

**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«ВЕРХНЕВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОБИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «Верхневолжский ГАУ»)**

**ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И БИОИНЖЕНЕРИИ**

УТВЕРЖДЕНА  
протоколом заседания  
методической комиссии  
института  
№ 01 от «18» сентября 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)  
«Введение в профессиональную деятельность»**

Направление подготовки / специальность	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность(и) (профиль(и))	Управление ресторанным бизнесом
Уровень образовательной программы	Бакалавриат
Форма(ы) обучения	Очная
Трудоемкость дисциплины, ЗЕ	<b>4</b>
Трудоемкость дисциплины, час.	<b>144</b>
Разработчик: Доцент кафедры прикладных биотехнологий	Т. И. Брезгинова  (подпись)
СОГЛАСОВАНО:	
Заведующий кафедрой незаразных прикладных биотехнологий, доцент	Л. В. Вирзум  (подпись)

## 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целью изучения дисциплины является ознакомление студентов с основами будущей профессии, ролью и значением общественного питания.

Задачи изучения дисциплины:

- изучить исторический процесс формирования общественного питания, как отрасли народного хозяйства;
- изучить типы и функции предприятий общественного питания;
- ознакомиться с основами организационно-управленческой структуры предприятий общественного питания;
- изучить материально-техническое оснащения предприятий общественного питания, ознакомление с правилами техники безопасности и эксплуатации оборудования;
- ознакомиться с санитарными требованиями и основами профессиональной гигиенической подготовки работников в сфере общественного питания.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В соответствии с учебным планом дисциплина относится к

Части, формируемой участниками образовательных отношений

Статус дисциплины

факультативная

Обеспечивающие (предшествующие) дисциплины, практики

Обеспечиваемые (последующие) дисциплины, практики

Культура питания . Общая, санитарная и пищевая микробиология. Технология продукции общественного питания. Технология изготовления ресторанных блюд. Производственный контроль на предприятиях питания. Проектирование меню напитков и эногастрономия. .Санитария и гигиена на предприятиях питания.

## 3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) (ХАРАКТЕРИСТИКА ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ)

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Номер(а) раздела(ов) дисциплины (модуля), отвечающего(их) за формирование данного(ых) индикатора(ов) достижения компетенции
---------------------------------	---	---

УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	<p>ИД-1УК-6 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.</p> <p>ИД-2УК-6 Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>ИД-3УК-6 Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>ИД-4УК-6 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата.</p> <p>ИД-5УК-6 Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков</p>	Все
---	--	-----

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

##### 4.1. Содержание дисциплины (модуля)

№ п/п	Темы занятий	Виды учебных занятий и трудоемкость, час.				Контроль знаний*	Применяемые активные и интерактивные технологии обучения
		лекции	практические (семинарские)	лабораторные	самостоятельная работа		
Раздел 1.Введение. Ознакомление с учебной программой и направлением							
1	Основные цели и задачи общественного питания. Значение общественного питания в развитии современного общества. Роль технолога на производстве	2			6	Т.З.	Презентация
2	История развития общественного питания	2			6	Т.З.	Презентация
3	Сведения о подготовке студентов по направлению 19.03.04 Технология продуктов общественного питания	2			6	Т.З.	Презентация
4	Ознакомление с местом обучения,	2			6	Т.З.	Презентация

	университетом, факультетом, кафедрой. Цель, задачи и места практик						
5	Ознакомление с особенностями оформления и написания заявлений, рефератов, аналитических обзоров литературных источников, библиографии	2			6	Т.З.	Презентация
<b>Раздел 2.Технология продукции и организация общественного питания</b>							
6	Общие требования к предприятиям (объектам) общественного питания	2			6	Т.З.	Презентация
7	Нормативная документация предприятий общественного питания	2			6	Т.З.	Презентация
8	Услуги общественного питания.	2			6	Т.З.	Презентация
9	Предприятия общественного питания	2			6	Т.З.	Презентация
10	Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания	2			6	Т.З.	Презентация
11	Деятельностью цехов и вспомогательных помещений предприятий общественного питания	2			6	Т.З.	Презентация
12	Ознакомление с организационной структурой производства на предприятиях общественного питания	2			6	Т.З.	Презентация
13	Ознакомление с организацией снабжения	2			6	Т.З.	Презентация
14	Ознакомление с организацией складского хозяйства	2			6	Т.З.	Презентация
15	Характеристика и назначение основных видов инвентаря, инструментов, посуды и приборов	2			6	Т.З.	Презентация
16	Продукты питания. Продукция общественного питания	2			6	Т.З.	Презентация
17	Основные способы кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов	2			6	Т.З.	Презентация
18	Назначение и виды меню. Порядок и особенности составления меню	2			6	Т.З.	Презентация

	<b>Всего</b>	36			108		
--	--------------	----	--	--	-----	--	--

\* УО – устный опрос, Т – тестирование, З – зачет.

#### 4.2. Распределение часов дисциплины (модуля) по видам работы и форма контроля\*

##### 4.2.1. Очная форма:

Вид занятий	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
	1	2	3	4	5	6	7	8
Лекции	18	18						
Лабораторные								
Практические								
Итого контактной работы	18	18						
Самостоятельная работа	54	54						
Форма контроля	3	3						

#### 5. ОРГАНИЗАЦИЯ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Организация самостоятельной работы студентов основана на ПВД-12 «О самостоятельной работе обучающихся».

##### работы по дисциплине

- Темы индивидуальных заданий:
- 1.История развития общественного питания.
- 2 Эволюция, основные тенденции развития и особенности формирования российского рынка общественного питания.
- 3. Предприятия «быстрого питания».
- 4. Кофейни - перспективный сегмент ресторанного рынка.
- 5. Франчайзинг как новая концепция развития сферы общественного питания
- 6.Основные формы и методы обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания.
- 7.Особенности обслуживания официантами, самообслуживание полное и частичное, комбинированные методы обслуживания
- 8.Характеристика основных видов обслуживания.

##### – Темы, выносимые на самостоятельную проработку:

1. Перспективные направления развития общественного питания в области технологий производства кулинарной продукции и совершенствовании обслуживания потребителей.
- 2 .Краткий обзор научных направлений развития технологии производства продуктов
- 3.Производство продуктов лечебного и профилактического назначения.
- 4.Производство продуктов детского и школьного питания.

- 5.Производство продуктов питания людей преклонного возраста.
- 6.Предпосылки создания данных продуктов.
- 7.Совершенствование способов кулинарной обработки продуктов.
- 8 .Новые виды техники, используемой в общественном питании

## **5.2. Контроль самостоятельной работы**

Оценка результатов самостоятельной работы организуется следующим образом:

- Тестовые опросы
- Зачет

## **5.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы**

При выполнении самостоятельной работы рекомендуется использовать основную и рекомендованную литературу, методические указания и разработки кафедры, а так же интернет-ресурсы.

## **6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

### **6.1. Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины (модуля)**

- 1.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник. — Казань : КНИТУ, 2016. — ISBN 978-5-7882-1895-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/102028> — Режим доступа: для авториз. пользователей. — С. 1.).
2. Технология производства продукции общественного питания : учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина. — Ставрополь : СтГАУ, 2022. — 80 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/323585> — Режим доступа: для авториз. пользователей. — С. 26.).
3. Учебное пособие по дисциплине «Введение в технологию продуктов питания» для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» всех форм обучения : учебное пособие / составитель Ж. М. Кунашева. — Нальчик : Кабардино-Балкарский ГАУ, 2017. — 78 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/137678> — Режим доступа: для авториз. пользователей. — С. 77.).

### **6.2. Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины**

- 1 Санитария и гигиена : практикум / составители Я. П. Сердюкова [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 175 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133427>. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — С. 1.).
2. Искусство обслуживания в ресторанных заведениях : учебное пособие / И. В. Изосимова, О. М. Сергачева. — Красноярск : СФУ, 2021. — ISBN 978-5-7638-4249-4. —

Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/181586> — Режим доступа: для авториз. пользователей. — С. 3.).

### **6.3. Ресурсы сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины (модуля)**

- 1) Научная электронная библиотека e-library.ru / <http://e-library.ru>.
- 2) Единое окно доступа к образовательным ресурсам. Электронная библиотека / <http://window.edu.ru>

### **6.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

1. Технология продукции общественного питания : методические указания / Л. Ш. Чельдиева. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2025. — 160 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/504197> — Режим доступа: для авториз. пользователей. — С. 1.).
2. Санитария и гигиена общественного питания : методические рекомендации / В. В. Жарнова, И. М. Колесник. — Гродно : ГрГУ им. Янки Купалы, 2017. — ISBN 978-985-582-133-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/262580> — Режим доступа: для авториз. пользователей. — С. 44.)

### **6.5. Информационные справочные системы, используемые для освоения дисциплины (модуля) (при необходимости)**

Научная электронная библиотека eLIBRARY.R (<http://eLIBRARY.RU>);  
ЭБС издательства «ЛАНЬ» (<http://e.lanbook.ru>);  
ЭБС «Консультант студента» (<http://www.studentlibrary.ru>);  
ЭБС «ЦНСХБ» (<http://cnsheb.ru/terminal/>);  
Библиотека ГОСТов и нормативных документов <http://libgost.ru>  
Информационно-правовой портал «Консультант» <http://www.consultant.ru>

### **6.6. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю)**

1. Лекции – презентации

### **6.7. Программное обеспечение, используемое для освоения дисциплины**

1. Операционная система типа Windows.
2. Интегрированный пакет прикладных программ общего назначения Microsoft Office.
3. Интернет браузеры.

**7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ  
ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО  
ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

№ п/п	Наименование специальных помещений* и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	Учебная аудитория для проведения лекционных, семинарских, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	укомплектована специализированной (учебной) мебелью, набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины, а также техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.
2.	Помещение для самостоятельной работы, аудитория	укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации



**Приложение № 1**  
**к рабочей программе по дисциплине (модулю)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

**«Введение в профессиональную деятельность»**

**1. Перечень компетенций, формируемых на данном этапе**

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Форма контроля*	Оценочные средства
1	2	3	4
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	<p>ИД-1УК-6 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.</p> <p>ИД-2УК-6 Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>ИД-3УК-6 Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>ИД-4УК-6 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата.</p> <p>ИД-5УК-6 Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков</p>	Т, 3, 1-2-й семестр	Тесты. Вопросы к зачёту

\* Форма контроля: УО – устный опрос, Т - тесты, 3 – зачет. Период проведения – указывается семестр обучения.

**2. Показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на данном этапе их формирования**

Показатель и	Критерии оценивания*			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	не зачтено	зачтено		
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок

			негрубых ошибок	
Наличие умений	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продemonстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые недочетами	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме
Наличие навыков (владение опытом)	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач
Уровень сформированности компетенций	Низкий	Ниже среднего	Средний	Высокий

\* Преподаватель вправе изменить критерии оценивания в соответствии с ФГОС ВО и особенностями ОПОП.

### 3. Оценочные средства

По нижеприведенной схеме приводятся типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций на данном этапе (см. таблицу 1).

#### 3.1. Тесты

##### 3.1.1. Образцы вопросов теста:

1. Как называются предприятия, изготавливающие полуфабрикаты и готовую продукцию для снабжения ими других предприятий питания?

- 1.Заготовочные
- 2.Доготовочные
- 3.Специализированные
4. Общедоступные

2. Предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, винно-водочные, табачные и кондитерские изделия, с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией досуга это..

- 1.ресторан
- 2.кафе
- 3.столовая
- 4.бар

3. Предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующее

смешанные напитки, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия,

покупные товары - это...

- 1.ресторан
- 2.кафе
- 3.бар
- 4.закусочная

4. Предприятие общественного питания, предназначенное для организации отдыха потребителей. Реализует фирменные, заказные блюда, мучные

кондитерские изделия, напитки, покупные товары, блюда несложного

приготовления, расширенный ассортимент горячих напитков -это...

- 1.закусочная
- 2.ресторан
- 3.столовая
- 4.кафе

5. Общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням меню - это...

- 1.бар
- 2.кафе
- 3.столовая

4.закусочная

6. Предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом

блюда несложного приготовления для быстрого обслуживания потребителей- это...

1.столовая

2.закусочная

3.ресторан

4.кафе

7. Документ, предназначенный для информирования потребителей об ассортименте кулинарной и кондитерской продукции, напитков и др. товаров, их количественных характеристиках (выходы блюд и цены) - это...

1.меню

2.план-меню

3.ассортимент

4.прейскурант

8. Какие цеха относятся к заготовочным?

1.овощной, мясной, горячий, холодный

2.овощной, мясной, птицеголевой, рыбный

3.горячий, птицеголевой, рыбный, овощной

4.холодный, рыбный, овощной, мясной

9. Какие цеха относятся к доготовочным?

1.овощной, мясной

2.горячий, рыбный

3.холодный, птицеголевой

4.горячий, холодный

10. В каком цехе выделяется соусное отделение?

1.холодном

2.овощном

3.горячем

4.мясном

11. Предприятия изготавливают продукцию из п/ф, получаемых от предприятий общественного питания и предприятий пищевой промышленности называются.

1.Заготовочные

- 2.Доготовочные
- 3.Специализированные
- 4.Общедоступные

12. Какие типы предприятий общественного питания делятся на классы?

1. рестораны и бары
2. кафе, рестораны
3. кафе, столовые, бары
4. закусочные, столовые, кафе

13. На какие классы подразделяются предприятия общественного питания?

1. первый, второй, третий
2. высший, первый, второй
3. люкс, высший, первый
4. люкс, первый, второй

14. В зависимости от места функционирования предприятия общественного питания могут быть

1. постоянно действующими
2. сезонными и общедоступными
3. стационарными и передвижными
4. стационарными и общедоступными

15. Рестораны различают по:

1. по ассортименту реализуемой продукции, по специфике обслуживания потребителей
2. по ассортименту реализуемой продукции, по месту расположения
3. по методу обслуживания
4. по ассортименту реализуемой продукции, по методу обслуживания

16. Кафе различают по:

1. по ассортименту реализуемой продукции, по месту расположения, по методу обслуживания
2. по ассортименту реализуемой продукции, по контингенту потребителей
3. по контингенту потребителей, по методу обслуживания
4. по ассортименту реализуемой продукции, по контингенту потребителей, по методу обслуживания

17. Бары различают:

1. по ассортименту реализуемой продукции, по специфике обслуживания потребителей
2. по контингенту потребителей, по методу обслуживания
3. по контингенту потребителей
4. по месту расположения

18. Столовые различают:

1. по обслуживаемому контингенту потребителей, по месту расположения
2. по ассортименту реализуемой продукции, по обслуживаемому контингенту потребителей, по месту расположения
3. по ассортименту реализуемой продукции, по месту расположения
4. по методу обслуживания, по обслуживаемому контингенту потребителей, по месту расположения

19. Как называется крупное механизированное предприятие, предназначенное для производства п/ф, кулинарных, кондитерских изделий и снабжения ими других ПОП и предприятия розничной сети?

1. комбинат п/ф
2. фабрика кухни
3. фабрика заготовочная
4. комбинат питания

20. Как называется крупное торгово-производственное объединение, в состав которого входят: фабрика-заготовочная или специализированные заготовочные цехи и доготовочные п/п?

1. комбинат п/ф
2. фабрика кухни
3. фабрика заготовочная
4. комбинат питания

21. Как называется бар специализирующийся на приготовлении и реализации смешанных напитков?

1. Коктейль-холл
2. Коктейль-бар
3. Варьете-бар
4. диско-бар

22. Как называется форма обслуживания, при которой потребители выполняют самостоятельно все операции, связанные с получением блюд и напитков, доставкой их к обеденному столу и уборкой посуды?

- 1.самообслуживание
- 2.обслуживание официантами
- 3.частичное самообслуживание
- 4.фаст-фуд

23. Как называется блюдо, приготовляемое на основе новой рецептуры и технологии или нового вида сырья и отражающее специфику данного предприятия?

- 1.особенное блюдо
- 2.изысканное блюдо
- 3.фирменное блюдо
- 4.сложное блюдо

24. Как называется предприятие общественного питания, предназначенное для обслуживания пассажиров дальнего следования, с разнообразным ассортиментом блюд, напитков и отличающееся повышенным уровнем обслуживания?

- 1.судовой ресторан
- 2.вагон-кафе
- 3.вагон-ресторан
- 4.вагон-буфет

25. Как называется бар с музыкально-эстрадным представлением?

- 1.молочный бар
- 2.варьете-бар
- 3.гриль-бар
- 4.пивной бар

26. Как называется бар, оснащенный специальным оборудованием для приготовления мяса, птицы, рыбы на вертеле?

- 1.коктейль-бар
- 2.диско-бар
- 3.гриль-бар
- 4.коктейль-холл

27. Как называется предприятие, которое prepares и реализует разнообразные мучные кондитерские и хлебобулочные изделия, горячие напитки, молочные коктейли, сладкие блюда, прохладительные напитки?

- 1.кафе-мороженое
- 2.кафе-молочная

3.детское кафе

4.кафе-кондитерская

28. Как называется специализированное предприятие общественного питания, в котором готовят и реализуют в широком ассортименте чай и мучные кулинарные изделия?

1.чайная

2.шашлычная

3.сосисочная

4.шашлычная

### **3.1.2. Методические материалы**

Тестирование для текущей оценки успеваемости студентов проводится в форме бумажного теста. Студенту предлагается ответить на 1 тест, который включает в себя 10 вопросов. Общее время, отведённое на тест - 15 минут.

Бланки с вопросами теста хранятся на кафедре и выдаются студенту только на время теста, по окончании теста их необходимо сдать преподавателю на проверку, тест проверяется преподавателем в ручном режиме и оценка сообщается студенту не позднее занятия следующего за тем, на котором проводился тест.

Условия и порядок проведения тестирований даны в Приложении № 2 к положению ПВД-07 «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся» .



### **3.2. Комплект вопросов на зачет.**

#### **3.2.1. вопросы к 1 зачету**

- 1.История развития общественного питания.
- 2.Эволюция, основные тенденции развития и особенности формирования российского рынка общественного питания.
- 3.Предприятия «быстрого питания».
- 4.Кофейни - перспективный сегмент ресторанного рынка. 5.Франчайзинг как новая концепция развития сферы общественного питания
- 6 Основные формы и методы обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания.
7. Особенности обслуживания официантами, самообслуживание полное и частичное, комбинированные методы обслуживания. 8.Характеристика основных видов обслуживания.
- 9.Перспективные направления развития общественного питания в области технологии производства кулинарной продукции и совершенствовании обслуживания потребителей.
- 10.Краткий обзор научных направлений развития технологии производства продуктов.
- 11.Новые виды техники, используемой в общественном питании.
- 12.Сведения о специальности 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания».
- 13.Требования, предъявляемые молодому специалисту.
- 14 Основные цели и задачи общественного питания
- 15.Роль инженера-технолога на производстве. Характеристика основной нормативно-технической документация предприятий общественного питания (ГОСТ, ОСТ, ТТ, ТУ)

#### **3.2.1. вопросы к 2 зачету**

1. Характеристика основных типов предприятий общественного питания.
2. Классификация по производственно-торговому признаку.
- 3.Классификация предприятий питания по типам.
- 4.Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания
- 5.Помещения производственные, торговые, административнобытовые, технические  
Назначение помещений, рекомендуемые площади
- 6.Организация контроля качества и санитарно-эпидемиологического надзор

7. Стандарт предприятия и технико-экономические карты.
8. Назначение, форма и характеристика производственной программы предприятий общественного питания различных типов
9. Назначение и виды меню
10. Характеристика должностных обязанностей зав. производством, поваров, кондитеров, барменов, буфетчиков, официантов и др. персонала
11. Самообслуживание полное и частичное. Комбинированные методы обслуживания.
12. Порядок и особенности составления меню ресторанов, баров, кафе, столовых
13. Ознакомление с организацией снабжения и складского хозяйства.
14. Характеристика и назначение основных видов инвентаря, инструментов, посуды и приборов
15. Основные способы кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов

### **Методические материалы**

Изучение дисциплины завершается зачётом в 1 семестре и зачетом во втором семестре. (устный опрос). Максимальная сумма баллов на зачете - 40.

До зачета допускаются студенты, набравшие не менее 36 баллов. Условия и порядок проведения зачёта даны в Приложении № 2 к положению ПВД-07 «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся».