень.

Контрольные тесты:

Наименование вопроса: 1 (ПК-3)

Формулировка вопроса: Для создания винной карты за основу берется:

Варианты ответа: а) Концепция и меню ресторана; б) Пожелания гостей ресторана; в) Личное предпочтение владельца ресторана; г) Время года.

Ключ: а) Концепция и меню ресторана;

Наименование вопроса: 2 (ПК-3)

Формулировка вопроса: Как называется посуда, в которой подается жульен?

Ключ: Кокотница

Наименование вопроса: 3 (ПК-3)

Формулировка вопроса: Общая последовательность размещения блюд в меню обычно следующая:

Ключ:

1. Фирменные блюда.

2. Холодные закуски.

3. Горячие закуски.

4. Первые блюда.

5. Вторые блюда.

6. Сладкие блюда

7. Напитки

8. Кондитерские изделия

Наименование вопроса: 4 (ПК-3)

Формулировка вопроса: Верно ли утверждение, что если гость не прокомментировал очередность выноса блюд, а официант этот вопрос не уточнил, то допускается вынос блюд по готовности.

Ключ: верно.

Каждый вопрос оценивается в 1 балл.

5.3. Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

Тематика докладов:

1. Предпосылки становления ресторанного дела в России.
2. Первые заведения общественного питания на Руси.
3. Особенности предтеч ресторанов: аустерия, герберга, трактир.
4. Первые чайни и кофейни в России.
5. Первые загородные рестораны в России.
6. Развитие ресторанов в России после революции 1917 г.
7. Известные ресторанные бренды мира.
8. Международные ресторанные сети.
9. Требования к услугам общественного питания, согласно нормативных документов.
10. Требования к обслуживающему персоналу предприятий общественного питания, согласно нормативных документов.
11. Текстильные комплименты для гостей: различные способы выкладывания салфеток
12. Особенности обслуживания в номерах. Сервировка подноса и тележки.
13. Примеры конфликтных ситуаций в процессе работы в ресторане, работы с возражениями
14. Работа с красными винами (инвентарь, mise en place, техника работы).
15. Работа с белыми винами (инвентарь, mise en place, техника работы)
16. Работа со старыми винами (инвентарь, mise en place, декантация).
17. Сервис улиток (mise en place, техника работы).
18. Сервис устриц (mise en place, техника работы)
19. Сервис икры (mise en place, техника работы).
20. Сервис омаров (mise en place, техника работы).
21. Сервис раков (mise en place, техника работы)
22. Последовательность действий при подаче винно-водочных напитков.
23. Правила выбора посуды для подачи винных напитков.
24. Правила подбора вин к блюдам.
25. Типы коктейлей по воздействию на организм человека

26. Составление сырной тарелки.
27. Разновидности сыров.
28. Особенности обслуживания дипломатических приемов
29. Разделка свежих фруктов
30. Филетирование рыбы
31. Транширование птицы
32. Маринование и дрессинг салатов
33. Континентальный завтрак (mise en place, техника работы).
34. Венский завтрак (mise en place, техника работы).
35. Особенности обслуживания в номерах. Сервировка подноса и тележки.

Критерии оценки доклада

Знание и понимание теоретического материала. (определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры; используемые понятия строго соответствуют теме; самостоятельность выполнения работы) до 0,5 баллов

Анализ и оценка информации (грамотно применяет категории анализа; умело использует приемы сравнения и обобщения для анализа взаимосвязи понятий и явлений; способен объяснить альтернативные взгляды на рассматриваемую проблему и прийти к сбалансированному заключению; диапазон используемого информационного пространства (студент использует большое количество различных источников информации); обоснованно интерпретирует текстовую информацию с помощью графиков и диаграмм; дает личную оценку проблеме) до 0,5 баллов

Построение суждений (ясность и четкость изложения; логика структурирования доказательств; выдвинутые тезисы сопровождаются грамотной аргументацией; приводятся различные точки зрения и их личная оценка, общая форма изложения полученных результатов и их интерпретации соответствует жанру проблемной научной статьи) до 1 балла

Оформление работы (работа отвечает основным требованиям к оформлению и использованию цитат; соблюдение лексических, фразеологических, грамматических и стилистических норм русского литературного языка; оформление текста с полным соблюдением правил русской орфографии и пунктуации; соответствие формальным требованиям) до 0,5 баллов

Тематика рефератов:

1. Зарождение ресторанов в России.
2. Развитие ресторанного сервиса в СССР, в России.
3. Привычки еды и питья гостей их разных стран.
4. История создания вин.
5. История появления коньяка.
6. История создания советского шампанского.
7. История создания коктейля
8. Особенности сервиса завтрака в отеле.
9. Сервис расширенных завтраков (английский, американский).
10. Завтрак в номере (room-service).
11. Сервис буфета.
12. Сервис бранча.
13. Фламбирование
14. Специальные виды кофе
15. Европейские харчевни: 17-18 вв.: возникновение, характеристики
16. Таверны разных стран в средние века: примеры, особенности
17. Первые клубы и кофейни в Европе: возникновение, отличия, яркие примеры.
18. Первые рестораны Франции, Англии, США: примеры, концепции
19. Лучшие концепции из истории зарубежных ресторанов.
20. Корчма, харчевня – первые заведения общественного питания на Руси.
21. Особенности предтеч ресторанов (аустерия, герберга, трактир): возникновение, отличия, примеры.
22. Первые чайни и кофейни в России.
23. Первые загородные рестораны в России: возникновение, характеристики.
24. Рестораны разных категорий в Петербурге и Москве в 19-нач.-20 вв.: примеры, концепции (Вена, Прага, Медведь, Данона, Кюба, Контан, Эрнест, при гостиницах «Астория», «Франция»).
25. Развитие ресторанов в России после революции 1917 г.: основные этапы с характеристиками, примерами.
26. История развития ресторанного сервиса в Республике Алтай.
27. Определение основных организационных форм предприятий питания.
28. Классификации ресторанов по разным основаниям (по местонахождению, полноте обслуживания).
29. Зарубежная классификация ресторанов.
30. Современные тенденции развития ресторанов.
31. Концепция ресторана: понятие, структура, этапы разработки
32. Правила ресторанного обслуживания. Стандарты качества. Формы контроля за качеством.
33. Особенности ресторанного обслуживания. Ресторанный этикет.
34. Организационная структура служб ресторана. Функции и формы взаимодействия служб ресторана.

35. Суть кадровой политики ресторана.
36. Методы организации труда официантов (индивидуальный, бригадный).
37. Техника безопасности в работе официанта.
38. Психологическая культура ресторанного сервиса.
39. Конфликтные ситуации в ресторане. Способы разрешения.
304. Показатели и критерии качественного обслуживания
41. Функции интерьера ресторана.
42. Современный экстерьер российских ресторанов.
43. Столовая посуда и приборы в ресторанах класса «люкс».
44. Классический набор хрустальной посуды для напитков, подаваемых к обеду.
45. Бокалы, фужеры и рюмки для вина.
46. Посуда для коктейлей и напитков, подаваемых в баре.
47. Предметы инвентаря. Столовое белье в ресторане.
48. Характеристика вин и напитков. Аперитивы, дижестивы.
49. Меню как основной фактор ресторанного дела.
50. Оформление меню: история и современность.
51. Проведение переговоров по выбору блюд.
52. Меню известных ресторанов России начала XX века.
53. Меню современных российских ресторанов высшей категории.
54. Необычные меню российских ресторанов.
55. Органолептические и внешние отличия разновидностей сыра. Примеры и названия основных сортов.
56. Классификация сыров по типу производства.
57. Зал как особая зона обслуживания.
58. Сравнительная характеристика различных типов обслуживания.
59. Отличительные черты американского типа обслуживания.
60. Отличительные черты французского типа обслуживания
61. Английский сервис на предприятиях питания.
62. Немецкий сервис в ресторанном бизнесе.
63. Национальные кухни и особенности питания народов мира.
64. Религиозные обычаи и культовые запреты в кухнях народов мира.
65. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана.
64. Организация питания туристов в гостиницах (в ресторанах; в номере).
65. Особенности праздничной сервировки стола. Виды.
66. Этикет за столом: нормы поведения, особенности употребления холодных и горячих закусок, бульонов и супов, вторых горячих блюд, десертов, напитков.
67. Отличительные черты китайского типа обслуживания
68. Отличительные черты корейского типа обслуживания
69. Отличительные черты турецкого типа обслуживания

Критерии оценки реферата

Знания и умения на уровне установленных компетенций дисциплины (знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей) до 1,5 баллов

Характеристика реализации цели и задач исследования (новизна и актуальность поставленных в реферате проблем, правильность формулирования цели, определения задач исследования, правильность выбора методов решения задач и реализации цели; соответствие выводов решаемым задачам, поставленной цели, убедительность выводов) до 1 балла

Степень обоснованности аргументов и обобщений (полнота, глубина, всесторонность раскрытия темы, логичность и последовательность изложения материала, корректность аргументации и системы доказательств, характер и достоверность примеров, иллюстративного материала, широта кругозора автора, наличие знаний интегрированного характера, способность к обобщению) до 1,5 баллов

Качество и ценность полученных результатов (степень завершенности реферативного исследования, спорность или однозначность выводов) до 1,5 баллов

Оформление работы (работа отвечает основным требованиям к оформлению и использованию цитат; соблюдение лексических, фразеологических, грамматических и стилистических норм русского литературного языка; оформление текста с полным соблюдением правил русской орфографии и пунктуации; соответствие формальным требованиям) до 0,5 баллов

5.4. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Вопросы к зачету:

1. Предприятия общественного питания: понятия, классификация, типы.
2. Ресторан: отличительные признаки. Классификации ресторанов по разным основаниям.
3. Классификация и характеристика ресторанов в зависимости от уровня обслуживания и предоставляемых услуг.
4. Полносервисные рестораны: особенности, признаки.

- 5 Специализированные рестораны: понятие, разновидности и их характеристики.
6. Рестораны национальной кухни и тематические рестораны: особенности, примеры.
7. Характеристика ресторанов быстрого обслуживания.
8. Современные тенденции развития ресторанов.
9. Концепция ресторана: понятие, этапы разработки от идеи до построения. Примеры процветающих ресторанных концепций в России.
10. Обслуживающий персонал ресторана: основные требования
11. Понятие ресторанного сервиса. Культура обслуживания.
12. Обслуживающий персонал ресторана: основные требования.
13. Понятие меню ресторана. Оформление (правила, технологии), требования к меню.
14. Составление ресторанного меню.
15. Классификация и общая последовательность расположения блюд в меню.
16. Типы меню.
17. Разновидности меню: инновационные технологии.
18. Винный сервис как составная часть ресторанного сервиса. Карта вин: структура, содержание.
19. Винная терминология.
20. Классификации вин разных стран (Франция, Германия, Италия, США).
21. Подбор вин к блюдам. Подача вин.
22. Подбор посуды для вин. Правила хранения вин.
23. Карта коктейлей. Последовательность подачи коктейлей.
24. Классификации коктейлей по разным признакам в барной карте.
25. Классификация сыров. Основные правила подачи сыра.
26. Составление сырной тарелки, сопровождение (оптимальный набор продуктов).
27. Подготовка зала ресторана к обслуживанию посетителей. Встреча гостей.
28. Расстановка столов и кресел в ресторанных залах.
29. Основные требования к сервировке стола. Предварительная и основная сервировка.
30. Сервировка стола тарелками.
31. Сервировка стола приборами.
32. Сервировка стола фужерами и рюмками.
33. Сервировка стола к завтраку.
34. Сервировка стола к обеду (№ 1, 2).
35. Сервировка стола к ужину (№1, 2).
36. Последовательность и правила подачи блюд в ресторане.
37. Правила подачи холодных блюд и закусок.
38. Правила подачи горячих закусок.
39. Правила подачи супов.
40. Правила подачи вторых блюд.
41. Правила подачи сладких блюд и горячих напитков.
42. Виды специального обслуживания.
43. Классификации банкетов. Банкет с полным обслуживанием.
44. Банкет с частичным обслуживанием.
45. Банкет-фуршет.
46. Банкет-коктейль. Банкет-чай.
47. Банкет «шведский стол».
48. Распространённые виды ресторанного сервиса (французский, английский, немецкий, американский, русский).
49. Организация кейтеринга

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если он дал полные, развернутые ответы на поставленные вопросы, ответы проиллюстрированы примерами или если в ответе имеются логические ошибки или студент не может проиллюстрировать ответ примерами;
- оценка «незачтено» выставляется студенту, если он не владеет теоретическим материалом.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л1.1	Кацерикина Н. В.	Ресторанное дело: учебное пособие	Кемерово: КеМГУ, 2010	https://e.lanbook.com/book/4616
Л1.2	Изосимова И. В., Сергачева О. М.	Искусство обслуживания в ресторанных заведениях: учебное пособие	Красноярск: СФУ, 2021	https://e.lanbook.com/book/181586

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
--	---------------------	----------	-------------------	-----------

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л2.1	Прончева О.К.	Клиентоориентированные технологии в гостиничном сервисе: учебное пособие	Омск: Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2015	http://www.iprbookshop.ru/75021.html
Л2.2	Руденко Л. Л.	Сервисная деятельность: учебное пособие	Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2021	https://www.iprbookshop.ru/99368.html

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Adobe Reader
6.3.1.2	MS Office
6.3.1.3	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса СТАНДАРТНЫЙ
6.3.1.4	MS WINDOWS
6.3.1.5	Яндекс.Браузер
6.3.1.6	1С: Индустрия питания и гостеприимства
6.3.1.7	LibreOffice
6.3.1.8	NVDA
6.3.1.9	РЕД ОС

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань»
6.3.2.2	Электронно-библиотечная система IPRbooks
6.3.2.3	База данных «Электронная библиотека Горно-Алтайского государственного университета»
6.3.2.4	Гарант
6.3.2.5	КонсультантПлюс

7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

	дискуссия	
	лекция-визуализация	
	презентация	
	ситуационное задание	
	Тесты действия	

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Номер аудитории	Назначение	Основное оснащение
202 А1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Интерактивная доска с проектором, экран, подключение к интернету, ученическая доска, презентационная трибуна, столы, стулья
317 А2	Компьютерный класс, класс деловых игр, центр (класс) деловых игр, класс имитации деятельности предприятия, лаборатория имитации деятельности предприятия, учебно-тренинговый центр (лаборатория), лаборатория информационно-коммуникативных технологий. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение для самостоятельной работы	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Интерактивная доска с проектором, экран, подключение к интернету, ученическая доска, презентационная трибуна

136 A1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Интерактивная доска с проектором, компьютер, подключение к интернету, ученическая доска, презентационная трибуна
--------	---	---

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания по выполнению самостоятельной работы

Самостоятельная работа призвана способствовать развитию у студентов творческих навыков, инициативы, умению организовать свое время. При выполнении плана самостоятельной работы студенту необходимо изучить теоретический материал, представленный в рекомендуемой литературе, творчески его переработать и представить его для отчета. Работа студента должна быть полной, раскрывающей уровень освоения студентом той или иной темы и грамотно оформленной, показывающей творческий и инициативный подход студента к выполнению задания.

Выполненные задания проверяются преподавателем и оцениваются в баллах.

Виды заданий для самостоятельной работы и их содержание представлены в следующих разделах методических указаний.

В плане

предусмотрены следующие виды самостоятельной работы:

- подготовка к семинарским и практическим занятиям. Такая подготовка предусматривает самостоятельное изучение и подготовку ответов на вопросы по теме семинарского и практического занятия, которые представлены в рабочей программе дисциплины;
- подготовка к зачету предусматривает самостоятельную подготовку студента по вопросам, которые представлены в рабочей программе дисциплины;
- подготовка рефератов и докладов по темам, указанным в ФОС Требования к содержанию и оформлению рефератов и докладов содержатся в настоящих методических указаниях.

1 Рекомендации по выполнению плана самостоятельной работы

Самостоятельная работа – это планируемая учебная и научная работа студентов, выполняемая по заданию преподавателя и под его методическим

руководством, но без его непосредственного участия. Содержание самостоятельной работы студентов определяется концепцией учебной

дисциплины, ее учебно-методическим обеспечением. На первом занятии производится ознакомление студентов с формой занятий по изучаемому курсу, видах самостоятельной работы и о системе их оценки в баллах; осуществляется помощь студентам составить график

самостоятельной работы с указанием конкретных сроков представления выполненной работы на проверку преподавателю.

Условно самостоятельную работу студентов можно разделить на обязательную и контролируемую. Обязательная самостоятельная работа обеспечивают подготовку студента к текущим аудиторным занятиям. Результаты этой подготовки проявляются в активности студента на занятиях и качественном уровне сделанных докладов, рефератов, выполненных письменных работ, тестовых заданий и др. форм текущего контроля. Баллы, полученные студентом по результатам аудиторной работы, формируют рейтинговую оценку текущей успеваемости студента по дисциплине.

Контролируемая самостоятельная работа направлена на углубление и закрепление знаний студента, развитие аналитических навыков по

проблематике учебной дисциплины. Подведение итогов и оценка результатов таких форм самостоятельной работы осуществляется во время контактных часов с преподавателем. Баллы, полученные по этим видам работы, так же учитываются при итоговой аттестации по курсу.

В ходе выполнения заданий студентом должны быть решены следующие задачи:

- углублённое знакомство с предметом исследования;
- овладение навыками работы с учебной литературой, законодательными и нормативными документами;
- выработка умения анализировать и обобщать теоретический и практический материал, использовать результаты анализа для подведения обоснованных выводов и принятия управленческих решений. Прежде чем приступить к выполнению самостоятельной работы, студент должен ознакомиться с содержанием рабочей программы. Это необходимо для того, чтобы осмыслить суть предлагаемых работ и круг вопросов, которые предстоит освоить, а также определить место и значимость самостоятельных заданий в общей структуре программы курса.

Формы самостоятельной работы:

1. Подготовка к семинарскому занятию по проблемным вопросам, к контрольному тестированию или к опросу.
2. Подготовка рефератов.

Планы семинарских занятий, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях и в рабочей программе по данной дисциплине.

Подготовка к семинарскому занятию включает 2 этапа:

- 1й – организационный;
- 2й - закрепление и углубление теоретических знаний.

На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;
- подбор рекомендованной литературы;
- составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.

Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе.

Второй этап включает непосредственную подготовку студента к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной

литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы студент должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (конспекта) по изучаемому материалу (вопросу). Это позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам.

В процессе подготовки к занятиям рекомендуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретает практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале занятия студенты под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные положения публичного выступления. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для различного рода ораторской деятельности.

Записи имеют первостепенное значение для самостоятельной работы студентов. Они помогают понять построение изучаемого материала, выделить основные положения, проследить их логику и тем самым проникнуть в творческую лабораторию автора.

Ведение записей способствует превращению чтения в активный процесс, мобилизует, наряду со зрительной, и моторную память. Следует помнить: у студента, систематически ведущего записи, создается свой индивидуальный фонд подсобных материалов для быстрого повторения прочитанного, для мобилизации накопленных знаний. Особенно важны и полезны записи тогда, когда в них находят отражение мысли, возникшие при самостоятельной работе.

Важно развивать у студентов умение сопоставлять источники, продумывать изучаемый материал.

Большое значение имеет совершенствование навыков конспектирования у студентов.

Преподаватель может рекомендовать студентам следующие основные формы записи: план (простой и развернутый), выписки, тезисы.

Результаты конспектирования могут быть представлены в различных формах.

План – это схема прочитанного материала, краткий (или подробный) перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Подробно составленный план вполне заменяет конспект.

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 схеме (вопросу).

Ввиду трудоемкости подготовки к семинару преподавателю следует предложить студентам алгоритм действий, рекомендовать еще раз внимательно прочитать записи лекций и уже готовый конспект по теме семинара, тщательно продумать свое устное выступление.

На семинаре каждый его участник должен быть готовым к выступлению по всем поставленным в плане вопросам, проявлять максимальную активность при их рассмотрении. Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к репродуктивному уровню (простому воспроизведению текста), не допускался и простое чтение конспекта. Необходимо, чтобы выступающий проявлял собственное отношение к тому, о чем он говорит, высказывал свое личное мнение, понимание, обосновывал его и мог сделать правильные выводы из сказанного. При этом студент может обращаться к записям конспекта и лекций, непосредственно к первоисточникам, использовать знание художественной литературы и искусства, факты и наблюдения современной жизни и т. д.

Вокруг такого выступления могут разгореться споры, дискуссии, к участию в которых должен стремиться каждый.

Преподавателю необходимо внимательно и критически слушать, подмечать особенное в суждениях студентов, улавливать недостатки и ошибки, корректировать их знания, и, если нужно, выступить в роли рефери. При этом обратить внимание на то, что еще не было сказано, или поддержать и развить интересную мысль, высказанную выступающим студентом.

В заключение преподаватель, как руководитель семинара, подводит итоги семинара. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

Реферат – письменная работа объемом 10-18 печатных страниц, выполняемая студентом в течение длительного срока (от одной недели до месяца). Реферат (от лат. *referre* — докладывать, сообщать) – краткое точное изложение сущности какого-либо вопроса, темы на основе одной или нескольких книг, монографий или других первоисточников. Реферат должен содержать основные фактические сведения и выводы по рассматриваемому вопросу. Реферат отвечает на вопрос – что содержится в данной публикации (публикациях). Однако реферат – не механический пересказ работы, а изложение ее сущности.

В настоящее время, помимо реферирования прочитанной литературы, от студента требуется аргументированное изложение собственных мыслей по рассматриваемому вопросу. Тему реферата может предложить преподаватель или сам студент, в последнем случае она должна быть согласована с преподавателем.

В реферате нужны развернутые аргументы, рассуждения, сравнения. Материал подается не столько в развитии, сколько в форме констатации или описания.

Содержание реферируемого произведения излагается объективно от имени автора. Если в первичном документе главная

мысль сформулирована недостаточно четко, в реферате она должна быть конкретизирована и выделена.

Функции реферата:

Информативная (ознакомительная); поисковая; справочная; сигнальная; индикативная; адресная коммуникативная.

Степень выполнения этих функций зависит от содержательных и формальных качеств реферата, а также от того, кто и для каких целей их использует.

Требования к языку реферата: он должен отличаться точностью, краткостью, ясностью и простотой.

Структура реферата:

Титульный лист (заполняется по единой форме, см. приложение 2)

1. После титульного листа на отдельной странице следует оглавление (план, содержание), в котором указаны названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.

2. После оглавления следует введение. Объем введения составляет 1,5-2 страницы. Во введении излагается актуальность исследования, цель и задачи.

3. Основная часть реферата может иметь одну или несколько глав, состоящих из 2-3 параграфов (подпунктов, разделов) и предполагает осмысленное и логичное изложение главных положений и идей, содержащихся в изученной литературе. В тексте обязательны ссылки на первоисточники. В том случае если цитируется или используется чья-либо неординарная мысль, идея, вывод, приводится какой-либо цифровой материал, таблица – обязательно сделайте ссылку на того автора у кого вы взяли данный материал.

4. Заключение содержит главные выводы, и итоги из текста основной части, в нем отмечается, как выполнены задачи и достигнуты ли цели, сформулированные во введении.

5. Приложение может включать графики, таблицы, расчеты.

6. Библиография (список литературы) здесь указывается реально использованная для написания реферата литература. Список составляется согласно правилам библиографического описания.

Этапы работы над рефератом.

Работу над рефератом можно условно подразделить на три этапа:

1. Подготовительный этап, включающий изучение предмета исследования;

2. Изложение результатов изучения в виде связного текста;

3. Устное сообщение по теме реферата.

Подготовительный этап работы.

Формулировка темы.

Подготовительная работа над рефератом начинается с формулировки темы. Тема в концентрированном виде выражает содержание будущего текста, фиксируя как предмет исследования, так и его ожидаемый результат. Для того чтобы работа над рефератом была успешной, необходимо, чтобы тема заключала в себе проблему, скрытый вопрос.

Поиск источников. Грамотно сформулированная тема зафиксировала предмет изучения; задача студента – найти информацию, относящуюся к данному предмету и разрешить поставленную проблему.

Выполнение этой задачи начинается с поиска источников. На этом этапе необходимо вспомнить, как работать с энциклопедиями и энциклопедическими словарями (обращать особое внимание на список литературы, приведенный в конце тематической статьи); как работать с систематическими и алфавитными каталогами библиотек; как оформлять список литературы (выписывая выходные данные книги и отмечая библиотечный шифр).

Работа с источниками.

Работу с источниками надо начинать с ознакомительного чтения, т.е. просмотреть текст, выделяя его структурные единицы. При ознакомительном чтении закладками отмечаются те страницы, которые требуют более внимательного изучения.

В зависимости от результатов ознакомительного чтения выбирается дальнейший способ работы с источником. Если для разрешения поставленной задачи требуется изучение некоторых фрагментов текста, то используется метод выборочного чтения. Если в книге нет подробного оглавления, следует обратить внимание ученика на предметные и именные указатели.

Избранные фрагменты или весь текст (если он целиком имеет отношение к теме) требуют вдумчивого, неторопливого чтения с «мысленной проработкой» материала. Такое чтение предполагает выделение: 1) главного в тексте; 2) основных аргументов; 3) выводов. Особое внимание следует обратить на то, вытекает тезис из аргументов или нет.

Необходимо также проанализировать, какие из утверждений автора носят проблематичный, гипотетический характер и уловить скрытые вопросы.

Понятно, что умение таким образом работать с текстом приходит далеко не сразу.

Наилучший способ научиться выделять главное в тексте, улавливать проблематичный характер утверждений, давать оценку авторской позиции — это сравнительное чтение, в ходе которого студент знакомится с различными мнениями по одному и тому же вопросу, сравнивает весомость и доказательность аргументов сторон и делает вывод о наибольшей убедительности той или иной позиции.

Создание конспектов для написания реферата.

Подготовительный этап работы завершается созданием конспектов, фиксирующих основные тезисы и аргументы. Здесь важно вспомнить, что конспекты пишутся на одной стороне листа, с полями и достаточным для исправления и ремарок межстрочным расстоянием (эти правила соблюдаются для удобства редактирования). Если в конспектах приводятся цитаты, то непременно должно быть дано указание на источник (автор, название, выходные данные, № страницы).

По завершении предварительного этапа можно переходить непосредственно к созданию текста реферата.

Создание текста.

Общие требования к тексту.

Текст реферата должен подчиняться определенным требованиям: он должен раскрывать тему, обладать связностью и цельностью.

Раскрытие темы предполагает, что в тексте реферата излагается относящийся к теме материал и предлагаются пути решения содержащейся в теме проблемы; связность текста предполагает смысловую соотносительность отдельных компонентов, а цельность — смысловую законченность текста.

С точки зрения связности все тексты делятся на тексты-констатации и тексты-рассуждения. Тексты-констатации содержат результаты ознакомления с предметом и фиксируют устойчивые и несомненные суждения. В текстах-рассуждениях одни мысли извлекаются из других, некоторые ставятся под сомнение, дается им оценка, выдвигаются различные предположения.

План реферата.

Изложение материала в тексте должно подчиняться определенному плану – мыслительной схеме, позволяющей контролировать порядок расположения частей текста. Универсальный план научного текста, помимо формулировки темы, предполагает изложение вводного материала, основного текста и заключения. Все научные работы – от реферата до докторской диссертации – строятся по этому плану, поэтому важно с самого начала научиться придерживаться данной схемы.

Требования к введению.

Введение – начальная часть текста. Оно имеет своей целью сориентировать читателя в дальнейшем изложении.

Во введении аргументируется актуальность исследования, – т.е. выявляется практическое и теоретическое значение данного исследования. Далее констатируется, что сделано в данной области предшественниками; перечисляются положения, которые должны быть обоснованы. Введение может также содержать обзор источников или экспериментальных данных, уточнение исходных понятий и терминов, сведения о методах исследования. Во введении обязательно формулируются цель и задачи реферата.

Объем введения - в среднем около 10% от общего объема реферата.

Основная часть реферата.

Основная часть реферата раскрывает содержание темы. Она наиболее значительна по объему, наиболее значима и ответственна. В ней обосновываются основные тезисы реферата, приводятся развернутые аргументы, предполагаются гипотезы, касающиеся существа обсуждаемого вопроса.

Важно проследить, чтобы основная часть не имела форму монолога. Аргументируя собственную позицию, можно и должно анализировать и оценивать позиции различных исследователей, с чем-то соглашаться, чему-то возражать, кого-то опровергать.

Изложение материала основной части подчиняется собственному плану, что отражается в разделении текста на главы, параграфы, пункты. План основной части может быть составлен с использованием различных методов группировки материала: классификации (эмпирические исследования), типологии (теоретические исследования), периодизации (исторические исследования).

Заключение.

Заключение – последняя часть научного текста. В ней в краткой и сжатой форме излагаются полученные результаты, представляющие собой ответ на главный вопрос исследования. Здесь же могут намечаться и дальнейшие перспективы развития темы.

Список использованной литературы.

Реферат любого уровня сложности обязательно сопровождается списком используемой литературы. Названия книг в списке располагают по алфавиту с указанием выходных данных использованных книг.

Требования, предъявляемые к оформлению реферата.

Объемы рефератов колеблются от 10-18 машинописных страниц. Работа выполняется на одной стороне листа стандартного формата. По обеим сторонам листа оставляются поля размером 30 мм слева, 15 мм справа, 20 мм сверху и 25 мм снизу, рекомендуется шрифт Times New Roman 14, интервал – 1,5. Все листы реферата должны быть пронумерованы. Каждый вопрос в тексте должен иметь заголовок в точном соответствии с наименованием в плане-оглавлении.

Реферат оформляется согласно требованиям, предъявляемым к выпускным квалификационным работам ГАГУ.

При написании и оформлении реферата следует избегать типичных ошибок, например, таких:

- поверхностное изложение основных теоретических вопросов выбранной темы, когда автор не понимает, какие проблемы в тексте являются главными, а какие второстепенными,
- в некоторых случаях проблемы, рассматриваемые в разделах, не раскрывают основных аспектов выбранной для реферата темы,
- дословное переписывание книг, статей, заимствования рефератов из интернет и т.д.

Защита реферата осуществляется на занятии с подготовкой цифровой презентации.

Доклад – письменная работа объемом до 10 печатных страниц, представляющая собой краткое точное изложение сущности какого-либо вопроса,

темы на основе одной или нескольких книг, монографий или других первоисточников. Доклад должен содержать основные фактические сведения

и выводы по рассматриваемому вопросу. Помимо реферирования прочитанной литературы, от студента требуется аргументированное

изложение собственных мыслей по рассматриваемому вопросу. В докладе нужны развернутые аргументы, рассуждения, сравнения. Материал подается

не столько в развитии, сколько в форме констатации или описания. Содержание реферируемого произведения излагается объективно от имени

автора.

Структура доклада:

1. Актуальность проблемы (1-2 абзаца).
2. Уровень разработанности проблемы на теоретическом уровне (2-3 страницы).
3. Анализ существующей практики, выявление нерешенных аспектов проблемы (2-3 страницы).
4. На основе анализа изученной литературы и существующей практики изложить предлагаемые основные направления решения проблемных вопросов (3-4 страницы).