

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

_____ Василенко В.Н.

« 25 » мая _____ 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Международный этикет услуг питания
(наименование в соответствии с РУП)

Направление подготовки (специальность)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(шифр и наименование направления подготовки/специальности)

Направленность (профиль)

Технологии и организация производства продукции индустрии питания и ресторанного
бизнеса
(наименование профиля/специализации)

Квалификация выпускника

_____ Бакалавр

Воронеж

1. Цели и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины «Международный этикет услуг питания» является формирование компетенций обучающегося в области профессиональной деятельности и сфере профессиональной деятельности:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33 Сервис, оказание услуг населению (в сфере общественного питания).

Дисциплина направлена на решение задач профессиональной деятельности следующих типов: *технологический, организационно-управленческий*.

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания (уровень образования – бакалавриат)

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

№ п/п	Код компетенции	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ПКв-5	Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	ИД1 _{ПКв-5} – Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества услуг

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД1 _{ПКв-5} – Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества услуг	Знает: технические и санитарные условия работы структурных подразделений, стандарты обслуживания, требования к качеству продукции и услуг
	Умеет: организовать контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг
	Владеет: навыками осуществления контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

3. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина относится к *факультативным дисциплинам* основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания (уровень образования - бакалавриат).

Изучение дисциплины «Международный этикет услуг питания» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися дисциплин:

- Введение в технологию продукции и организацию общественного питания;
- Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса;
- Технология продуктов общественного питания массового изготовления (рабочая профессия);
- Учебная практика, технологическая практика;

Дисциплина «Международный этикет услуг питания» является предшествующей для *изучения*:

- Технология изготовления специализированной и персонифицированной продукции индустрии питания
- Производственная практика, организационно-управленческая практика;
- Производственная практика, технологическая практика;
- подготовка к выпускной квалификационной работе;
- Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц.

Виды учебной работы	Всего академических часов	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч
		6
		акад.
Общая трудоёмкость дисциплины	72	72
Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:	37	37
Лекции	18	18
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-
Практические работы	18	18
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	18	18
Консультации текущие	0,9	0,9
Виды аттестации (зачет)	0,1	0,1
Самостоятельная работа:	35	35
Проработка материалов по лекциям	10	10
Проработка материалов учебникам, учебным пособиям	15	15
Подготовка к практическим занятиям (подготовка, защита)	10	10

5 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1 Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (указываются темы и дидактические единицы)	Трудоемкость раздела, часы
			в традиционной форме
1	2	3	4
1	Особенности международного этикета и гостеприимства в различных культурах	<p>Понятие гостеприимства. История гостеприимства. Человек в сфере гостеприимства. Сервис в гостеприимстве. Сервис как составляющая часть ресторанного бизнеса. Стандарты в гостеприимстве. Стандарты обслуживания. Контроль выполнения сотрудниками стандартов обслуживания. Влияние персонала на сервис. Связь ритуалов и традиций народов с международным этикетом. Национальные традиции и правила поведения в обществе (Англия, Германия, Испания, Страны Азии, Япония, Турция). Американский деловой стиль. Французский национальный деловой стиль. Немецкий деловой стиль. Особенности делового общения в Испании. Особенности делового общения в Финляндии. Итальянский деловой стиль. Деловой стиль Швейцарии. Японский деловой стиль. Китайский деловой стиль. Арабский (египетский) деловой стиль. Характерные жесты в общении. Этикетные требования к интонационному оформлению высказывания. Речевой этикет в деловом общении исторической и этнокультурной перспективе. Правила обращения к духовным лицам. Compliments – выражение вежливости. Этнографический подход этикета услуг питания. Исторические сведения о пищевых традициях и этикете. Японский застольный этикет. Приготовление пищи и этикет в корейских семьях. Традиционный этикет Ю-З Азии. Особенности обслуживания иностранных туристов. Обеспечение качества услуг питания. Предоставление различных видов завтраков. Богатство традиций и культуры питания народов мира. Взаимосвязь географического расположения, религии, этнической культуры, традиций, экономики с особенностями и традициями культуры питания. Особенности технологии и подачи национальных блюд. Основные факторы, определяющие особенность той или иной кухни. Основное сырье и методы его кулинарной обработки.</p>	71
	Консультации текущие		0,9
	Зачёт		0,1

5.2 Разделы дисциплины (модуля) и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, час	ПЗ, час	СРО, час
		в традиционной форме	в традиционной форме	
1	Особенности международного этикета и гостеприимства в различных культурах	18	18	35

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, час
1	2	3	4
1	Особенности международного этикета и гостеприимства в различных культурах	Введение. Сервис в гостеприимстве	2
		Связь ритуалов и традиций народов с международным этикетом.	2
		Американский деловой стиль. Французский национальный деловой стиль. Немецкий деловой стиль. Особенности делового общения в Испании, Италии.	2
		Особенности делового общения в Финляндии. Деловой стиль Швейцарии, Японии, Китая. Арабский (египетский) деловой стиль	2
		Основные факторы, определяющие особенность той или иной кухни. Основное сырье и методы его кулинарной обработки.	6
		Особенности обслуживания иностранных туристов. Особенности технологии и подачи национальных блюд.	4

5.2.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Наименование практической работы	Трудоемкость, час
1	Особенности международного этикета и гостеприимства в различных культурах	Особенность приготовления оформления, отпуска и этика потребления блюд в Итальянской и Греческой кухнях	6
		Особенность приготовления, оформления, отпуска и этика потребления в Французской кухне	6
		Особенность приготовления, оформления, отпуска и этика потребления блюд Японской и Китайской кухни	6

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоёмкость, час
1	Особенности международного этикета и гостеприимства в различных культурах	Проработка материалов по лекциям	10
		Проработка материалов учебникам, учебным пособиям	15
		Подготовка к практическим занятиям (подготовка, защита)	10

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие для вузов / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 184 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10698-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476195> (дата обращения: 02.11.2021).

6.2 Дополнительная литература

1. Куткина, М.Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания: Учебное пособие для вузов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : , 2016. — 168 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90699> . — Загл. с экрана. Баранов, Б. А.

Нормативная документация. Сборники рецептов

Периодические издания.

1. Журнал «Актуальная биотехнология» // Актуальная биотехнология . [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: <http://elibrary.ru/titles.asp> - Журнал «Актуальная биотехнология».

2. Журнал «Биотехнология» // Биотехнология [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7679 - Журнал «Биотехнология».

3. Журнал «Биохимия» // Биохимия [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7681 - Журнал «Биохимия».

4. Журнал «Вестник образования».

5. Журнал «Вопросы питания» // Вопросы питания [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7711 - Журнал «Вопросы питания».

6. Журнал «Достижения науки и техники АПК» // Достижения науки и техники АПК [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8662 - Журнал «Достижения науки и техники АПК».

7. Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология» // Известия ВУЗов. Пищевая технология. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7818 - Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология».

8. Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство» // Кондитерское и хлебопекарное производство [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7855 .

9. Журнал «Кондитерское производство» Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство».

10. Журнал «Контроль качества продукции (Методы оценки соответствия)» // Контроль качества продукции. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=27987 - Журнал «Контроль качества продукции».

11. Журнал «Микробиология» // Микробиология [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7899 - Журнал «Микробиология».

12. Журнал «Питание и общество» // Питание и общество. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980 - Журнал «Питание и общество».

13. Журнал «Пищевая промышленность».

14. Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки» // Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7946 - Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки».

15. Журнал «Ресторанные ведомости».

16. Журнал «Ресторатор».

17. Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы СД.

18. Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов» // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=31837 - Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов».

19. Журнал «Товаровед продовольственных товаров» // Товаровед продовольственных товаров [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=28834 - Журнал «Товаровед продовольственных товаров».

20. Журнал «Школа гастронома».

21. Журнал «Food Technology».

22. РЖ Оборудование пищевой промышленности».

23. Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством.» // Экономика. Инновации. Управление качеством. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа:

http://elibrary.ru/title_about.asp?id=35676 - Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством».

24. Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий» // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=32905 - Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий».

6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине «Международный этикет услуг питания» [Электронный ресурс] : для студентов, обучающихся по направлению 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания, дневной и заочной форм обучения /Попов Е.С., Разинкова Т.А.; ВГУИТ, Кафедра сервиса и ресторанного бизнеса. – Воронеж : ВГУИТ, 2021. – 16 с

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsuet.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsuet.ru/

6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

При изучении дисциплины используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен» и пр.

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение

Программы	Лицензии, реквизиты подтверждающего документа
Microsoft Windows 7	Microsoft Open License Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level#47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen.microsoft.com
Adobe Reader XI	(бесплатное ПО) https://acrobat.adobe.com/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html
Microsoft Office Professional Plus 2010	Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. http://eopen.microsoft.com
Microsoft Office 2007 Standart	Microsoft Open License Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com
Microsoft Office	Microsoft Open License

2010 Standart	Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen.microsoft.com
---------------	--

Справочно-правовые системы

Программы	Лицензии, реквизиты подтверждающего документа
Справочные правовая система Консультант Плюс	Договор о сотрудничестве с «Информсвязь-черноземье», Региональный информационный центр общероссийской сети распространения правовой информации Консультант Плюс № 8-99/RD от 12.02.1999 г.

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

В ходе учебного процесса используются аудитории для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (20,19) оснащенные следующим оборудованием и техническими средствами обучения: доска ученическая, ноутбук, мультимедиа-проектор, комплекты мебели для учебного процесса, учебно-наглядные пособия.

Для проведения лабораторных занятий используются аудитории 20а, 20б оснащенные необходимым оборудованием, инвентарем.

Также используются аудитории для самостоятельной работы обучающихся (18, 151,341), выполнения курсового и дипломного проектирования (18) оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к ЭОС.

8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины (модуля) включают в себя:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

ОМ представляются в виде отдельного документа и входят в состав рабочей программы дисциплины (модуля) в виде приложения.

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

Документ составлен в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания и профилю (специализации) подготовки Технологии и организация производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса

ПРИЛОЖЕНИЕ
к рабочей программе дисциплины
Международный этикет услуг питания

1. Организационно-методические данные дисциплины для заочной формы обучения

1.1 Объемы различных форм учебной работы и виды контроля в соответствии с учебным планом

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц

Виды учебной работы	Всего академических часов	Распределение трудоемкости по курсам, ак. Ч
		3 курс
		Акад. Ч
Общая трудоемкость дисциплины	72	72
Контактная работа в т. Ч. Аудиторные занятия:	4,4	4,4
Лекции	2	2
Практические занятия	2	2
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	2	2
Консультации текущие	0,3	0,3
Вид аттестации (зачет)	0,1	0,1
Самостоятельная работа:	63,7	63,7
Проработка материалов по лекциям	20	20
Проработка материалов учебникам, учебным пособиям	30	30
Подготовка к лабораторным занятиям	13,7	13,7
Контроль (зачет)	3,9	3,9

**Оценочные материалы
к рабочей программе дисциплины
Международный этикет услуг питания**

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

п/п	Код компетенции	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	ПКв-5	Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	ИД1 _{ПКв-5} – Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества услуг

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД1 _{ПКв-5} – Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества услуг	Знает: технические и санитарные условия работы структурных подразделений, стандарты обслуживания, требования к качеству продукции и услуг
	Умеет: организовать контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг
	Владеет: навыками осуществления контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

2 Паспорт оценочных материалов по дисциплине

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции и (или ее части)	Оценочные материалы		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			наименование	№№ заданий	
1	Особенности международного этикета и гостеприимства в различных культурах	ПКв-5	Тест		Тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			<i>Собеседование (зачет)</i>		Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			<i>Отчет по практической работе</i>		Отметка в системе «зачтено – не зачтено»

3. Оценочные материалы для промежуточной аттестации.

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Аттестация обучающегося по дисциплине/практике проводится в форме тестирования (или письменного ответа или выполнения расчетно-

графической(практической) работы или решения контрольных задач и т.п.) и предусматривает возможность последующего собеседования (зачета, экзамена).

Каждый вариант теста включает ... контрольных заданий, из них:

- ... контрольных заданий на проверку знаний;
- ... контрольных заданий на проверку умений;
- ... контрольных заданий на проверку навыков;

Или

Каждый билет включает ... контрольных вопросов (задач), из них:

- ... контрольных вопросов (задач) на проверку знаний;
- ... контрольных вопросов (задач) на проверку умений;
- ... контрольных вопросов (задач) на проверку навыков и т.п.

Тесты (тестовые задания)¹

3.1.1

ПКв-5 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

Номер вопроса	Тестовое задание
1	Документ, который необходимо составлять на каждое блюдо, производимое на предприятии общественного питания: а) Техничко-технологическая карта б) Технологическая схема в) <i>Технологическая карта</i> г) Ветеринарная справка
2	Документ, который необходимо составлять на новое или фирменное блюдо, производимое на данном предприятии общественного питания: а) <i>Техничко-технологическая карта</i> б) Технологическая схема в) Технологическая карта г) Ветеринарная справка
3	Документы, подтверждающие качество мясных продуктов: а) Техничко-технологическая карта б) Сертификат качества в) Сертификат соответствия г) <i>Ветеринарная справка</i>
4	Национальные кухни каких стран объединяют под общим названием «скандинавская кухня»? а) <i>Дания, Норвегия, Финляндия, Швеция;</i> б) Германия, Австрия, Швейцария, Люксембург; в) Испания, Португалия; г) Украина, Россия, Беларусь.
5	Нарезанная ломтиками говядина, прослоенная луком и картофелем и запеченная в духовом шкафу – как называется это блюдо? а) <i>мясо по-французски;</i> б) бифт миндстрели; в) коттбуллар;
6	В немецкой кухне «Rote Grütze»–это? а) первое блюдо на мясном бульоне с овощами; б) второе блюдо из рыбы с картофелем; в) <i>десерт из свежих ягод и фруктов под мороженым;</i> г) фруктовый компот под ванильным кремом и мороженым.

7	<p>Португальская кухня в отличие от испанской является менее ...</p> <p>а) сладкой; б) <i>острой</i>; в) кислой; г) горькой.</p>
8	<p>В современном понимании этот термин впервые был использован на одном из приемов короля Людовика XIV, когда придворными приглашенным были преподнесены карточки с перечнем правил поведения при дворе:</p> <p>А) этика; Б) <i>этикет</i>; В) долг; Г) церемониал.</p>
9	<p>Какой напиток не подается к столу на деловых приемах:</p> <p>А) красное вино; Б) белое вино; В) водка; Г) ликер; Д) сок; Е) минеральная вода; Ж) шампанское; З) <i>пиво</i>; И) коньяк; К) аперитив</p>
10	<p>Слово "этикет" обозначает:</p> <p>А) этичность и возможность самореализации личности; Б) <i>манеру поведения в установленном порядке</i>; В) устанавливать порядок, держать под контролем манеру поведения других людей.</p>
11	<p>Манеры поведения на работе проявляются в:</p> <p>А) сосредоточенности на самом себе; Б) утрированности, неестественности, искусственности поведения; В) <i>естественности, сдержанности, невозмутимости, проявляющейся в жестах, мимике, речи, одежде</i>; Г) форме одежды.</p>
12	<p>Согласно правилам этикета, всегда представляют первыми:</p> <p>А) старших, начальство, более авторитетных людей, равных по положению, возрасту и полу, родителей, женщин, менее близкого знакомого—более близкому; Б) <i>младших по возрасту, сотрудников, менее авторитетных, близких родственников, мужчин (независимо от их возраста и положения), одного – группе</i>; В) тех, кто больше нравится представляющему.</p>
13	<p>В деловых отношениях между мужчиной и женщиной предложение о переходе на «ты» должно исходить:</p> <p>А) <i>от женщины</i>; Б) от мужчины; В) от любого.</p>
14	<p>Какая пища называется кашерной?</p> <p>1. <i>это та пища, которая соответствует древним еврейским законам – кашрут.</i> 2 это та пища в которой не содержится жиров 3 растительная пища пища с повышенным содержанием белка</p>
15	<p>Что такое – сакэ?</p> <p>1 чай; 2 ликер; 3 водка; 4 <i>рисовое вино.</i></p>
16	<p>Что является основным блюдом на Масленицу?</p> <p>1 рыба; 2 <i>блины</i> 3 куличи пирожные</p>
17	<p>В какой кухне популярны хлебный и пивной супы?</p> <p>1. <i>немецкой</i>; 2. итальянской; 3. русской; 4. японской.</p>
18	<p>Традиционный гарнир почти любого немецкого второго блюда – это?</p> <p>1. паста; 2. рис; 3. <i>картофель</i>; 4. крупы.</p>

19	Что обычно, подают в Голландии к запеченным рыбным блюдам? 1.салат из овощей; 2. <i>листовой салат</i> ; 3. рис; 4. луковые кольца.
20	Голландцы к мясу почти всегда подают хороший соус, а на гарнир – что? 1 рис; 2. <i>овощи</i> ; 3.макароны; 4.луковые кольца.
21	Какое масло используют, главным образом, для приготовления пищи в странах Ближнего Востока? 1. сливочное; 2. подсолнечное; 3. <i>оливковое</i> ; 4. кокосовое.
22	Что представляет собой паста «капеллини»? 1. длинные, плоские и широкие макароны; 2. <i>длинные и очень тонкие</i> ; 3. длинные и очень широкие макароны; очень короткие спиральки.
23	Из чего готовится ризотто? 1. <i>из риса</i> ; 2. из пасты; 3. из теста; 4. из рыбы.
24	Верно ли утверждение, что разрешается употреблять мусульманам спиртные напитки? <i>да</i> ; <i>нет</i> .
25	Верно ли утверждение, свинина входит в перечень запрещенных продуктов питания в исламе? <i>да</i> ; <i>нет</i>
26	Верно ли утверждение, что можно употреблять мясные продукты во время Великого поста православных христиан? <i>да</i> ; <i>нет</i> .
27	Для приготовления холодного русского супа ботвинья используется ботва такого овоща как _____ <i>Ответ: свёкла</i>
28	Кашу из _____ крупы на Руси называли чёрной кашей. <i>Ответ: гречневой</i>
29	Название русского блюда _____ происходит от названия французского соуса <i>Ответ: винегрет</i>
30	Основа практически всех национальных блюд –это? 1. <i>тесто</i> ; 2. <i>рыба</i> ; 3. <i>мясо</i> 4. яйца.
31	Какие факторы влияют на кулинарные традиции различных народов? 1. <i>географический</i> 2. <i>климатический</i> 3. <i>религиозный</i> 4. демографический

3.1 Отчёт по практической работе

3.1.1 Шифр и наименование компетенции

ПКв-5 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

Номер вопроса	Тематика практических работ
32	Особенность приготовления оформления, отпуска и этика потребления блюд в Итальянской и Греческой кухнях
33	Особенность приготовления, оформления, отпуска и этика потребления в Французской кухне
34	Особенность приготовления, оформления, отпуска и этика потребления блюд Японской и Китайской

	кухни
--	-------

Вопросы по практическим работам

Номер вопроса	Текст вопроса
35	Особенность приготовления горячих блюд Итальянской кухни
36	Требования, предъявляемые к сырью для приготовления салатов в Итальянской и Греческой кухнях
37	Особенности оформления десертов в Итальянской и Греческой кухнях
38	Особенность отпуска и этика потребления блюд в Итальянской кухне
39	Особенность приготовления соусов в французской кухне
40	Требования, предъявляемые к сырью для приготовления супов в французской кухне
41	Особенность оформления, отпуска и этика потребления блюд итальянской кухни
42	Особенность приготовления горячих блюд китайской кухни
43	Требования, предъявляемые к сырью для приготовления холодных закусок японской кухни
44	Особенности оформления и отпуска сладких блюд в китайской кухне
45	Особенность отпуска и этика потребления блюд в японской кухне

3.5 Зачет

Вопросы для зачета

ПКв-5 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

Номер вопроса	Текст вопроса
46	Национальные особенности этикета
47	Человек в сфере гостеприимства. Сервис в гостеприимстве. Сервис как составляющая часть ресторанного бизнеса. Стандарты в гостеприимстве. Стандарты обслуживания
48	Контроль выполнения сотрудниками стандартов обслуживания. Влияние персонала на сервис
49	Связь ритуалов и традиций народов с международным этикетом. Национальные традиции и правила поведения в обществе (Англия, Германия, Испания, Страны Азии, Япония, Турция)
50	Характерные жесты в общении.
51	Этнографический подход этикета услуг питания.
52	Исторические сведения о пищевых традициях и этикете.
53	Особенности обслуживания иностранных туристов.
54	Обеспечение качества услуг питания.
55	Предоставление различных видов завтраков. Богатство традиций и культуры питания народов мира.
56	Взаимосвязь географического расположения, религии, этнической культуры, традиций, экономики с особенностями и традициями культуры питания.
57	Особенности технологии и подачи национальных блюд.
58	Основные факторы, определяющие особенность той или иной кухни.
59	Основное сырье и методы его кулинарной обработки.
60	Этические проблемы деловых отношений
61	Правила этикета как модель этического поведения

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости, а также методическими указаниями

5. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания для каждого результата обучения по дисциплине/практике

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
<i>ПКв-5 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</i>					
ЗНАТЬ: технические и санитарные условия работы структурных подразделений, стандарты обслуживания, требования к качеству продукции и услуг	Тест	Результат тестирования	Более 85% правильных ответов	Отлично	Освоена (повышенный)
			75-84,99% правильных ответов	Хорошо	Освоена (повышенный)
			60-74,99% правильных ответов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Менее 60% правильных ответов	Неудовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
	Собеседование (зачет)	Уровень владения материалом	Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в полном объёме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учётом многофакторности производственной ситуации	Зачтено	Освоена (повышенный, базовый)
			Студент не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объёме, требуемом для выполнения профессиональных действий	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)
УМЕТЬ: организовать контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Отчёт по практической работе	Содержание отчёта по практической работе	Содержание отчёта по практической работе соответствует теме и требованиям к оформлению, при расчётах допущено не более трёх ошибок	Зачтено	Освоена (повышенный, базовый)
			Содержание отчёта по практической работе не соответствует теме и требованиям к оформлению, или при расчётах допущено более трёх ошибок.	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)
ВЛАДЕТЬ: навыками осуществления контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Собеседование (зачет)	Уровень владения материалом	Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в полном объёме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учётом многофакторности производственной ситуации	Зачтено	Освоена (повышенный, базовый)
			Студент не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объёме, требуемом для выполнения профессиональных действий	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)