

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
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))

Форма обучения: очная

Год набора: 2020

Общая трудоемкость: 2 ЗЕ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	1	Итого
Форма контроля	зачет	
Вид занятий		
Лекции	6	6
Лабораторные		
Практические		
Руководство: курсовые работы (проекты) / РГР		
Промежуточная аттестация	0.25	0.25
Контактная работа	6,25	6,25
Самостоятельная работа	65,75	65,75
Контроль		
Итого	72	72

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 «01» сентября 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

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

(протокол заседания № 1 от «03» сентября 2019 г.).

АННОТАЦИЯ
дисциплины
Б1.Б.06 Введение в профессию

(индекс и наименование дисциплины (учебного курса))

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
- 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.
- готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5)	-	Знать: основы организации предприятий общественного питания; типы и классы предприятий общественного питания; формы и методы обслуживания потребителей; основополагающие стандарты от-

		расли.
	-	Уметь: организовать процесс обслуживания в зависимости от формы предприятия общественного питания; уметь использовать прогрессивные технологии обслуживания.
	-	Владеть: навыками организации производства в зависимости от типа и класса предприятия; навыками оперативного планирования производства; навыками организации обслуживания потребителей.

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	Развитие отрасли в условиях экономической трансформации. История развития ресторанного сервиса в России. Совершенствование структуры рынка.	1	2		-	
	ИДЗ 1	Разработка тестовых заданий по теме "Информационные источники. Основные виды информации и ее свойства".	1	14	25		Отчет по выполнению задания
	ИДЗ 2	Разработка "Портреты технолога в сфере ресторанного сервиса" в соответствии с требованиями к профессиональным и личностным качествам технолога	1	12	20		Отчет по выполнению задания
	Лек 2	Основы учебной деятельности. Работа с информационными источниками. Требования к оформлению работ. Работа с информационными источниками.	1	2		-	
	ИДЗ 3	Разработка анкеты с целью исследование потребителей	1	14	25		Отчет по выполнению задания
	Лек 3	Классификация предприятий общественного питания	1	2			
	ИДЗ 4	Разработка тестовых заданий по теме "Типы, классы предприятий и их характеристика"	1	12	20		Отчет по выполнению задания
	ИДЗ 5	Разработка структуры управления предприятием	1	14	10		Отчет по выполнению задания
Итого:				72	100		

Схема расчета итогового балла: Текущий рейтинг + Результат итогового теста и все делится на 2

5. Образовательные технологии

При реализации учебного курса дисциплины используются следующие технологии: технология традиционного обучения, включающая лекции, которые предполагают последовательное изложение материала преподавателем. Лекция с элементами дискуссий, с использованием технологий развития критического мышления. Форма текущего контроля – тестирование.

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
1	способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7)	Тестовые задания №.1-4 Отчеты по индивидуальным работам 1-5 Вопросы к экзамену № 1-61
1	- готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5)	Тестовые задания №.1-4 Отчеты по индивидуальным работам 1-5 Вопросы к экзамену № 1-61

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

7.2.1 Индивидуальные задания

№ п/п	Наименование учебных мероприятий	Количество баллов	Критерии и нормы оценки
ИДЗ 1	Разработка тестовых заданий по теме "Информационные источники. Основные виды информации и ее свойства"	25	Выполнение задания в соответствии с требованиями
ИДЗ 2	Разработка "Портреты технолога в сфере ресторанного сервиса" в соответствии с тре-	20	Выполнение задания в соответствии с требованиями

	бованиями к профессиональным и личностным качествам технолога сферы ресторанного сервиса		
ИДЗ 3	Разработка анкеты с целью исследование потребителей	25	Выполнение задания в соответствии с требованиями
ИДЗ 4	Разработка тестовых заданий по теме "Типы, классы предприятий и их характеристика"	20	Выполнение задания в соответствии с требованиями
ИДЗ 5	Разработка структуры управления предприятием	10	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

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 кулинера Брилья Саварена
 - ☐ русского помещика Друковцева
 - ☐ кулинера 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
 - ☐ Брилья Саварен
 - ☐ 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. Основателем 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-Тревиль

18. Работников, обслуживающих посетителей в ресторане «Славянский базар» называли:

- половой
- официант

Тест 3

19. 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

20. 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
21. 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
22. К функциям предприятий общественного питания НЕ относят:
- разработку и производство новых видов алкогольной продукции
 - производство кулинарной продукции
 - реализация кулинарной продукции
 - организация потребления кулинарной продукции
23. 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
24. 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
25. В соответствии с ГОСТ к типам предприятий общественного питания относят:
- ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная
 - ресторан, бар, буфет, столовая, закусочная
 - ресторан, пиццерия, бар, кафе, буфет
 - ресторан, бар, кафе, бистро, закусочная

26. Тип предприятия ОП, в меню которого в соответствии с «Правилами оказания услуг» обязательны фирменные блюда:
- Ресторан
 - Столовая
 - Закусочная
 - Пиццерия
27. 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
28. По уровню комфорта и количеству предоставляемых услуг предприятия ОП классифицируются на:
- классы
 - категории
 - группы
 - типы
29. В зависимости от обслуживаемого контингента предприятия ОП классифицируют на: общедоступные и:
- обслуживающие определенный контингент
 - общественные
 - специальные
 - обособленные
30. В соответствии с ГОСТ Р 50762-2007 выделяют следующее количество типов предприятий общественного питания:
- 5
 - 4
 - 6
 - 3
31. 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
32. Структура заготовочного предприятия ОП отличается от доготовочного наличием:
- экспедиции
 - технических помещений

- производственных помещений
 - складских помещений
33. Торговое помещение предприятия ОП, которое НЕ обязательно в кафе:
- аванзал
 - зал банкетный
 - зал для посетителей
 - вестибюль
34. Аванзал – это место для
- встречи и отдыха
 - приема пищи
 - спорта
 - танцев
35. Согласно ГОСТ Р 50762-2007 к типам предприятий общественного питания не относят:
- буфет
 - столовая
 - кафе
 - закусочная
 - ресторан
36. 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
37. 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
38. К предприятиям общественного питания, делящимся на классы, согласно ГОСТ Р 50762-2007 относят:
- рестораны, бары
 - рестораны, кафе
 - рестораны. бары, кафе
 - кафе, бары

39. 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

40. 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 Файолем, 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 самовласти:

- 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

21. Организационное управление – это:

- управление людьми
- управление производственными процессами
- управление технологическими процессами
- функция управления

22. Функция менеджмента, позволяющая выявить отклонения, возникающие в процессе функционирования организации:

- контроль
- планирование
- организация
- мотивация

23. Звенья в организационной структуре управления:

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

Критерии оценки

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

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	
		«зачтено»	Текущий рейтинг составляет выше 55 баллов
1	Зачет (тестирование)	«не зачтено»	Текущий рейтинг составляет менее 54 баллов

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"

12.2. 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 978-5-394-01127-6.	Сборник рецептур	2018	ЭБС "ZNANIUM.COM"
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. Единое окно доступа к образовательным ресурсам. [Электронный ресурс]: Библиотека ВУЗов. Режим доступа: <http://window.edu.ru/unilib>
2. WebofScience [Электронный ресурс]: мультидисциплинарная реферативная база данных. – Philadelphia: ClarivateAnalytics, 2016 – Режим доступа: apps.webofknowledge.com. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
3. Scopus [Электронный ресурс]: реферативная база данных. – Netherlands: Elsevier, 2004 – Режим доступа: scopus.com. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
4. Elibrary [Электронный ресурс]: научная электронная библиотека. – Москва: НЭБ, 2000. – Режим доступа: elibrary.ru. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
5. Информационный портал «Пищевик». [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://mppnik.ru>
6. Каталог ГОСТов. [Электронный ресурс]: Каталог. Режим доступа: <http://www.gosthelp.ru/text/VNTP2192Normytexnologiche.html>
7. Медицинская информационная сеть. [Электронный ресурс]: Каталог медицинских диет. Режим доступа: <http://www.medicinform.net/dieta>
8. Ресторатор CHEF [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://restoratorchef.ru/>
9. Ресторанные ведомости [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://www.restoved.ru/books/menedgment_i_marketing/
10. Общепит:бизнес и искусство [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.panor.ru/journals/obshepit/new/index.php>

8.4. 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

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	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинар-	Столы ученические двухместные (моноблоки) , стол преподавательский , стул преподавательский , доска аудиторная

№ 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
	ского 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. (А-304)	(меловая).
2	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. (А-306)	Столы ученические двухместные (моноблоки), стол преподавательский, стул преподавательский, доска аудиторная (меловая), таблица Менделеева.
3	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. (А-307)	Стол ученический трехместный (моноблок), стол преподавательский, стул преподавательский, доска аудиторная (меловая)
4	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. (А-308)	Стол ученический двухместный, стул ученический, встроенный шкаф, стол преподавательский, стул преподавательский, шкаф, доска аудиторная (меловая), экран для проектора настенный, огнетушитель.
5	Лаборатория технологии приготовления и оценки качества пищевых продуктов. Учебная аудитория для проведения лабораторных работ. (А-313)	Печь конвекционная электрическая ПКУ-530; плита электрическая на подставке ЭП-4П; блинница электрическая HKN-CDE400; Столы лабораторный ;

№ 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
		стеллаж для посуды деревянный; холодильник Indesit; стеллажи металлические 6 полок; овина с двумя ваннами; стол лабораторный металлический; овощерезка HKN-FNT; планетарная тестомесильная машина; ларь морозильный; лабораторный стол пристенный ; шкафы для реактивов; Столы лабораторный с полками ; стол лабораторные без полок ; табуреты лабораторные ; раковины; Столы лабораторные с ящиками ; комплект хлебопечарного оборудования; шкаф; доска аудиторная (меловая); тумбы; шкаф вытяжной модульный напольный; холодильник; стол преподавательский; стул преподавательский
6	Помещение для самостоятельной работы студентов. (Г-401)	Стол ученический, стул, ПК с выходом в сеть интернет
7	Помещение для самостоятельной работы студентов. (С-401)	шкафы для документации, доски магнитные, столы письменные, столы компьютерные
8	Компьютерный класс. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для проведения лабораторных работ. 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-812)	Столы ученические, стол преподавательский, стул, доска аудиторная (маркерная), компьютер.