

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тольяттинский государственный университет»

Б1.Б.06

(индекс дисциплины)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Введение в профессию

(наименование дисциплины)

по направлению подготовки (специальности)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки, специальности в соответствии с ФГОС ВПО/ФГОС ВО)

Технология продукции и организация ресторанного дела

(направленность (профиль) специализация)

Форма обучения: заочная

Год набора: 2019

Распределение часов дисциплины по курсам и видам занятий (по учебному плану)

Количество ЗЕТ	2						
Часов по РУП	72						
Виды контроля на курсах	Экзамены	Зачеты		Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы (для заочной формы обучения)	
		1					
	№№ курса						
	1	2	3	4	5	6	Итого
ЗЕТ по курсам	2						2
Лекции	4						4
Лабораторные							
Практические							
Промежуточная аттестация	0,25						0,25
Контактная работа	4,25						4,25
Сам.работа	64						64
Контроль	3,75						3,75
Итого	72						72

Тольятти 2018

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВПО/ФГОС ВО и учебного плана направления подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки, специальности в соответствии с ФГОС ВПО/ ФГОС ВО)

Рецензирование рабочей программы дисциплины:

☒

Отсутствует

☒

Учебная (рабочая) программа одобрена на заседании кафедры «Технологии производства пищевой продукции и организация общественного питания» (протокол заседания № 1 от 03 сентября 2018 г.).

☐

Рецензент

(должность, ученое звание, степень)

(подпись)

(И.О. Фамилия)

«__» _____ 20__ г.

Срок действия рабочей программы дисциплины до «31» августа 2024 г.

Информация об актуализации рабочей программы дисциплины:

Протокол заседания кафедры № _____ от «__» _____ 20__ г.

Протокол заседания кафедры № _____ от «__» _____ 20__ г.

Протокол заседания кафедры № _____ от «__» _____ 20__ г.

Протокол заседания кафедры № _____ от «__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой «Технологии производства пищевой продукции и организация общественного питания»

(выпускающей направление (специальность))

«__» _____ 20__ г.

(подпись)

Т.П. Третьякова
(И.О. Фамилия)

АННОТАЦИЯ
дисциплины (учебного курса)
Б1.Б.06 Введение в профессию

(индекс и наименование дисциплины (учебного курса))

1. Цель и задачи изучения дисциплины (учебного курса)

Цель – формирование знаний по основным направлениям развития ресторанного сервиса, состоянием инфраструктуры ресторанного бизнеса, структуры управления рестораном, спецификой услуг, предоставляемых ресторанами, методами обслуживания.

Задачи:

1. Сформировать представление о состоянии ресторанного сервиса и перспективах его развития.
2. Изучить специфику услуг ресторанного сервиса.
3. Приобрести знания по управлению ресторанным сервисом.

2. Место дисциплины (учебного курса) в структуре ОПОП ВО

Данная дисциплина (учебный курс) относится к Блоку 1 «Дисциплины (модули)» (базовая часть).

Дисциплины, учебные курсы, на освоении которых базируется данная дисциплина (учебный курс) – «Общая и неорганическая химия», «История».

Дисциплины, учебные курсы, для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате изучения данной дисциплины (учебного курса) – «Технология продуктов общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Ресторанное дело», «Проектирование предприятий общественного питания», «Современные технологии ресторанного сервиса».

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (учебному курсу), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Формируемые и контролируемые компетенции	Планируемые результаты обучения
- способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7)	Знать: основные профессиональные требования к профессии технолога; основные направления развития общественного питания.
	Уметь: использовать знания в области развития и становления ресторанного сервиса, работать с нормативно-технологической документацией.

	Владеть: новейшими знаниями по организации и созданию ресторанного бизнеса.
--	---

Тематическое содержание дисциплины (учебного курса)

Раздел, Модуль	Подраздел, тема
Модуль 1 Основы учебной деятельности. Профессиональные требования к специалистам отрасли	Тема 1.1 Технология работы с информационными источниками. Требования к оформлению, докладов, презентаций, курсовых работ.
	Тема 1.2 Профессиональные и личностные качества технолога в сфере ресторанного бизнеса
Модуль 2 Основные направления развития ресторанного сервиса	Тема 2.1 Развитие отрасли в условиях экономической трансформации. История развития ресторанного сервиса в России
	Тема 2.2 Совершенствование инфраструктуры рынка услуг ресторанного бизнес. Факторы, влияющие на современное состояние ресторанного бизнеса. Маркетинговые исследования на предприятиях сферы услуг. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания.
Модуль 3 Классификация предприятий. Правила оказания услуг	Тема 3.1 Основные типы и классы предприятий общественного питания.
	Тема 3.2 Правила оказания услуг. Показатели культуры обслуживания.
	Тема 3.3. Основные элементы обслуживания в ресторане. Формы и методы обслуживания. Продвижение ресторанных услуг
Модуль 4 Структура управления рестораном	Тема 4.1 Структура управления рестораном Процесс управления. Функции данного процесса.
Модуль 5 Ассортимент кулинарной продукции, вырабатываемой рестораном	Тема 5.1 Виды кулинарной продукции, выпускаемые в ресторане Классификация и ассортимент

Общая трудоемкость дисциплины (учебного курса) – 2 ЗЕТ.

4. Структура и содержание дисциплины (учебного курса) «Введение в профессию»

Курс изучения 1

Раздел, модуль	Подраздел, тема	Виды учебной работы							Необходимые материально- технические ресурсы	Формы текущего контроля	Рекоменду- емая лите- ратура (№)
		Аудиторные занятия (в часах)					Самостоятельная работа				
		всего			в т.ч. в интерактивной форме	Формы проведе- ния лекций, лабо- раторных, прак- тических занятий, методы обучения, реализующие применяемую образовательную технологию	в часах	формы организации самостоятельной работы			
		лекций	лабораторных	практических							
Модуль 1 Основы учебной деятель- ности Профессиональ- ные требования к специалистам от- расли	Тема 1.1 Технология работы с информаци- онными источниками. Требования к оформле- нию, докладов, презен- таций, курсовых работ					Изучение ма- териалов курса с консульта- цией препода- вателя на форуме	6	Изучение мате- риала по теме посредством электронных учебно- методических материалов, раз- мещенных в обучающей сре- де с использова- нием компьюте- ра, подклю- ченного к сети Ин- тернет. Выпол- нение промежу- точного теста в системе «Росди- стант».	Персональный ком- пьютер, доступ к сети «Интернет», учебно- методическое и ин- формационное обеспечение дисци- плины.	Промежуточный тест № 1	[1],[2]
	Тема 1.2 Профессио- нальные и личностные качества технолога в сфере ресторанного бизнеса					Изучение ма- териалов курса с консульта- цией препода- вателя на форуме	6	Изучение мате- риала по теме посредством электронных учебно- методических материалов, раз- мещенных в	Персональный ком- пьютер, доступ к сети «Интернет», учебно- методическое и ин- формационное обеспечение дисци- плины.	Промежуточный тест № 1	[3],[2]

								обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росди-стант».			
Модуль 2 Основные направления развития ресторанного сервиса	Тема 2.1 Развитие отрасли в условиях экономической трансформации. История развития ресторанного сервиса в России.	2				Изучение материалов курса с консультацией преподавателя на форуме	6	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росди-стант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.	Промежуточный тест № 2	[1],[2]
	Тема 2.2 Совершенствование инфраструктуры рынка услуг ресторанного бизнеса. Факторы, влияющие на современное состояние ресторанного бизнеса. Маркетинговые исследования на предприятиях сферы услуг. Организационно – правовые формы пред-	2				Изучение материалов курса с консультацией преподавателя на форуме	6	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключен-	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.	Промежуточный тест № 2	[1],[2]

	приятий общественного питания.							ного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росди-стант».			
Модуль 3 Классификация предприятий. Правила оказания услуг	Тема 3.1 Основные типы и классы предприятий общественного питания.					Изучение материалов курса с консультацией преподавателя на форуме	6	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росди-стант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.	Промежуточный тест № 3	[3],[2]
	Тема 3.2 Правила оказания услуг. Показатели культуры обслуживания.					Изучение материалов курса с консультацией преподавателя на форуме	10	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.	Промежуточный тест № 3	[1],[2]

								системе «Росди- стант».			
	Тема 3.3. Основные элементы обслуживания в ресторане. Формы и методы обслуживания. Продвижение ресторан- ных услуг					Изучение ма- териалов курса с консульта- цией преподава- теля на форуме	10	Изучение мате- риала по теме посредством электронных учебно- методических материалов, раз- мещенных в обучающей сре- де с использова- нием компьюте- ра, подключен- ного к сети Ин- тернет. Выпол- нение промежу- точного теста в системе «Росди- стант».	Персональный ком- пьютер, доступ к сети «Интернет», учебно- методическое и ин- формационное обеспечение дисци- плины.	Промежуточный тест № 3	[1],[2]
Модуль 4 Структура управ- ления рестораном	Тема 4.1 Структура управления рестораном Процесс управления. Функции данного про- цесса.					Изучение ма- териалов курса с консульта- цией преподава- теля на форуме	6	Изучение мате- риала по теме посредством электронных учебно- методических материалов, раз- мещенных в обучающей сре- де с использова- нием компьюте- ра, подключен- ного к сети Ин- тернет. Выпол- нение промежу- точного теста в системе «Росди- стант».	Персональный ком- пьютер, доступ к сети «Интернет», учебно- методическое и ин- формационное обеспечение дисци- плины.	Промежуточный тест № 4	[1],[3]
Модуль 5 Ассортимент ку-	Тема 5.1 Виды кулинар- ной продукции, выпус-					Изучение ма- териалов курса	8	Изучение мате- риала по теме	Персональный ком- пьютер, доступ к	Промежуточный тест № 5	[1],[2]

линой продук- ции, вырабаты- ваемой рестораном	каемые в ресторане Классификация и ассорти- мент					с консульта- цией препода- вателя на форуме		посредством электронных учебно- методических материалов, раз- мещенных в обучающей сре- де с использо- ванием компьюте- ра, подклю- ченного к сети Ин- тернет. Выпол- нение промежу- точного теста в системе «Росди- стант».	сети «Интернет», учебно- методическое и ин- формационное обеспечение дисци- плины.		
		4					64				
	Контроль	3,75									
	ПА	0,25									
	Итого	72									

5. Критерии и нормы текущего контроля и промежуточной аттестации

Формы текущего контроля	Условия допуска	Критерии и нормы оценки
Промежуточный тест 1	Без условий	0 – 7 баллов
Промежуточный тест 2	Без условий	0 – 7 баллов
Промежуточный тест 3	Без условий	0 – 7 баллов
Промежуточный тест 4	Без условий	0 – 7 баллов
Промежуточный тест 5	Без условий	0 – 7 баллов
Итоговое тестирование	Без условий	0 - 40 баллов

Форма проведения промежуточной аттестации	Условия допуска	Критерии и нормы оценки	
Зачет (по накопительному рейтингу)	Допущены все студенты	«зачтено»	40 – 100 баллов
		«не зачтено»	0 – 39 баллов

6. Критерии и нормы оценки курсовых работ (проектов)

Учебным планом курсовые проекты (работы) не предусмотрены

7. Примерная тематика письменных работ (курсовых, рефератов, контрольных, расчетно-графических и др.)

Учебным планом письменные работы (курсовые, рефераты, контрольные, расчетно-графические и др.) не предусмотрены

8. Вопросы к зачету

№ п/п	Вопросы
1	Современное состояние и основные направления ресторанного бизнеса.
2	Состояние инфраструктуры ресторанного бизнеса
3	Классификация предприятий общественного питания
4	Сетевые и независимые рестораны
5	Структура управления рестораном. Определение, характеристика, состав
6	Основные правила разработки организационной структуры
7	Методы управления рестораном. Понятия и классификация
8	Дать характеристику экономических методов управления
9	Дать характеристику организационно-административных методов управления. Формы проявления.
10	Социально-психологические методы управления. Понятия. Характеристика
11	Стиль руководства. Определение. Характеристика авторитарного, демократического и либерального стилей руководства
12	Управление процессами обслуживания в ресторане. Безопасность и экономичность при обслуживании.
13	Методы обслуживания. Назвать и охарактеризовать основные методы обслуживания-преимущества и недостатки.
14	Основные исторические этапы развития ресторанного сервиса
15	Профессиональные и личностные требования к персоналу.
16	Маркетинг в ресторанном сервисе
О	Организационно- правовые формы предприятий питания
18	Специфика услуг ресторанного бизнеса..
19	Виды кулинарной продукции, выпускаемой в ресторане. Классификация.
20	Развитие рынка ресторанных услуг в современных условиях.
21	Основные элементы обслуживания в ресторане.
22	Продвижение ресторана.

9. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

9.1. Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Модуль 1 Основы учебной деятельности Профессиональные требования к специалистам отрасли	ОК-7	Промежуточный тест 1. Итоговое тестирование.
2	Модуль 2 Основные направления развития ресторанного сервиса	ОК-7	Промежуточный тест 2. Итоговое тестирование.
3	Модуль 3 Классификация предприятий. Правила оказания услуг	ОК-7	Промежуточный тест 3. Итоговое тестирование.
4	Модуль 4 Структура управления рестораном	ОК-7	Промежуточный тест 4. Итоговое тестирование.
5	Модуль 5 Ассортимент кулинарной продукции, вырабатываемой рестораном	ОК-7	Промежуточный тест 5. Итоговое тестирование.

9.2. 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

9.2.1 Тестовые задания

Тестовые задания

ТЕСТ 1

1. Элементы, составляющие основу информационной культуры:

- источники информации, технологии поиска новой информации, технологии сбора новой информации, технологии анализа новой информации, технологии представления информации
- источники информации, технологии сбора новой информации, технологии анализа новой информации, технологии представления информации
- источники информации. технологии поиска новой информации, технологии анализа новой информации, технологии представления информации

- источники информации. технологии поиска новой информации ,технологии сбора новой информации, технологии анализа новой информации, технологии представления информации

2. Первый вид информации, для которого был реализован способ кодирования и хранения информации об окружающем мире:

- графическая (изобразительная)
- числовая
- звуковая
- текстовая

3. Автор труда « Математическая теория связи»:

- К. Шеннон
- Р. Декарт
- Б.Вебер
- Д.Нейзбитт

4. Наиболее распространенный тип информационных ресурсов в сети:

- web –страница
- телеконференции
- файловые серверы
- базы данных

5. Наиболее ценная информация, непосредственно относящаяся к конкретной предметной области:

- тематическая
- новости
- научная публикация
- справочная информация

6. Способы копирования и хранения информации до сих пор не изобретены для:

- ☐ тактильной
- ☐ органолептической
- ☐ звуковой
- ☐ графической

7. Первые персональные компьютеры появились в:

- 80-е годы 20 столетия
- 60-е годы 20 столетия
- 90- е годы 19 столетия
- 80-е годы 19 столетия

8. Информация, существующая вне зависимости от сознания человека:

- объективная
- субъективная
- доверительная
- скрытая

9. Отличительной особенностью информации от других объектов природы является:

- дуализм
- индивидуализм
- конфронтация
- максимализм

10. Свойство информации, определяющееся близостью к реальному состоянию объекта, это:

- точность
- достоверность
- объективность
- полнота

11. К особым видам информации относят:

- интернет
- газеты
- книги
- реклама

12. Наиболее быстро стареет следующая информация:

- научно-техническая
- производственная
- правовая
- эстетическая

13. К библиографическим изданиям относят:

- списки
- учебники
- рефераты
- журналы

14. Уменьшение ценности информации с течением времени это:

- старение
- актуальность
- универсальность
- концентрация

15. Традиционный способ хранения данных в интернете называется:
- ☒ файловые серверы
 - ☐ базы данных
 - ☐ социальная сеть
 - ☐ твиттер
16. К ошибочному выводу или решению приводит информация
- ☐ неполная
 - ☐ объективная
 - ☐ достоверная
 - ☐ разная
17. Информация, передаваемая запахами и вкусами, называется:
- ☐ органолептическая
 - ☐ графическая
 - ☐ тактильная
 - ☐ изобразительная
18. Информация, имеющая важность, злободневность и насущность для настоящего времени это:
- ☐ актуальность
 - ☐ точность
 - ☐ полезность
 - ☐ достоверность
19. Материальный носитель записи с зафиксированной на нем информацией для передачи ее во времени и пространстве называется
- ☐ документ
 - ☐ журнал
 - ☐ сайт
 - ☐ книга
20. Создателем общей теории информации является:
- ☐ К.Шеннон
 - ☐ Р Декарт
 - ☐ П. Ламборн
 - ☐ М. Клейман

ТЕСТ 2

1. Первые письменные упоминания о ресторанном бизнесе появились в:
- ☐ 14 веке
 - ☐ 15 веке

- 16 веке
- 13 веке

2. Первые упоминания о ресторанном бизнесе появились в рассказах:

- английского писателя Д. Чосера
- французского кулинара БрильяСаварена
- русского помещика Друковцева
- кулинара Карема

3. Открытие первого «ресторана» «Тур д'Аржан», состоялось в:

- 1553 в Париже
- 1576 в Лондоне
- 1595 в Милане
- 1599 в Риме

4. Первое меню было разработано в:

- 1571 году в Париже
- 1586 году в Лондоне
- 1599 году в Милане
- 1599 году в Риме

5. Словом «restorantes» до 1767 года назывался:

- суп
- десерт
- холодная закуска
- кондитерское изделие

6. «Отцом современного ресторана» по праву считается:

- Мишель Буланже
- БрильяСаварен
- Жорж Эскофье
- Кримон

7. «Restorantes» - во французском языке означает:

- Укрепляющий, восстанавливающий
- расслабляющий
- развлекающий
- успокаивающий

8. В России рестораны активно развиваются сначала:

- 20 века
- 19 века
- 18 века

- 17 века

9. Мировое продвижение ресторана связано:

- с великой французской революцией 1789-1799 годов
- с великой отечественной войной 1812 года
- с английской революцией
- с великой американской депрессией

10. Новые современные тенденции развития ресторанного бизнеса связаны:

- с углублением специализации ресторанного бизнеса, образованием международных ресторанных сетей, внедрение новых форм обслуживания, внедрением современных компьютерных технологий, развитие сети малых предприятий
- с углублением специализации ресторанного бизнеса, внедрение новых форм обслуживания, внедрением современных компьютерных технологий, развитие сети малых предприятий
- с углублением специализации ресторанного бизнеса, образованием международных ресторанных сетей, внедрением современных компьютерных технологий

11. Первые зачатки ресторанного бизнеса появились в:

- 13 веке
- 16 веке
- 17 веке
- 19 веке

12. Первые небольшие заведения внедомашнего питания были открыты

- в Китае
- во Франции
- в Англии
- в Италии

13. Термин « ресторан » вошел в обиход в:

- 1981 году
- 1881 году
- 1551 году
- 1791 году

14. Основоположником ресторанного бизнеса в России по праву считают:

- Ивана Грозного
- Петра Первого
- Александра первого

- Екатерину вторую
15. Продажа спиртных напитков при Иване Грозном разрешалась только в:
- царевых кабаках
 - корчмах
 - трактирах
 - тавернах
16. Первыми рестораторами в России были:
- французы
 - итальянцы
 - китайцы
 - русские
17. Один из старейших европейских ресторанов Испании, работающий и сегодня это:
- Собрино–де Батин
 - Гранд-Таверн-де Лондр
 - Гранд-де Париж
 - Гранд-де-Тревилль
18. Работников, обслуживающих посетителей в ресторане «Славянский базар» называли:
- половой
 - официант

ТЕСТ 3

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

2. Бар в нормативных документах определяется как

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

3. В соответствии с ГОСТ Р 50764—95 «Услуги общественного питания. Общие требования» понятие услуги общественного питания определяется как:

- результат деятельности предприятий и отдельных граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностей населения в питании и проведении досуга
- услуги, оказываемые в ресторанах, кафе, барах, столовых, закусочных и других местах общественного питания, типы которых определяются исполнителем в соответствии с государственным стандартом
- услуги, максимально удобные и эффективные для организации системы питания на предприятии или объекте
- услуги, предоставляемые потребителям в предприятиях общественного питания различных типов и классов

4. К функциям предприятий общественного питания НЕ относят:

- разработку и производство новых видов алкогольной продукции
- производство кулинарной продукции
- реализация кулинарной продукции
- организация потребления кулинарной продукции

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

- его географическое положение
- техническую оснащенность предприятия, его материальную базу
- оборудование, состав помещений, архитектурно-планировочное решение интерьеров
- методы и формы обслуживания, применяемые на предприятии
- квалификацию персонала

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

- научные лекции о создании мира
- организацию музыкального и концертного обслуживания
- предоставление игровых автоматов, бильярда, боулинга
- предоставление интернет-услуг

7. В соответствии с ГОСТ к типам предприятий общественного питания относятся:

- ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная
- ресторан, бар, буфет, столовая, закусочная
- ресторан, пиццерия, бар, кафе, буфет
- ресторан, бар, кафе, бистро, закусочная

8. Тип предприятия ОП, в меню которого в соответствии с «Правилами оказания услуг» обязательны фирменные блюда:

- Ресторан
- Столовая
- Закусочная
- Пиццерия

9. Доготовочные предприятия ОП – это предприятия:

- изготавливающие продукцию из полуфабрикатов, получаемых от заготовочных и других предприятий и реализующие её в собственных залах
- изготавливающие продукцию из сырья и реализующие её по договорам другим предприятиям
- получающие по договорам готовую продукцию и реализующие её в собственных залах

10. По уровню комфорта и количеству предоставляемых услуг предприятия ОП классифицируются на:

- классы
- категории
- группы
- типы

11. В зависимости от обслуживаемого контингента предприятия ОП классифицируют на: общедоступные и:

- обслуживающие определенный контингент
- общественные
- специальные
- обособленные

12.В соответствии с ГОСТ Р 50762-2007 выделяют следующее количество типов предприятий общественного питания:

- 5
- 4
- 6
- 3

13.Основные типы предприятий общественного питания по ГОСТ Р50762-2007 это:

- ресторан, кафе, бар, столовая, закусочная
- ресторан, столовая, кафе, закусочная
- ресторан, бар, столовая, кафе, буфет
- ресторан, столовая, буфет, закусочная

14.Структура заготовочного предприятия ОП отличается от доготовочного наличием:

- экспедиции
- технических помещений
- производственных помещений
- складских помещений

15.Торговое помещение предприятия ОП, которое НЕ обязательно в кафе:

- аванзал
- зал банкетный
- зал для посетителей
- вестибюль

16.Аванзал – это место для

- встречи и отдыха
- приема пищи
- спорта
- танцев

17.Согласно ГОСТ Р 50762-2007 к типам предприятий общественного питания не относят:

- буфет
- столовая
- кафе
- закусочная
- ресторан

18. По характеру производства предприятия общественного питания делятся на:

- заготовочные, доготовочные, раздаточные, с полным циклом
- заготовочные, доготовочные, с полным циклом
- Заготовочные, раздаточные, с полным циклом
- заготовочные, доготовочные, с полным циклом

19. В основу классификации предприятий общественного питания положены признаки:

- характер производства, ассортимент выпускаемой продукции, мощность предприятия, время функционирования, месторасположение предприятия
- характер производства, ассортимент выпускаемой продукции, способ реализации, сезонность
- характер производства, ассортимент выпускаемой продукции, мощность предприятия, способ реализации
- характер производства, мощность, время функционирования, сезонность

20. К предприятиям общественного питания, делящимся на классы, согласно ГОСТ Р 50762-2007 относят:

- рестораны, бары
- рестораны, кафе
- рестораны.бары, кафе
- кафе, бары

21. Предприятия общественного питания в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007 делятся на классы:

- люкс, высший, первый
- высший, первый, второй
- элитный, высший, первый
- элитный, люкс, первый

22. Бары бывают:

- молочные, пивные, винные, гриль
- молочные, молодежные, кондитерские, винные
- молодежные, винные, пивные, гриль
- винные, молочные, молодежные, коктейльные

ТЕСТ 4

1. Метод оценки персонала, предусматривающий беседу с работником в режиме «вопрос–ответ» по заранее составленной схеме или без таковой для получения дополнительных сведений о человеке – это метод:
 - интервьюирования
 - анкетирования
 - социологического опроса
 - тестирования
2. Предприниматель – это
 - организатор чего-то нового (идеи, товара и т.п.)
 - человек, работающий в организации
 - лидер в группе
3. За своевременным повышением квалификации персонала предприятия следит:
 - отдел кадров
 - отдел технического контроля
 - отдел главного технолога
 - финансовый отдел
4. Организационное преобразование называется:
 - реорганизацией
 - рационализацией
 - инновацией
 - эффективностью
5. Заведующий производством несет ответственность за:
 - деятельность
 - подбор кадров
 - порядок и чистоту в зале
 - соблюдение трудового законодательства
 - хозяйственно-финансовую деятельность
6. Лидерство – это:
 - способность оказывать влияние
 - отношение к человеку и влияние на него
 - стандартный набор характеристик
 - умение организовывать

7.Объединение предприятий является следствием выполнения закона:

- интеграции
- экономии времени
- единства направления
- скалярной цепи

8.Тип персонала, который занят переработкой предметов труда с использованием средств труда:

- производственный
- управленческий
- вспомогательный
- обслуживающий

9.Методы, предполагающие передачу сотрудникам сведений, которые позволяют им самостоятельно организовывать свое поведение и свою деятельность – это:

- методы информирования
- различные методы стимулирования
- методы убеждения
- методы административного принуждения
- экономические методы

10.Принцип, выделенный Анри Файолом, при котором человек должен получать приказы только от одного начальника и подчиняться только ему:

- единоначалие
- порядок
- инициатива
- полномочия и ответственность

11.Фактор эффективности деятельности предприятия, способствующий больше всего стимулированию деятельности работников:

- мотивация
- стратегическая цель
- информация
- методы управления

12.Рекомендация, которая мотивирует работников на полную самоотдачу в интересах предприятия:

- вознаграждать за достижение стандарта
- установить осмысленные стандарты, воспринимаемые сотрудниками
- установить двухстороннее общение
- избегать чрезмерного контроля
- установить жесткие, но достижимые стандарты

13. Звенья в организационной структуре управления:

- ☐ линейные
- ☐ функциональные
- ☐ технологические
- ☐ производственные

14. Уровень управления представляет собой

- степень подчиненности и ответственности
- вид ответственности
- вид руководства
- вид подчиненности

15. Управленческий персонал включает:

- руководителей, специалистов
- вспомогательных рабочих
- сезонных рабочих
- младший обслуживающий персонал

16. Тип руководства, основанный на самовластии:

- авторитарный
- демократический
- либеральный
- деспотичный

17. На выбор стратегии предприятия влияют:

- внешняя среда
- фактор времени
- внешнее окружение
- структура предприятия

18. Стиль руководства, которому присущи единоличное принятие руководителем всех решений, а также слабый интерес к работнику, как личности:

- Авторитарный
- демократический
- нейтральный
- попустительский
- доходы семейного бюджета, расходы семейного бюджета
- темп роста заработной платы в стране, темп роста цен в стране

19. Стратегическое маркетинговое планирование – это:

- планирование рынков и продуктов на долгосрочный период
- продажи товаров с наименьшей себестоимостью
- прогнозирование будущих продаж и верстка соответствующего бюджета

- планирование рынков на краткосрочный период

20. К основным задачам предприятий общественного питания относят:

- социальные, экономические
- социальные, развлекательные
- экономические, эстетические
- экономические юридические

10. Образовательные технологии и методические указания по освоению дисциплины (учебного курса)

При реализации дисциплины используются дистанционные образовательные технологии.

11. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (учебного курса)

11.1. Обязательная литература

№ п/п	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Количество в библиотеке
1	Васюкова А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс] : учебник для студентов, обуч. по направлению подготовки бакалавров "Технология продукции и организация обществ. питания" / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова. - Москва : Дашков и К°, 2017. - 368 с. - ISBN 978-5-394-02237-1.	учебник	ЭБС "ZNANIUM.COM"
2	Васюкова А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. - Москва : Дашков и К°, 2017. - 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7	учебник	ЭБС "ZNANIUM.COM"
3	Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / под ред. А. С. Ратушного. - Москва : Форум : ИНФРА-М, 2016. - 240 с. : ил. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-00091-131-0.	учебник	ЭБС "ZNANIUM.COM"

11.2. Дополнительная литература и учебные материалы (аудио-, видеопособия и др.)

- фонд научной библиотеки ТГУ:

№ п/п	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, аудио-, видеопособия и др.)	Количество в библиотеке
1	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К°, 2018. - 208 с. : ил. - ISBN 978-5-394-	Сборник рецептур	ЭБС "ZNANIUM.COM"

№ п/п	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, аудио-, видеопособия и др.)	Количество в библиотеке
	01127-6.		
2	Цопкало, Л. А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании [Электронный ресурс] : учеб.пособие / Л. А. Цопкало, Л. Н. Рождественская ; Новосибирский государственный технический университет. - Новосибирск : НГТУ, 2016. - 230 с. : ил. - ISBN 978-5-7782-2325-7.	Учебное пособие	ЭБС "ZNANIUM.COM"

СОГЛАСОВАНО

Директор научной библиотеки

(подпись)

А.М. Асаева
(И.О. Фамилия)

«___» _____ 20__ г.
МП

11.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1. Единое окно доступа к образовательным ресурсам. [Электронный ресурс]: Библиотеки ВУЗов. Режим доступа: <http://window.edu.ru/unilib>
2. Информационный портал «Пищевик». [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://mppnik.ru>
3. Elibrary [Электронный ресурс] : научная электронная библиотека. – Москва : НЭБ, 2000– . – Режим доступа : elibrary.ru. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.

11.4. Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование ПО	Реквизиты договора (дата, номер, срок действия)
1	Windows: WinPro 10 RUS Upgrd OLP NL Acdmc	договор № 757 от 04.07.2018, срок действия – бессрочно; контракт № 1653 от 14.12.2018, срок действия – бессрочно
2	Office Standard: Office Stdandard 2013 Russian OLP NL AcademicEdition	договор № 690 от 19.05.2015, срок действия – бессрочно
3	Mirapolis Human Capital Management	лицензионный договор № 234/10/21-К от 19.10.2021, срок действия – до 01.03.2022

11.5. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий	Перечень основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др.	Площадь, м ²	Количество посадочных мест
1	Аудитория вебконференций. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групп	Экран телевизионный, ширма, проектор на штативе, стол преподавательский, стул преподавательский, Транспарант-перетяжка, системный блок	445020, Самарская обл., г. Тольятти, ул. Белорусская, 16В, позиция по ТП № 23, 8 этаж (УЛК-807)	17,1	1

№ п/ п	Наименование оборудо- ванных учебных кабин- тов, лабораторий, мастер- ских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий	Перечень основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов, лабораторий, ма- стерских и др.	Площадь, м ²	Количество посадочных мест
	повых и индивидуаль- ных консультаций Учебная аудитория для проведения заня- тий текущего кон- троля и промежуточ- ной аттестации.				
2	Компьютерный класс. Помещение для само- стоятельной работы. Учебная аудитория для проведения заня- тий семинарского ти- па. Учебная аудитория для курсового проек- тирования (выполне- ния курсовых работ). Учебная аудитория для проведения груп- повых и индивидуаль- ных консультаций. Учебная аудитория для проведения заня- тий текущего контроля и промежуточной ат- тестации.	Стол ученический, стул, ПК с выходом в сеть интернет	445020, Самарская область, г. Тольят- ти, ул. Белорус- ская, 14, позиция по ТП № 48, 4 этаж (Г-401)	84,8	16