



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»  
К Р А С Н О Д А Р С К И Й Ф И Л И А Л  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

УТВЕРЖДЕНО

Протоколом заседания  
Учебно-методического совета  
от «26» ноября 2015 г. № 3

Председатель УМС  Г.Л. Авагян



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
для студентов приема 2015 г.

**Б1.В.03 ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ**

Направление подготовки 19.03.04  
Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль)  
«Технология организации ресторанного дела»

Уровень высшего образования Бакалавриат

Программа подготовки академический бакалавриат

Краснодар  
2015

**Рецензенты:**

1. Авагян Ю.Г., к.т.н., доцент кафедры менеджмента Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
2. Барашкина Е.В., к.т.н., доцент кафедры организации питания и сервиса КубГТУ

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Введение в профессию»:**

**Цель изучения дисциплины** – ознакомление студентов с основами будущей профессии, ролью и значением общественного питания в общественном производстве.

**Задачи дисциплины:** роли и задач общественного питания как отрасли народного хозяйства; функций выполняемых общественным питанием; основных направлений развития отрасли; значение и роль специалиста-технолога общественного питания на производстве.

Рабочая программа дисциплины составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта.

**Составитель:**

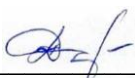
  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

М.В. Ксенз, к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины утверждена на заседании кафедры торговли и общественного питания

Протокол от «19» ноября 2015 г. № 4

Зав. КТП, к.э.н., доцент

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

С.Н. Диянова

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>I.ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ.....</b>	<b>4</b>
1.1 Цель дисциплин.....	4
1.2 Учебные задачи дисциплины .....	4
1.3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО (основной профессиональной образовательной программы высшего образования) .....	4
1.4 Объем дисциплины и виды учебной работы.....	4
1.5 Требования к результатам освоения содержания дисциплины.....	4
1.6 Формы контроля .....	5
1.7 Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.....	6
<b>II.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>7</b>
<b>III.ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....</b>	<b>10</b>
<b>IV.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>10</b>
4.1 Рекомендуемая литература.....	10
4.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	11
4.3 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем .....	12
4.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.....	12
4.5 Материально-техническое обеспечение дисциплины (разделов) .....	13
<b>V.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>
<b>VI. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ.....</b>	<b>15</b>
6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО.....	15
6.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания.....	16
6.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП ВО.....	16
<b>VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>19</b>
<b>VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....</b>	<b>20</b>

### **Приложения:**

1. Тематический план изучения дисциплины по заочной форме обучения
2. Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами

# I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

## 1.1 Цель дисциплины

Цель изучения дисциплины «Введение в профессию»: ознакомление студентов с основами будущей профессии, ролью и значением общественного питания в общественном производстве.

## 1.2 Учебные задачи дисциплины

- изучение роли и задач общественного питания как отрасли народного хозяйства;
- изучение функций выполняемых общественным питанием;
- изучение основных направлений развития отрасли;
- изучение значений и роли специалиста-технолога общественного питания на производстве.

## 1.3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО (основной профессиональной образовательной программы высшего образования)

Дисциплина Б1.В.03 «Введение в профессию» относится к дисциплинам вариативной части учебного плана.

Дисциплина основывается на школьных знаниях.

Для успешного освоения дисциплины «Введение в профессию», студент должен:

1. Знать правовые документы, регулирующие безопасность продукции.
2. Уметь анализировать полученную информацию.
3. Владеть способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу.

Изучение дисциплины «Введение в профессию» необходимо для дальнейшего освоения таких дисциплин, как Технология и организация рабочих процессов, Технология продукции общественного питания, Физиология питания, Санитария и гигиена питания, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Оборудование предприятий общественного питания.

## 1.4 Объем дисциплины и виды учебной работы

Показатель объема дисциплины	Всего часов	
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Объем дисциплины в зачетных единицах	3	
Объем дисциплины в часах	108	
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий, всего	42	12
Объем аудиторной работы, всего, в том числе:	42	12
лекции	14	4
практические (семинарские) занятия	28	8
лабораторные занятия	-	-
Контроль самостоятельной работы	-	-
Самостоятельная работа, всего	66	92
Зачет с оценкой	-	4

## 1.5 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата (производственно-

технологическая, организационно-управленческая, научно-исследовательская, проектная), должны быть решены следующие профессиональные задачи и сформированы следующие компетенции:

**ОК-4** - способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности.

В результате освоения компетенции **ОК-4** студент должен:

1. Знать: основы права в сфере ресторанного бизнеса.
2. Уметь: разрабатывать мероприятия по выявлению потребностей, в соответствии с которыми выбирается стратегия и тактика предприятия общественного питания.
3. Владеть: методами правового анализа неконтролируемых и контролируемых факторов и прогнозом их влияние на деятельность предприятия общественного питания.

**Вид деятельности: производственно-технологическая.**

Профессиональные задачи:

- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания.

**ПК-1** – способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

В результате освоения компетенции **ПК-1** студент должен:

1. Знать: правила использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.
2. Уметь: с использованием технических средств измерить основные параметры технологических процессов, свойства сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции.
3. Владеть: знаниями в области организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания.

**ПК-5** – способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.

В результате освоения компетенции **ПК-5** студент должен:

1. Знать: инновации в сфере ресторанного бизнеса.
2. Уметь: оценивать эффективность работы технологического оборудования предприятий общественного питания.
3. Владеть: методикой расчета производственных мощностей предприятия питания.

## **1.6 Формы контроля**

Текущий контроль (контроль самостоятельной работы) осуществляется в процессе освоения дисциплины лектором и преподавателем, ведущим практические занятия в соответствии с календарно-тематическим планом, в объеме часов, запланированных в расчете педагогической нагрузки по дисциплине «Введение в

профессию» в виде следующих работ: собеседование, коллоквиумы, ситуационные задачи, тесты, рефераты.

Промежуточная аттестация проводится в 1 семестре – зачет с оценкой.

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы студента. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы студента осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова». Распределение баллов по отдельным видам работ в процессе освоения дисциплины «Введение в профессию» осуществляется в соответствии с разделом VIII.

### **1.7 Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**

Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов определены в Положении об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». (<http://www.rea.ru>)

Набор адаптационных методов обучения, процедур текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации осуществляется исходя из специфических особенностей восприятия, переработки материала обучающимися с ограниченными возможностями здоровья с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей.

## II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Введение в профессию», описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения ОПОП ВО представлено в таблице 1

Таблица 1

Наименование раздела дисциплины (темы)	Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть, понимать)	Образовательные технологии
1	2	3	4	5
<b>РАЗДЕЛ 1. Молекулярные компоненты клетки</b>				
Тема 1. Введение. Сведения о специальности. Сфера деятельности молодого специалиста. Основные цели и задачи общественного питания. Связь с наукой. Роль инженера-технолога на производстве. История развития общественного питания	Предмет, цели и задачи изучения дисциплины. Уровень подготовки специалиста по данной специальности. Общественное питание, как отрасль народного хозяйства. Функции, выполняемые предприятиями общественного питания. Влияние наук (гигиена питания, пищевая химия, биотехнология и др.) на развитие общественного питания. Ученые - основоположники науки о питании. Функциональные обязанности технолога общественного питания. История кулинарного искусства. Становление кулинарного образования в России на профессиональный уровень. Основоположники профессионального образования. Развитие сети предприятий общественного питания в России. Исторический путь развития «кулинарной книги»: от бытового до профессионального и научного уровня. История происхождения блюд и напитков. История появления и совершенствования столовых приборов и посуды	ОК-4, ПК-1, ПК-5	<b>Знать:</b> функции, выполняемые предприятием общественного питания. <b>Уметь:</b> давать характеристику функциональным обязанностям технолога общественного питания. <b>Владеть:</b> знаниями в области развития предприятий общественного питания в России.	Лекция, собеседование, тестирование, реферат, самостоятельная работа студентов
Тема 2. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика основных типов предприятий питания. Ассортимент продукции, вырабатываемый на предприятиях общественного питания	Признаки классификации предприятий общественного питания. Назначение и функции различных предприятий общественного питания. Отличительные особенности предприятий различных типов. Характеристика ассортимента продукции, вырабатываемого на предприятиях различных типов.	ОК-4, ПК-1, ПК-5	<b>Знать:</b> признаки классификации предприятий общественного питания. <b>Уметь:</b> характеризовать ассортимент продукции, вырабатываемого на предприятиях различных типов. <b>Владеть:</b> знаниями в области отличительных особенностей предприятий питания.	Интерактивная лекция, практическое занятие, тестирование, коллоквиум,

1	2	3	4	5
Тема 3. Виды услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания. Организация контроля качества и санитарно-эпидемиологического надзора	Услуга питания, услуги по организации потребления продукции и обслуживания, услуги по организации досуга. Характеристика основных санитарно-гигиенических требований, предъявляемых к предприятиям общественного питания. Виды контроля за деятельностью предприятий питания. Периодичность проведения контроля специалистами пищевых лабораторий, сан. эпид. учреждений и др. организаций, отражение результатов контроля.	ОК-4, ПК-1, ПК-5	<b>Знать:</b> виды контроля за предприятиями общественного питания. <b>Уметь:</b> классифицировать услуги предприятий общественного питания. <b>Владеть:</b> знаниями в области контроля специалистами пищевых лабораторий, сан. эпид. учреждений и др. организаций.	Интерактивная лекция, практическое занятие, комплексные ситуационные задачи, тестирование, самостоятельная работа студентов
Тема 4. Основные виды нормативно-технической документации, термины и определения, применяемые в общественном питании	Характеристика и отличительные особенности НТД, используемой в предприятиях питания: ГОСТы, ОСТы, ТУ, ТИ, стандарт предприятия, технико-технологические карты. Понятия «качество», «полуфабрикат», «готовая продукция», «кулинарное изделие» и др.	ОК-4, ПК-1, ПК-5	<b>Знать:</b> характеристику и отличительные особенности НТД, используемой в предприятиях питания. <b>Уметь:</b> классифицировать НТД. <b>Владеть:</b> знаниями в определении понятий «качество», «полуфабрикат», «готовая продукция», «кулинарное изделие».	Лекция, практическое занятие, собеседование, ситуационные задачи, самостоятельная работа студентов
Тема 5. Квалификационный состав и функциональные обязанности работников производственной и торговой групп	Характеристика должностных обязанностей зав. производством, поваров, кондитеров, барменов, буфетчиков, официантов и другого персонала. Уровень профессиональной подготовки персонала. Повышение квалификации. Работа квалификационных комиссий	ОК-4, ПК-1, ПК-5	<b>Знать:</b> характеристику должностных обязанностей зав. производством, поваров, кондитеров, барменов, буфетчиков, официантов и другого персонала <b>Уметь:</b> классифицировать квалификационный состав работников ПОП. <b>Владеть:</b> знаниями в области работы квалификационных комиссий.	Лекция, практическое занятие, собеседование, самостоятельная работа студентов
Тема 6. Характеристика и назначение основных видов инвентаря, инструментов, столовой посуды и приборов	Виды инвентаря, применяемого в отдельных производственных цехах: овощном, мясо-рыбном, горячем, холодном, кондитерском. Назначение инвентаря. Фарфоровая, фаянсовая, керамическая, стеклянная, хрустальная, металлическая посуда. Характеристика внешнего вида, размеров, назначения. Характеристика и назначение столовых приборов.	ОК-4, ПК-1, ПК-5	<b>Знать:</b> виды инвентаря, применяемого в отдельных производственных цехах: овощном, мясо-рыбном, горячем, холодном, кондитерском. <b>Уметь:</b> давать характеристик внешнего вида, размеров, назначения. <b>Владеть:</b> знаниями в области выбора столовых приборов и посуды для ПОП.	Лекция, практическое занятие, реферат, самостоятельная работа студентов



1	2	3	4	5
Тема 7. Основные способы кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов	Классификация способов кулинарной обработки. Характеристика механических, химических, биологических, тепловых способов кулинарной обработки. Виды нагрева.	ОК-4, ПК-1, ПК-5	<p><b>Знать:</b> характеристику механических, химических, биологических, тепловых способов кулинарной обработки.</p> <p><b>Уметь:</b> выбирать оптимальные способы тепловой обработки продуктов.</p> <p><b>Владеть:</b> знаниями в области шадящих методов кулинарной обработки сырья.</p>	Лекция, практическое занятие, коллоквиум, ситуационные задачи, самостоятельная работа студентов
Тема 8. Перспективные направления развития общественного питания в области технологии производства кулинарной продукции и совершенствовании обслуживания потребителей	Краткий обзор научных направлений развития технологии производства продуктов. Производство продуктов лечебного и профилактического назначения, детского и школьного питания, питания людей преклонного возраста. Предпосылки создания данных продуктов. Совершенствование способов кулинарной обработки продуктов. Новые виды техники, используемой в общественном питании.	ОК-4, ПК-1, ПК-5	<p><b>Знать:</b> новые виды техники, используемой в общественном питании.</p> <p><b>Уметь:</b> совершенствовать способы кулинарной обработки продуктов.</p> <p><b>Владеть:</b> знаниями в области производства продуктов лечебного и профилактического назначения, детского и школьного питания, питания людей преклонного возраста.</p>	Лекция, практическое занятие, собеседование реферат, самостоятельная работа студентов

### III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины «Введение в профессию» используются следующие образовательные технологии в виде контактной и самостоятельной работы:

#### 1. Стандартные методы обучения:

- лекции;
- практические занятия, на которых обсуждаются основные проблемы, раскрываемые в лекциях и сформулированные в домашних заданиях; решаются расчетные задания; выполняются лабораторные работы;
- собеседование;
- тестирование.
- самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям, работа с литературой.

#### 2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- интерактивные лекции;
- коллоквиумы;
- ситуационные задачи.

#### 3. Электронные методы обучения

Обеспечивают доступ обучающихся, независимо от места их нахождения, к электронной информационно-образовательной среде, включающей в себя электронные информационные ресурсы, электронные образовательные ресурсы, совокупность информационных технологий, телекоммуникационных технологий, соответствующих технологических средств, и обеспечивающей освоение обучающимися ОПОП ВО или их частей. В процессе освоения дисциплины «Введение в профессию» используются следующие электронные технологии:

- мультимедиа-лекции,
- off-line (электронная почта: логин: [kaftpneu@mail.ru](mailto:kaftpneu@mail.ru)) консультации.

### IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 4.1 Рекомендуемая литература

##### Основная литература:

1. Оборудование предприятий общественного питания. В 3ч. Ч.1. Механическое оборудование: учебн. для студ. высш. учебн. завед. / В.Д. Елхина, И.М. Ботов. – М.: Издат. центр «Академия», 2010. – 416с.
2. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: Практикум / А. Т. Васюкова. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 144 с. <http://znanium.com/bookread.php?book=430289>
3. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие М.: Магистр, 2011 – 547 с. <http://znanium.com/bookread.php?book=389895>

##### Нормативно-правовые документы:

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
6. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
7. ГОСТ 30494-2011 Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
11. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях.

#### **Дополнительная литература:**

1. Дунец Е., Тамова М., Куликов И. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания. Учеб. пособие для бакалавров. СПб Питер, Москва, 2012г. – 192 с.
2. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. М.: Колос, 2010. – 247 с.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. ИЦ «Академия», Москва, 2011 г. 416 с.
4. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. М.: ИТК «Дашков и К°», 2013. - 496 с. <http://znanium.com/bookread.php?book=415067>
5. Введение в специальность: история сервиса: Учебное пособие / Д.А. Аманжолова, В.Э. Багдасарян, В.Н. Горлов. М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 384 с. <http://znanium.com/bookread.php?book=125510>

#### **4.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

[www.eda.msk.ru](http://www.eda.msk.ru)  
[www.lunch.ru](http://www.lunch.ru)  
[www.menu.ru](http://www.menu.ru)  
[www.susi.ru](http://www.susi.ru)  
[www.foodserviceworld.cjm](http://www.foodserviceworld.cjm)  
[www.restaurant.org](http://www.restaurant.org)  
[www.cooking.ru](http://www.cooking.ru)  
[www.pir.ru](http://www.pir.ru)  
[www.restaurantowner.com](http://www.restaurantowner.com)  
[www.rosinter.ru](http://www.rosinter.ru)  
[www.russiatourism.ru](http://www.russiatourism.ru)  
[www.gurman.net](http://www.gurman.net)  
[www.moshotel.com](http://www.moshotel.com)  
[www.google.ru](http://www.google.ru)  
[www.rambler.ru](http://www.rambler.ru)  
[www.yandex.ru](http://www.yandex.ru)

Справочно – правовая система «Консультант плюс».

#### **4.3 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

Перечень информационных технологий, программного обеспечения, информационных справочных систем	Номера тем
Word, Excel, Power Point, AutoCad, Интернет, облачные технологии, Пакет test, Демонстрационная программа статистического анализа, Программа обработки результатов анализа и нахождения уравнения регрессии	1-8

#### **4.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

Задание для организации самостоятельной работы представлено на сайте компьютерной поддержки учебной деятельности Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова в «Методическом пособии по проведению практических занятий с использованием интерактивных методов обучения и организации самостоятельной работы» по дисциплине «Введение в профессию». Режим доступа: <http://vrgteu.ru>.

Пример заданий по организации самостоятельной работы студента.

**Тема 1 «Введение. Сведения о специальности. Сфера деятельности молодого специалиста. Основные задачи общественного питания. Связь с наукой. Роль инженера-технолога на производстве. История развития общественного питания»**

**Литература: О-1, 2; Д-1, 2.**

##### **Вопросы для самоконтроля**

1. К какому периоду относится зарождение кулинарного искусства?
2. Где, кем и когда была написана первая поваренная книга?
3. Какова роль специалистов в развитии индустрии общественного питания.
4. Какие ученые являются основоположниками науки о питании?
5. Какие функции выполняют предприятия общественного питания?
6. Как повлияла наука пищевая химия на развитие общественного питания?
7. Охарактеризуйте этапы кулинарного образования в России.
8. Охарактеризуйте исторический путь развития «кулинарной книги».
9. История происхождения блюд и напитков.
10. История появления и совершенствование столовых приборов и посуды.

##### **Задания для самостоятельной работы**

Подготовить реферат по следующим темам:

1. Общественное питание, как отрасль народного хозяйства.
2. Ученые-основоположники науки о питании.
3. Функциональные обязанности технолога общественного питания.
4. История кулинарного искусства.
5. Роль государства в развитии индустрии общественного питания.
6. Роль и место общественного питания в развитии индустрии гостеприимства.
7. Становление кулинарного образования в России на профессиональный уровень.
8. Развитие сети предприятий общественного питания в России.
9. История развития общественного питания.
10. Исторический путь развития «кулинарной книги»: от бытового до профессионального и научного уровня.
11. История происхождения блюд и напитков.
12. Роль специалистов в развитии индустрии общественного питания.

13. История появления и совершенствования столовых приборов и посуды.

14. Гигиенические нормы питания разных групп населения.

#### 4.5 Материально-техническое обеспечение дисциплины (разделов)

Дисциплина «Введение в профессию» обеспечена:

- библиотечным фондом филиала;
- электронно-библиотечной системой «Znanium.com», режим доступа: <http://znanium.com>.
- электронно-библиотечной системой «Elibrary.ru», режим доступа: <http://elibrary.ru>.
- wi-fi;
- сайтом «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности КФ РЭУ им. Г.В. Плеханова, режим доступа: <http://vrgteu.ru>.
- программными продуктами: AutoCAD, операционная система XP, пакет программ MicrosoftOffice 2007;
- мультимедийным оборудованием (проектор, ноутбук);
- учебными аудиториями, оборудованными средствами обучения, мебелью, системой кондиционирования;
- раздаточный материал: «Методическое пособие по проведению практических занятий с использованием интерактивных методов обучения и организации самостоятельной работы», тестовые задания, карточки с ситуационными задачами.

### V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Тематический план изучения дисциплины «Введение в профессию» для студентов очной формы обучения представляет содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, самостоятельной работы и формы контроля, таблица 2

Таблица 2

Наименование разделов и тем	Контактные часы								Самостоятельная работа		Формы текущего контроля (КСР)	
	Аудиторные часы					Часы в электронной форме обучения						
	лекция	Практические занятия	Лабораторные работы	Всего	В том числе интерактивные формы обучения	лекции	практические работы	лекции	практические занятия	формы		часы
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1. Введение. Сведения о специальности. Сфера деятельности молодого специалиста. Основные цели и задачи общественного питания. Связь с наукой. Роль инженера-технолога на производстве. История развития общественного питания	1	-	-	1	-	-	-	-	-	Лит., С, Р	8	Собеседование, реферат

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
2. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика основных типов предприятий питания. Ассортимент продукции, вырабатываемый на предприятиях общественного питания	1	2	-	3	ИЛ/1	К/2	-	-	Лит., К,С, Т	8	Собеседование, тестирование, коллоквиум
3. Виды услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания. Организация контроля качества и санитарно-эпидемиологического надзора	2	2	-	4	ИЛ/2	КСЗ/ 2	-	-	Лит., Т, КСЗ, ТК	8	Собеседование, тестирование, ситуационные задачи, контрольная работа №1
4. Основные виды нормативно-технической документации, термины и определения, применяемые в общественном питании	2	2	-	4	-	СЗ/2	-	-	Лит., С, СЗ	8	Собеседование, ситуационные задачи
5. Квалификационный состав и функциональные обязанности работников производственной и торговой групп	2	6	-	8	-	-	-	-	Лит., Р	8	Реферат, тестирование, ситуационные задачи
6. Характеристика и назначение основных видов инвентаря, инструментов, столовой посуды и приборов	2	6	-	8	-	-	-	-	Лит., С,Т, ТК	8	Собеседование, тестирование, контрольная работа №2

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
7. Основные способы кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов	2	6	-	8	-	К/2, СЗ/2	-	-	Лит., К, СЗ	9	Коллоквиум, ситуационные задачи
8. Перспективные направления развития общественного питания в области технологии производства кулинарной продукции и совершенствовании обслуживания потребителей	2	4	-	6	-	-	-	-	Лит., С,Р	9	Собеседование, реферат
<b>Итого:</b>	<b>14</b>	<b>28</b>	<b>-</b>	<b>42</b>	<b>3</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>66</b>	
										-	зачет с оценкой
<b>Итого</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>42</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>108</b>	

Сокращения, используемые в Тематическом плане изучения дисциплины указаны в таблице 3

Таблица 3

Сокращение	Вид работы
К	Подготовка к коллоквиуму
ИЛ	Интерактивная лекция
СЗ	Ситуационные задачи
КСЗ	Комплексные ситуационные задачи
Т	Подготовка к тестированию
ТК	Подготовка к текущему контролю
Лит.	Работа с литературой
С	Подготовка к собеседованию

Тематические планы изучения дисциплины по заочной форме обучения, представлен в приложении А.

## VI. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Оценочные средства по дисциплине «Введение в профессию» разработаны в соответствии с требованиями Положения «О фонде оценочных средств в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». Оценочные и методические материалы хранятся на кафедре, обеспечивающей преподавание данной дисциплины.

### 6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

Планируемые результаты обучения студентов по дисциплине «Введение в профессию» представлены в разделе II «Содержание дисциплины».

## **6.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания представлено в разделе II «Содержание дисциплины» и разделе VIII настоящей рабочей программы.

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

### **6.3.1 Тематика курсовых работ**

Курсовая работа по дисциплине «Введение в профессию» учебным планом не предусмотрена.

### **6.3.2 Вопросы к зачету**

1. Питание и жизнедеятельность человека.
2. Классификация предприятий общественного питания.
3. Основные типы предприятий общественного питания, их характеристика.
4. Классификация и характеристика ресторанов.
5. Классификация способов кулинарной обработки.
6. Классификация и характеристика столовых.
7. Способы тепловой кулинарной обработки продуктов. Критерии кулинарной готовности.
8. Классификация и характеристика баров.
9. Хранение готовых блюд и организация их потребления в условиях предприятий общественного питания.
10. Способы жарки продуктов в условиях предприятиях общественного питания.
11. Классификационные признаки предприятий общественного питания.
12. Характеристика основных типов предприятий питания.
13. Классификация и характеристика заготовочных предприятий.
14. Влияние тепловой обработки на кулинарную готовность продуктов.
15. Фарфоровая, фаянсовая, керамическая, стеклянная хрустальная, металлическая посуда. Характеристика внешнего вида, размеров, назначения.
16. Виды спроса на услуги предприятий общественного питания, методы изучения.
17. Характеристика и назначение столовых приборов.
18. Классификация и характеристика видов услуг, оказываемых предприятиями общественного питания.
19. Должностные обязанности зав. производством.
20. Производственный персонал на предприятиях общественного питания: состав, общие требования.
21. Состав и назначение вспомогательного производства.
22. Должностные обязанности директора предприятия.
23. Способы кулинарной обработки продуктов.
24. Классификация и характеристика предприятий быстрого питания.
25. Классификация и характеристика кафе.
26. Механическая обработка сырья на предприятиях общественного питания. Применяемое оборудование.
27. Требования к официанту.
28. Требования к кондитеру.
29. Требования к продавцу магазина (отдела) кулинарии.



30. Требования к буфетчику.

### **6.3.4 Типовые задания к практическим занятиям**

#### **Примеры вопросов для собеседования**

**Тема 1 «Введение. Сведения о специальности. Сфера деятельности молодого специалиста. Основные задачи общественного питания. Связь с наукой. Роль инженера-технолога на производстве. История развития общественного питания»**

1. К какому периоду относится зарождение кулинарного искусства?
2. Где, кем и когда была написана первая поваренная книга?
3. Какова роль специалистов в развитии индустрии общественного питания.
4. Какие ученые являются основоположниками науки о питании?
5. Какие функции выполняют предприятия общественного питания?
6. Как повлияла наука пищевая химия на развитие общественного питания?
7. Охарактеризуйте этапы кулинарного образования в России.
8. Охарактеризуйте исторический путь развития «кулинарной книги».
9. История происхождения блюд и напитков.
10. История появления и совершенствование столовых приборов и посуды.

#### **Примеры тестов для контроля знаний**

**Тема 2 «Классификация предприятий общественного питания. Характеристика основных типов предприятий питания. Ассортимент продукции, вырабатываемый на предприятиях общественного питания»**

##### **Задание 1.**

**Предприятие общественного питания – это**

- А. предприятия-изготовители продукции товаров, имеющие различные формы собственности
- Б. предприятия, основной деятельностью которых является реализация имеющейся продукции
- В. предприятия, предназначенные для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и организации потребления

##### **Задание 2.**

**На классы подразделяются такие типы предприятий как:**

- А. рестораны и бары
- Б. рестораны и кафе
- В. кафе и бары
- Г. кафе, столовые, закусочные
- Д. рестораны, бары, кафе, столовые, закусочные

##### **Задание 3.**

**В зависимости от характера производства предприятия питания бывают:**

- А. рестораны, бары, кафе, столовые, закусочные
- Б. универсальные и специализированные
- В. заготовочные, доготовочные, с полным производственным циклом
- Г. постоянно действующие и сезонные
- Д. коммерческие и социально-ориентированные

##### **Задание 4.**

**К предприятиям общественного питания с полным производственным циклом относятся:**

- А. предприятия, работающие на полуфабрикатах
- Б. предприятия на сырье
- В. предприятия, работающие на готовых быстрозамороженных блюдах

### **Задание 5.**

**Фабрики заготовочные, комбинаты полуфабрикатов, фабрики кухни, специализированные кулинарные цехи относятся:**

- А. к заготовочным предприятиям
- Б. к доготовочным предприятиям
- В. к предприятиям смешанного типа
- Г. к торговым предприятиям
- Д. к раздаточным предприятиям

### **Задание 6.**

**Особенностями обслуживания, ассортиментом реализуемой продукции и номенклатурой предоставляемых потребителю услуг характеризуются:**

- А. тип предприятия
- Б. класс предприятия
- В. метод обслуживания
- Г. форма обслуживания

### **Примеры заданий для контрольной работы**

#### **Вариант 1**

1. Что такое услуга питания?
2. Какова периодичность проведения контроля за деятельностью предприятий питания специалистами пищевых лабораторий, сан. эпид. учреждений и других организаций, отражение результатов контроля?
3. Тестовое задание.

#### **Вариант 2**

1. Какие организационно – правовые формы могут иметь предприятия общественного питания?
2. Как осуществляется организация контроля качества и санитарно – эпидемиологического надзора?
3. Тестовое задание.

#### **Вариант 3**

1. Какие услуги могут предоставлять предприятия общественного питания?
2. Какую ответственность несут руководители за соблюдением норм и правил охраны труда и рабочие за выполнение инструкций по ТБ?
3. Тестовое задание.

### **Примерные темы рефератов**

1. Характеристика столовой посуды. Виды и назначение столовой посуды.
2. Характеристика фарфоровой посуды. Характеристика внешнего вида, размеров, назначения.
3. Характеристика фаянсовой посуды. Характеристика внешнего вида, размеров, назначения.
4. Характеристика керамической посуды. Характеристика внешнего вида, размеров, назначения.
5. Характеристика стеклянной посуды. Характеристика внешнего вида, размеров, назначения.
6. Характеристика хрустальной посуды. Характеристика внешнего вида, размеров, назначения.
7. Характеристика металлической посуды. Характеристика внешнего вида, размеров, назначения.
8. Инвентарь, применяемый в овощном цехе.
9. Инвентарь, применяемый в мясо-рыбном цехе.
10. Инвентарь, применяемый в горячем цехе.

11. Инвентарь, применяемый в холодном цехе.
12. Инвентарь, применяемый в кондитерском цехе.
13. Сервировка стола.

### **6.3.5 Типовые задания к интерактивным занятиям**

#### **Примеры ситуационных задач**

1. Поступил в столовую картофель в очищенном виде, как его сохранить от потемнения?
2. Очищенный картофель хранится в воде до трех часов, как сохранить минеральные вещества?
3. Морковь сонная, при нарезке трескается, как быть?
4. При шинковании капусты соломка получается крупной, что делать?
5. Нет вытяжки при обработке лука, лук «жгучий», как же быстро его почистить, без слез?
  1. Масса неочищенного репчатого лука 50 кг, масса после очистки 43 кг. Найдите процент отходов и сравните с нормой отходов по таблице №24 (36).
  2. Для приготовления блюда «Картофельное пюре» в столовой II категории 17 марта выделено 300 кг неочищенного картофеля. Определите, какое количество очищенного картофеля получится при очистке?
  3. Масса жареного картофеля составляет 38 кг 640 г. Определите процент потерь при тепловой обработке, процент отходов при механической обработке и массу неочищенного картофеля в декабре месяце.
  4. Взято для очистки 110 кг картофеля в феврале месяце. Определите какова масса отходов, если норма отходов 35%.
  5. Масса очищенного картофеля 18 кг. Сколько было израсходовано неочищенного картофеля в ноябре месяце, если норма отходов составляет 30%.
  6. Масса неочищенной моркови 50 кг. Определите, какова масса отварной моркови в феврале месяце, если норма отходов при механической обработке 25%, а потери при тепловой обработке 0,5%.

#### **Примеры вопросов к коллоквиуму**

1. Классификация способов кулинарной обработки продуктов.
2. Какие формы нарезки овощей относят к простым, а какие к сложным?
3. Как нарезают картофель, и для каких блюд используют каждую нарезку?
4. Как производят нарезку корнеплодов, для каких блюд используют?
5. Как производят механическую кулинарную обработку клубнеплодов?
6. Охарактеризуйте способы первичной кулинарной обработки продуктов?
7. Зачем капусту кладут в соленую воду?
8. Какова область применения СВЧ - нагрева?
9. Перечислите механические способы обработки.
10. Для чего необходима тепловая обработка продуктов?
11. Какие способы относятся к основным?
12. Как влияет тепловая обработка продуктов на изменение белков, жиров, углеводов, витаминов?
13. Какие способы тепловой обработки относятся к комбинированным?
14. Какие продукты бланшируют, и с какой целью?
15. Перечислите виды нагрева.

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

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Введение в профессию» представлены в нормативно-методических документах:

Положение об интерактивных формах обучения (<http://www.rea.ru>)  
 Положение об организации самостоятельной работы студентов (<http://www.rea.ru>)  
 Положение о курсовых работах (<http://www.rea.ru>)  
 Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов (<http://www.rea.ru>)  
 Положение об учебно-исследовательской работе студентов (<http://www.rea.ru>)  
 Организация деятельности студента по видам учебных занятий по дисциплине «Введение в профессию» представлена в таблице 4:

Таблица 4

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	<i>Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; отмечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.</i>
Практические занятия (коллоквиумы, ситуационные задачи)	<i>Проработка рабочей программ, уделяя особое внимание целям и задачам, структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом. Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме, решение расчетно-графических заданий, решение задач по алгоритму, решение ситуационных задач, комплексных ситуационных задач.</i>
Контрольная работа (индивидуальные задания, собеседование)	<i>Изучение конспекта лекций, знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме.</i>
Реферат	<i>Поиск литературы и составление библиографии, использование от 3 до 5 научных работ, изложение мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов проблемы. Ознакомление со структурой и оформлением реферата</i>

## **VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ**

### **8.1 Текущий контроль**

Виды текущего контроля в 1 семестре представлены в таблице 7:

Таблица 7

Форма контроля	Наименование раздела (темы), выносимых на контроль	Форма проведения контроля
1	2	3
Текущий контроль	1. Введение. Сведения о специальности. Сфера деятельности молодого специалиста. Основные цели и задачи общественного питания. Связь с наукой. Роль инженера-технолога на производстве. История развития общественного питания	<i>собеседование</i>
		<i>реферат</i>
	2. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика основных типов предприятий питания. Ассортимент продукции, вырабатываемый на предприятиях общественного питания	<i>коллоквиум</i>
		<i>тестирование</i>
	3. Виды услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания. Организация контроля качества и санитарно-эпидемиологического надзора	<i>контрольная работа №1</i>
		<i>тестирование</i>
	4. Основные виды нормативно-технической документации, термины и определения, применяемые в общественном питании	<i>собеседование</i>
		<i>ситуационные задачи</i>
	5. Квалификационный состав и функциональные обязанности работников производственной и торговой групп	<i>собеседование</i>
	6. Характеристика и назначение основных видов инвентаря, инструментов, столовой посуды и приборов	<i>реферат</i>
	<i>контрольная работа №2</i>	
7. Основные способы кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов	<i>ситуационные задачи</i>	
	<i>коллоквиум</i>	
8. Перспективные направления развития общественного питания в области технологии производства кулинарной продукции и совершенствовании обслуживания потребителей	<i>собеседование</i>	
	<i>реферат</i>	

## 8.2 Критерии оценки заданий к практическим занятиям

### Собеседование

**5** выставляется студенту, если он свободно отвечает на теоретические вопросы и показывает глубокие знания изученного материала,

**4** выставляется студенту, если его ответы на теоретические вопросы недостаточно полные, имеются ошибки при ответах на дополнительные вопросы,

**3** выставляется студенту, если он отвечает на 50% задаваемых вопросов и частично раскрывает содержание дополнительных вопросов,

**2** выставляется студенту, если он теоретическое содержание курса освоил частично или отсутствует ориентация в излагаемом материале, нет ответов на задаваемые дополнительные вопросы.

### Тестирование

**5** выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем на 90% тестовых заданий

**4** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий

**3** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий

**2** выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий

### Контрольная работа (текущий контроль)

**5** выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умения уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений,

**4** выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе на теоретические вопросы или в решении задачи некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя,

**3** выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями, выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения, и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации,

**2** выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания, выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

### Реферат

**5** выставляется студенту, если выполнены все требования к написанию реферата (презентации): обозначена проблема и обоснована ее актуальность, проведен анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, выполнена качественная презентация,

**4** выставляется студенту, если основные требования к реферату (презентации): выполнены, но присутствуют недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объем реферата, имеются упущения в оформлении презентации,

**3** выставляется студенту, если имеются существенные отклонения от требований к реферату (презентации). В частности, тема раскрыта частично, допущены ошибки и отсутствуют выводы.

## **8.3 Критерии оценки заданий к интерактивным занятиям**

### Ситуационные задачи

**5** выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

**4** выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

**3** выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения, или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

**2** ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

### Коллоквиум

**5** выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

**4** выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

**3** выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения, или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

**2** ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

#### 8.4 Творческий рейтинг

По решению кафедры студент получает оценки за соответствующие виды работ представляется в виде следующей таблицы 8.

Таблица 8

Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид работы	Количество баллов, максимально
Тема 2. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика основных типов предприятий питания. Ассортимент продукции, вырабатываемый на предприятиях общественного питания	Презентация	5
Тема 6. Характеристика и назначение основных видов инвентаря, инструментов, столовой посуды и приборов	Презентация	5

#### 8.5 Промежуточная аттестация

**Зачет** с оценкой по результатам изучения дисциплины «Идентификация и фальсификация товаров» в 1 семестре проводится в устной форме.

Результат зачета с оценкой определяется оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляется в день проведения зачета с оценкой.

Критерии оценивания:

**зачтено «отлично»** - выставляется студенту, при глубоком и прочном усвоении материала по дисциплине, полных, последовательных, грамотных и логически излагаемых ответах, владении разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ;

**зачтено «хорошо»** - выставляется студенту, при знании программного материала дисциплины, грамотном изложении вопросов отчета, без существенных неточностей, правильном применении теоретических знаний;

**зачтено «удовлетворительно»** - выставляется студенту, если основной материал усвоен, при ответе и отчете допускаются неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдается нарушение последовательности в изложении программного материала дисциплины, затруднения в раскрытии вопросов;

**не зачтено «неудовлетворительно»** - выставляется студенту, если при ответе студент показывает незнание программного материала дисциплины, при ответе возникают ошибки, существенные затруднения при подготовке и защите отчета, его отсутствии.





Таблица А1 – Тематический план изучения дисциплины по заочной форме обучения

Наименование разделов и тем	Контактные часы								Самостоятельная работа		Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы					Часы в электронной форме обучения					
	лекция	Практические занятия	Лабораторные работы	Всего	В том числе интерактивные формы обучения				лекции	практические занятия	
лекции					практические работы						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1. Введение. Сведения о специальности. Сфера деятельности молодого специалиста. Основные цели и задачи общественного питания. Связь с наукой. Роль инженера-технолога на производстве. История развития общественного питания	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит., С, Р	11	Собеседование, реферат
2. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика основных типов предприятий питания. Ассортимент продукции, вырабатываемый на предприятиях общественного питания	1	2	-	3	ИЛ/1	К/2	-	-	Лит., К,С, Т	11	Собеседование, тестирование, коллоквиум
3. Виды услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания. Организация контроля качества и	2	2	-	4	ИЛ/2	КСЗ/2	-	-	Лит., Т, КСЗ, ТК	11	Собеседование, тестирование, ситуационные задачи, контрольная работа

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
санитарно-эпидемиологического надзора											
4. Основные виды нормативно-технической документации, термины и определения, применяемые в общественном питании	1	2	-	3	-	СЗ/2	-	-	Лит., С, СЗ	11	<i>Собеседование, ситуационные задачи, контрольная работа</i>
5. Квалификационный состав и функциональные обязанности работников производственной и торговой групп	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	12	<i>Контрольная работа</i>
6. Характеристика и назначение основных видов инвентаря, инструментов, столовой посуды и приборов	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	12	<i>Контрольная работа</i>
7. Основные способы кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов	-	2	-	2	-	СЗ/2	-	-	Лит., СЗ	12	<i>Ситуационные задачи, контрольная работа</i>
8. Перспективные направления развития общественного питания в области технологии производства кулинарной продукции и совершенствовании обслуживания потребителей	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	12	<i>Контрольная работа</i>
<b>Итого:</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>12</b>	<b>3</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>92</b>	
										<b>4</b>	<i>зачет с оценкой</i>
<b>Итого</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>108</b>	

**Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова**  
**Карта обеспеченности дисциплины «Введение в профессию»**  
**учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами**

Кафедра торговли и общественного питания

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Направленность (профиль) программы «Технология организации ресторанного дела»

Уровень подготовки бакалавриат

№ п/п	Наименование, автор	Выходные данные	Информация по НИБЦ им. акад. Л.И. Абалкина		Количество экземпляров на кафедре (в лаборатории) (шт)	Численность студентов (чел) <sup>1</sup>	Показатель обеспеченности студентов литературой: = 1(при наличии в ЭБС);или =(столбец4/столбец7) (при отсутствии в ЭБС)
			Количество печатных экземпляров (шт) <sup>2</sup>	Наличие в ЭБС (да/нет), название ЭБС <sup>3</sup>			
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Основная литература</b>							
1	Оборудование предприятий общественного питания. В 3ч. Ч.1. Механическое оборудование: учебн. для студ. высш. учебн. завед. / В.Д. Елхина, И.М. Ботов	М.: Издат. центр Академия», 2010. – 416с.	11	нет	х	21	0,5
2	Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: Практикум / А. Т. Васюкова.	М: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 144 с.	х	да, ЭБС «Znanium»	х	х	1
3	Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие	М.: Магистр, 2011 – 547 с.	х	да, ЭБС «Znanium»	х	х	1

<sup>1</sup>Контингент студентов приводится при наличии издания в печатном виде; если издание только в ЭБС – контингент студентов не указывается.


<sup>2</sup> При указании печатных экземпляров издания необходимо учитывать требования ФГОС ВО (основная литература -0,5 экз на 1 студента, дополнительная литература - 0,25 экз на 1 студента.

<sup>3</sup> Все перечисленные издания необходимо в первую очередь выбирать из ЭБС.

1	2	3	4	5	6	7	8	
<b>Всего</b>								1,5
<b>Дополнительная литература</b>								
1	Дунец Е., Тамова М., Куликов И. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания. Учеб. пособие для бакалавров	СПб Питер, Москва, 2012г. – 192 с.	x	ЭБС. «Троицкий мост». - Режим доступа: <a href="http://www.trmost.com//">http://www.trmost.com//</a>	x	x	1	
2	Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий	М.: Колос, 2010, 296с.	11	нет	x	21	0,5	
3	Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.	ИЦ «Академия», Москва, 2011 г. 416 с.	11	нет	x	21	0,5	
4	Васюкова, А. Т. Справочник повара Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд.	М.: ИТК «Дашков и К°», 2013. - 496 с.	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1	
5	Введение в специальность: история сервиса: Учебное пособие / Д.А. Аманжолова, В.Э. Багдасарян, В.Н. Горлов.	М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 384 с.	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1	
<b>Всего</b>								2,0
<b>Профессиональные базы данных, информационно-справочные системы</b>								
1	Справочно-правовая система «Консультант-плюс»	<a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a>						
2	Справочно-правовая система «Гарант»	<a href="http://www.garant.ru">http://www.garant.ru</a>						

Преподаватель  М.В. Ксенз  
(подпись, дата)

Зав. кафедрой  С.Н. Дянова  
(подпись, дата)

СОГЛАСОВАНО  
Зав. библиотекой  Е.Н. Редько  
(подпись, дата)