

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Тольяттинский государственный университет»

**Б1.О.06**  
(индекс дисциплины)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Введение в профессию**

(наименование дисциплины)

по направлению подготовки

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

(направленность (профиль))

Технология продукции и организация ресторанного дела

Форма обучения: заочная

Год набора: 2019

Общая трудоемкость: 2 ЗЕ

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

Семестр	1	Итого
Форма контроля Вид занятий	зачет	
Лекции	4	<b>4</b>
Лабораторные	—	—
Практические	—	—
Руководство: курсовые работы (проекты) / РГР	—	—
Промежуточная аттестация	0,25	<b>0,25</b>
Контактная работа	4,25	<b>4,25</b>
Самостоятельная работа	64	<b>64</b>
Контроль	3,75	<b>3,75</b>
<b>Итого</b>	<b>72</b>	<b>72</b>

Рабочую программу составила:

Доцент Озерова Т.С.

*(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)*

---

Рецензирование рабочей программы дисциплины:

☒

Отсутствует

☐

Рецензент

---

*(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)*

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО и учебного плана направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

---

Срок действия рабочей программы дисциплины до «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

УТВЕРЖДЕНО

На заседании кафедры «Технологии производства пищевой продукции и организация общественного питания»

---

(протокол заседания № \_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.).

### 1. Цель освоения дисциплины

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

### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная дисциплина – «Общая и неорганическая химия», «История».

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее – «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

Формируемые и контролируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Эффективно планирует собственное время.	Знать: основы управления своим временем, методы саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
		Уметь: применять методики по управлению своим временем, и уметь реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
		Владеть: Владеть: методами по управлению своим временем, владеть технологиями составления программ саморазвития.
	УК-6.2. Планирует траекторию своего профессионального развития и предпринимает шаги по её реализации	Знать: основные требования к профессии технолога и определять задачи саморазвития и профессионального роста
		Уметь: использовать возможности и инструменты непрерывного образования для реализации в профессиональной деятельности
		Владеть: навыками саморазвития для совершенствования в профессиональной деятельности

#### 4. Структура и содержание дисциплины

Модуль (раздел)	Вид учебной работы	Наименование тем занятий (учебной работы)	Семестр	Объем, ч.	Баллы	Интерактив, ч.	Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
Модуль 1	Лек 1	Технология работы с информационными источниками.	1	1	10,5	-	Тест 1
	Лек 2	Основные направления развития ресторанного сервиса		1	10,5		Тест 2
Модуль 2	Пр раб №1	Основные направления развития ресторанного сервиса	1		9		
Модуль 3	Лек 3	Классификация предприятий общественного питания. Основные типы и классы	1	1	10,5		Тест 3
	Лек 4	Разработка структуры управления предприятием	1	1	10,5		Тест 4
Модуль 4	Пр.раб 2	Разработка структуры управления предприятием	1		9	-	
	СР	Изучение теоретического материала. Выполнение заданий		64			
	Итоговый тест				40		
	ПА			0,25			
	Контроль			3,75			
Итого:				72	100		

## 5. Образовательные технологии

При реализации дисциплины используются дистанционные образовательные технологии.

## 6. Методические указания по освоению дисциплины

При освоении каждой темы студенту необходимо:

- изучить теоретический материал по учебному пособию или по указанным источникам по соответствующей теме;
- ответить на вопросы для самоконтроля;
- выполнить обучающие тестовые задания для самоконтроля;
- выполнить индивидуальные задания
- сформулировать вопросы преподавателю, если они возникли.

## 7. Оценочные средства

### 7.1. Паспорт оценочных средств

Семестр	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	УК-6.1. Эффективно планирует собственное время.	Тестовые задания №..1-4 Отчеты по индивидуальным работам 1-2 Вопросы к зачету № 1-61
	УК-6.2. Планирует траекторию своего профессионального развития и предпринимает шаги по её реализации	Тестовые задания №..1-4 Отчеты по индивидуальным работам 1-2 Вопросы к зачету № 1-61

### 7.2. Типовые задания или иные материалы, необходимые для текущего контроля

#### 7.2.1 Практические работы

№ п/п	Наименование учебных мероприятий	Количество баллов	Критерии и нормы оценки
Практ 1	Разработка анкеты с целью исследование потребителей	9	Выполнение задания в соответствии с требованиями
Практ 2	Разработка структуры управления предприятием	9	Выполнение задания в соответствии с требованиями

#### 7.2.2 Тестовые задания

##### 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

### **Критерии оценки**

Контроль по представленным тестам проводится по окончании изучения соответствующего раздела пропорционально правильным ответам. Итоговое тестирование по теоретическому материалу курса проводится через рсдистант.

## **7.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины**

### **7.3.1. Вопросы к промежуточной аттестации**

Семестр 1

№ 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
17	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.
23	Элементы, составляющие основу информационной культуры
24	Типы информационных ресурсов в сети
25	Способы копирования и хранения информации
26	Отличительные особенности информации
27	Свойства информации
28	Виды информации
29	Библиографические издания
30	К классификации документов основанной на группировке по сферам их обращения
31	Стили руководства
32	Базовые потребности с точки зрения пирамиды Маслоу
33	Способы определения квалификации специалиста
34	Типы профессий по предмету труда
35	Что такое разделение труда
36	Что включает нормирование рабочего времени
37	Как определяется норма выработки
38	Методы оценки персонала
39	Организационные преобразования в предприятии связаны с чем?
40	Роль заведующего производством на предприятии
41	Роль технолога на предприятии общественного питания
42	Что представляет собой теория сбалансированного питания, ее создатель
43	В чем суть теории адекватного питания
44	Какую роль в питании играют белки
45	Какую роль в питании играют углеводы
46	Какую роль в питании играют жиры
47	Какую роль в питании играют витамины
48	Какую роль в питании играют минеральные вещества

49	Какую роль в питании играют балластные вещества
50	Основные принципы рационального питания
51	Какие аминокислоты являются незаменимыми
52	Какую роль в питании играют непредельные жирные кислоты
53	Методы маркетинговых исследований наиболее приемлемые в ресторанном
54	Что такое фокус- групповое интервью
55	В чем заключается оценка внутреннего состояния ресторана с учетом влияния внешней среды
56	Основные типы и классы предприятий питания в соответствии с ГОСТ
57	Основные функции предприятий питания
58	Что относится к торговым помещениям предприятий питания
59	Как подразделяются предприятия по характеру производства
60	Нормативные документы в сфере предприятий питания
61	Чему должны соответствовать услуги предприятий питания

### 7.3.2. Критерии и нормы оценки

Семестр	Форма проведения промежуточной аттестации	Критерии и нормы оценки	
1	Зачет (по накопительному рейтингу)	«зачтено»	Текущий рейтинг + Результат итогового теста 40-100 баллов - зачтено.
		«не зачтено»	Текущий рейтинг + Результат итогового теста 0-39 баллов – не зачтено

## 8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 8.1. Обязательная литература

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
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	2017	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	2017	ЭБС "ZNANIUM.COM"
3	под ред. А. С. Ратушного	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	2016	ЭБС "ZNANIUM.COM"

### 8.2. Дополнительная литература

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
1	под ред. А. Т. Васюковой	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	2018	ЭБС "ZNANIUM.COM"

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
		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	2016	ЭБС "ZNANIUM.COM"

### 8.3. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Пособие к СНиП 2.08.02-89 «Проектирование предприятий общественного питания» [Электронный ресурс]: Строительные нормы и правила. Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/7/7810/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/7/7810/)
2. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: Каталог. Режим доступа: <http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/technological-equipment>
3. Единое окно доступа к образовательным ресурсам. [Электронный ресурс]: Библиотеки ВУЗов. Режим доступа: <http://window.edu.ru/unilib>
4. WebofScience [Электронный ресурс]: мультидисциплинарная реферативная база данных. – Philadelphia: ClarivateAnalytics, 2016 – Режим доступа: apps.webofknowledge.com. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
5. Scopus [Электронный ресурс]: реферативная база данных. – Netherlands: Elsevier, 2004 – Режим доступа: scopus.com. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
6. Elibrary [Электронный ресурс]: научная электронная библиотека. – Москва: НЭБ, 2000. – Режим доступа: elibrary.ru. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.

### 8.4. Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование ПО	Реквизиты договора (дата, номер, срок действия)
1	Windows	Договор № 690 от 19.05.2015г., срок действия - бессрочно
2	Office Standart	Договор № 690 от 19.05.2015г., срок действия - бессрочно; Договор № 727 от 20.07.2016г., срок действия - бессрочно

### 8.5. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий, помещений для самостоятельной работы обучающихся (номер аудитории)	Перечень основного оборудования
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 групповых и индивидуальных консультаций Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации. (УЛК-807)	Экран телевизионный, ширмы, проектор на штативе, стол преподавательский, стулья преподавательские, Транспарант-перетяжка, системный блок
2	Помещение для самостоятельной работы студентов (Г-401)	Столы ученические, стулья ученические, ПК с выходом в сеть Интернет