

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Астраханский государственный университет имени В. Н. Татищева»
(Астраханский государственный университет им. В. Н. Татищева)

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОПОП

В.В. Палаткин
«19» мая 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой педагогических
практик и сервисных индустрий

А.С.Джангазиева

«19» мая 2025 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Введение в профессию»

Составитель(и)	Путилов Р.А. ст. преподаватель кафедры педагогических практик и сервисных индустрий Палагина М.Ю. ассистент кафедры педагогических практик и сервисных индустрий
Согласовано с работодателями:	Юлдашев Р.К. шеф-повар ООО «Терракота»; Корнейченко Н.В. заведующий отделением сервисных технологий и дизайна ГБПОУ АО «Астраханский государственный политехнический колледж»
Направление подготовки / специальность	19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
Направленность (профиль) / специализация ОПОП	Технология производства продукции индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса
Квалификация (степень)	бакалавр
Форма обучения	Очная/заочная
Год приёма	2025
Курс	1 (по очной форме)/1 (по заочной форме)
Семестр(ы)	1 (по очной форме)/1 (по заочной форме)

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Целями освоения дисциплины «Введение в профессию» является: ознакомление с основами будущей профессии, ролью и значением общественного питания в жизни человека.

1.2. Задачи освоения дисциплины «Введение в профессию»: ознакомление с основами будущей профессии, ролью и значением общественного питания в жизни человека.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

2.1. Учебная дисциплина (модуль) «Введение в профессию» относится к *части, формируемой участниками образовательных отношений* и осваивается в 1 семестре.

Опирается на входные знания, формируемые школьной программой. «Входными» знаниями, умениями и навыками для дисциплины «Введение в профессию» являются знание базовых терминов и основополагающих понятий, связанных с профессиональной деятельностью, умение работать с источниками, анализировать фактический материал, навыки работы с информацией, командной работы. Концептуальное внедрение дисциплины в учебный план продиктовано прочной основой для подготовки будущих специалистов. Оно не только отвечает на вызовы современности, но и закладывает основы для успешной карьеры студентов, их всестороннего развития и адаптации в профессиональном мире. Это инициатива, направленная на формирование качественных специалистов, способных справляться с изменениями и требованиями, стоящими перед ними в их будущей деятельности.

2.2. Для изучения данной учебной дисциплины (модуля) необходимы следующие знания, умения, навыки, формируемые предшествующими учебными дисциплинами (модулями):

– «Биохимия»

Знания:

- классификации и характеристику предприятий общественного питания различных типов и классов;
- требований, предъявляемых к организациям общественного питания; сущность, специфические особенности организации гостиничных комплексов;
- формы и методы обслуживания, виды питания, предоставляемого при обслуживании в гостиничных комплексах.

Умения:

- использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности;
- исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности;
- работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

Навыки и (или) опыт деятельности:

- владение навыками работы с нормативными документами, регламентирующими деятельность предприятий питания по предоставлению услуг;
- способностью к самоорганизации и самообразованию.

2.3. Последующие учебные дисциплины и (или) практики, для которых необходимы знания, умения, навыки, формируемые данной учебной дисциплиной (модулем):

– «Основы проектной деятельности (проектные технологии)»

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование элементов следующей(их) компетенции(ий) в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному

направлению подготовки / специальности:

а) Профессиональной (ПК):

ПК-1. Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания

ПК-3. Способен управлять процессами обслуживания потребителей предприятий питания

Таблица 1. Декомпозиция результатов обучения

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
ПК-1	ПК-1.1 Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами	основы взаимодействия с клиентами/потребителями и заинтересованными лицами (стейкхолдерами), понимание их потребностей и ожиданий.	эффективно общаться, решать проблемы, находить компромиссы и поддерживать конструктивные отношения с указанными группами.	методами и инструментами коммуникации, техниками ведения переговоров, управления конфликтами и т.п., чтобы успешно взаимодействовать с разными типами потребителей и стейкхолдеров.
	ПК-1.2 Управляет материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	планирования и контроля использования ресурсов. Трудовое законодательство и нормы охраны труда. Основные принципы управления персоналом (подбор, обучение, мотивация, оценка эффективности).	Планировать и распределять ресурсы (продуктовые запасы, оборудование) в зависимости от потребностей предприятия. Организовывать работу персонала, включая распределение обязанностей и контроль выполнения задач. Проводить оценку эффективности использования материальных ресурсов и	Навыками управления запасами (инвентаризация, учет, оптимизация). Методиками подбора, мотивации и развития персонала. Инструментами для анализа и оптимизации производственных процессов. Способностью принимать решения в условиях ограниченных ресурсов и времени.

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
			работы сотрудников. Решать оперативные вопросы, связанные с обеспечением бесперебойной работы предприятия.	
	ПК-1.3 Осуществляет координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Принципы организации деятельности департаментов, служб и отделов предприятий питания. Методы координации и контроля процессов. Показатели оценки эффективности подразделений.	Координировать работу структурных подразделений. Проводить оценку результатов деятельности. Контролировать выполнение планов и стандартов качества.	Навыками анализа и принятия управленческих решений. Методиками мониторинга и оценки производительности труда. Инструментами мотивации сотрудников и оптимизации бизнес-процессов.
ПК-3	ПК-3.1 Планирует процессы обслуживания потребителей предприятий питания	Основные этапы планирования процессов обслуживания. Требования к качеству обслуживания потребителей. Современные методы управления качеством услуг.	Разрабатывать планы обслуживания клиентов. Прогнозировать потребности гостей и планировать загрузку заведения. Оценивать эффективность запланированных мероприятий.	Технологией разработки меню и регламента обслуживания. Навыками взаимодействия с персоналом и поставщиками. Инструментарием оценки удовлетворенности и потребителей.
	ПК -3.2 Организует и координирует процессы обслуживания потребителей	Правила и стандарты обслуживания потребителей. Организационные структуры и механизмы	Обеспечивать качественное обслуживание гостей. Распределять обязанности	Навыками эффективного руководства командой. Способностью оперативно

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
	предприятий питания	взаимодействия подразделений. Методы повышения уровня сервиса и лояльности клиентов.	среди персонала. Решать конфликтные ситуации и улучшать клиентский опыт.	реагировать на изменения обстановки. Современными технологиями управления процессами обслуживания.
	ПК-3.3 Контролирует работу и оценивает эффективность процессов обслуживания потребителей предприятий питания	Критерии оценки качества обслуживания. Методы и инструменты контроля рабочих процессов. Нормативы и показатели эффективности сервисов.	Анализировать качество обслуживания клиентов. Выявлять проблемные зоны и пути улучшения сервиса. Оперативно устранять недостатки и оптимизировать рабочие процессы.	Методами сбора обратной связи от клиентов. Практическими инструментами диагностики ошибок и сбоев. Навыками объективной оценки действий подчиненных и принятия управленческих решений.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общая трудоемкость дисциплины в соответствии с учебным планом составляет 5 зачетные единицы (180 часов).

Трудоемкость отдельных видов учебной работы студентов очной и заочной форм обучения приведена в таблице 2.1.

Таблица 2.1. Трудоемкость отдельных видов учебной работы по формам обучения

Вид учебной и внеучебной работы	для очной формы обучения	для заочной формы обучения
Объем дисциплины в зачетных единицах	5	5
Объем дисциплины в академических часах	180	180
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего), в том числе (час.):	55,25	11,25
- занятия лекционного типа, в том числе:	18	4
- практическая подготовка (если предусмотрена)	-	-
- занятия семинарского типа (семинары, практические, лабораторные), в том числе:	36	6
- практическая подготовка (если предусмотрена)	2	2

Вид учебной и внеучебной работы	для очной формы обучения	для заочной формы обучения
- консультация (предэкзаменационная)	1	1
- промежуточная аттестация по дисциплине	0,25	0,25
Самостоятельная работа обучающихся (час.)	124,75	168,75
Форма промежуточной аттестации обучающегося (зачет/экзамен), семестр (ы)	экзамен – 1 семестр	экзамен – 1 семестр

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий и самостоятельной работы, для каждой формы обучения представлено в таблице 2.2.

**Таблица 2.2. Структура и содержание дисциплины (модуля)
для очной формы обучения**

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.						КР / КП	СР, час	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР					
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП				
Семестр 1										
Тема 1. «Общие понятия профессии»	2		3					10	15	Тест.
Тема 2. «История развития общественного питания»	1		3					10	14	тест.
Тема 3. «Организация производства продуктов питания»	2		3					10	15	Устный ответ
Тема 4. «Основы технологии кулинарии»	1		3					10	14	Реферат
Тема 5. «Требования к качеству готовой продукции»	2		3					10	15	Эссе
Тема 6. «Инновационные тенденции в общественном питании»	1		3					10	14	письменная работа
Тема 7. «Санитария и гигиена на предприятиях общепита»	1		3					10	14	реферат
Тема 8. «Управление качеством и риск-менеджмент»	2		3					9	14	Устный опрос
Тема 9. «Экология и устойчивое развитие отрасли»	1		3					9	13	реферат
Тема 10. «Маркетинговые	1		3					9	13	устный опрос.

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.							СР, час	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации [по семестрам]	
	Л		ПЗ		ЛР		КР / КП				
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП					
исследования и потребительские предпочтения»											
Тема 11. «Особенности национальных кухонь мира»	1		2					9	12	эссе	
Тема 12. «Экономика и финансы в сфере общественного питания»	1		2					9	12	Контрольная работа	
Тема 13. «Профессиональная этика и культура обслуживания клиентов»	2		2	2				9,7 5	13, 75	Реферат, тест, Практическое задание	
КОНСУЛЬТАЦИЯ									1		
Контроль промежуточной аттестации									0,25		ЭКЗАМЕН
ИТОГО за семестр:	18		36	2				124 ,75	180		
Итого за весь период	18		36	2				124 ,75	180		

Для заочной формы обучения

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.							СР, час	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР		КР / КП			
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП				
Семестр 1										
Тема 1. «Общие понятия профессии»			1					14	15	Тест.
Тема 2. «История развития общественного питания»			1					13	14	тест.
Тема 3. «Организация производства	1							14	15	Устный ответ

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.							СР, час	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР		КР / КП			
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП				
продуктов питания»										
Тема 4. «Основы технологии кулинарии»								14	14	Реферат
Тема 5. «Требования к качеству готовой продукции»	1							14	15	Эссе
Тема 6. «Инновационные тенденции в общественном питании»			1					13	14	письменная работа
Тема 7. «Санитария и гигиена на предприятиях общепита»								14	14	реферат
Тема 8. «Управление качеством и риск-менеджмент»			1					13	14	Устный опрос
Тема 9. «Экология и устойчивое развитие отрасли»								13	13	реферат
Тема 10. «Маркетинговые исследования и потребительские предпочтения»	1							12	13	устный опрос.
Тема 11. «Особенности национальных кухонь мира»								12	12	эссе
Тема 12. «Экономика и финансы в сфере общественного питания»	1							11	12	Контрольная работа
Тема 13. «Профессиональная этика и культура обслуживания клиентов»			2	2				11, 75	13, 75	Реферат, тест, Практическое задание
КОНСУЛЬТАЦИИ									1	
Контроль промежуточной аттестации									0,25	ЭКЗАМЕН
ИТОГО за семестр:	4		6	2				168 ,75	180	
Итого за весь период	4		6	2				168	180	

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.						КР / КП	СР, час	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР					
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП				
								,75		

Таблица 3. Матрица соотнесения разделов, тем учебной дисциплины (модуля) и формируемых компетенций

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Кол-во часов	Код компетенции				Общее количество компетенций
			ПК-1	ПК-3		
Тема 1. «Общие понятия профессии»	15		+	+		2
Тема 2. «История развития общественного питания»	14		+	+		2
Тема 3. «Организация производства продуктов питания»	15		+	+		2
Тема 4. «Основы технологии кулинарии»	14		+	+		2
Тема 5. «Требования к качеству готовой продукции»	15		+	+		2
Тема 6. «Инновационные тенденции в общественном питании»	14		+	+		2
Тема 7. «Санитария и гигиена на предприятиях общепита»	14		+	+		2
Тема 8. «Управление качеством и риск-менеджмент»	14		+	+		2
Тема 9. «Экология и устойчивое развитие отрасли»	13		+	+		2
Тема 10. «Маркетинговые исследования и потребительские предпочтения»	13		+	+		2
Тема 11. «Особенности национальных кухонь мира»	12		+	+		2

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Кол-во часов	Код компетенции			Общее количество компетенций
			ПК-1	ПК-3	
Тема 12. «Экономика и финансы в сфере общественного питания»	12		+	+	2
Тема 13. «Профессиональная этика и культура обслуживания клиентов»	13,75		+	+	2
Консультации	0,25				
Контроль промежуточной аттестации	1				
Итого	180				

Краткое содержание каждой темы дисциплины (модуля)

Тема 1. Общие понятия профессии

Знакомство студентов с основными видами профессиональной деятельности технолога общественного питания, требования рынка труда, востребованность специальности.

Тема 2. История развития общественного питания

Этапы становления индустрии общественного питания в России и мире, развитие технологий приготовления пищи, формирование традиций кухни разных народов.

Тема 3. Организация производства продуктов питания

Структура предприятий общественного питания, организация производственного процесса, основные службы предприятия.

Тема 4. Основы технологии кулинарии

Виды обработки сырья, методы тепловой обработки пищевых продуктов, правила подбора ингредиентов и составления рецептуры блюд.

Тема 5. Требования к качеству готовой продукции

Нормы санитарии и гигиены, показатели качества готовых блюд, сертификация продукции общественного питания.

Тема 6. Инновационные тенденции в общественном питании

Современные подходы к разработке новых видов блюд, использование современных методов приготовления, автоматизация производственных процессов.

Тема 7. Санитария и гигиена на предприятиях общепита

Основы организации санитарно-гигиенического контроля, принципы профилактики инфекционных заболеваний, безопасность пищевых продуктов.

Тема 8. Управление качеством и риск-менеджмент

Система управления качеством продукции на предприятии, контроль рисков и предотвращение чрезвычайных ситуаций.

Тема 9. «Экология и устойчивое развитие отрасли»

Экологическое влияние производств общественного питания, концепция устойчивого развития, ресурсосберегающие технологии.

Тема 10. «Маркетинговые исследования и потребительские предпочтения»

Исследование спроса потребителей, разработка меню, создание привлекательного образа бренда ресторана.

Тема 11. «Особенности национальных кухонь мира»

Особенности национальной кухни разных стран, культурные различия и обычаи приема пищи, международные стандарты сервировки стола.

Тема 12. «Экономика и финансы в сфере общественного питания»

Экономика ресторанного бизнеса, ценообразование, оптимизация расходов, расчет себестоимости блюд.

Тема 13. «Профессиональная этика и культура обслуживания клиентов»

Корпоративная культура, общение с клиентами, психологические аспекты взаимодействия персонала и гостей заведения.

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРЕПОДАВАНИЮ И ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5.1. Указания для преподавателей по организации и проведению учебных занятий по дисциплине

Организационно-методической базой проведения лекционных, семинарских занятий является учебный план специальности. На основе него объем часов аудиторных занятий, отведенный для каждой учебной дисциплины и междисциплинарного курса, делится на часы лекционных, практических, лабораторных и других занятий соответствующими кафедрами, с указанием форм контроля текущей и итоговой аттестации обучающихся.

Преподаватель, назначенный для чтения лекций, обязан до начала учебного процесса подготовить учебно-методические материалы, необходимые для проведения лекционных и семинарских занятий. К ним относятся: рабочая программа учебной дисциплины или междисциплинарного курса; методические материалы для проведения семинарских (практических и др.) занятий.

Разработанный комплект учебно-методических материалов предоставляется в бумажном и электронном виде, обсуждается и утверждается на заседании кафедры перед началом учебного года.

Преподаватель обязан проводить лекционные занятия в строгом соответствии с годовым учебным графиком и утвержденным на его основе расписанием лекций.

При разработке методики семинарских занятий важное место занимает вопрос о взаимосвязи между семинаром и лекцией, семинаром и самостоятельной работой студентов, о характере и способах такой взаимосвязи. Семинар не должен повторять лекцию, и, вместе с тем, его руководителю необходимо сохранить связь принципиальных положений лекции с содержанием семинарского занятия.

Как правило, семинару предшествует лекция по той же теме.

Обязательным в начале лекционного, семинарского занятия проводится 5 минут контроль знаний, обязательным является проведение проектной работы в команде.

Преподаватель, проводящий лекционные и семинарские занятия, обязан вести учет посещаемости студентов - по журналам групп. В случае неявки студентов на лекцию преподаватель обязан незамедлительно информировать учебный отдел.

В ходе освоения дисциплины лабораторные занятия не предусмотрены.

В процессе практических (семинарских) занятий, наряду с формированием умений и навыков, обобщаются, систематизируются, конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность использовать теоретические знания на практике, развиваются интеллектуальные умения.

На практических (семинарских) занятиях по дисциплине применяются следующие формы работы:

- 1) Фронтальная - все студенты выполняют одну и ту же работу;
- 2) Групповая - одна и та же работа выполняется группами из 2-5 человек;
- 3) Индивидуальная - каждый студент выполняет индивидуальное задание.

Структура практических занятий по дисциплине в основном одинакова: вступление преподавателя, работа студентов по заданиям преподавателя, которая требует дополнительных разъяснений, собственно практическая часть, включающая разбор конкретных ситуаций, решение ситуационных задач, тренировочные упражнения и т.д.

В структуре практического занятия традиционно выделяют следующие этапы: организационный этап, контроль исходного уровня знаний (обсуждение вопросов, возникших у студентов при подготовке к занятию; исходный контроль (тесты, опрос, проверка письменных домашних заданий и т.д.), коррекция знаний студентов), обучающий этап (педагогический рассказ, инструкции по выполнению заданий), самостоятельная работа студентов на занятии, контроль конечного уровня усвоения знаний, заключительный этап.

5.2. Указания для обучающихся по освоению дисциплины

Самостоятельная работа осуществляется в форме подготовки к практическим занятиям и выполнения письменных домашних заданий по дисциплине. По каждой теме предусмотрено выполнение большого количества разнообразных упражнений, направленных на закрепление действий по осуществлению профессиональной деятельности в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов всех уровней образования.

Таблица 4. Содержание самостоятельной работы обучающихся

для очной формы обучения

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма работы
Тема 1. «Общие понятия профессии»	10	Тест.
Тема 2. «История развития общественного питания»	10	тест.
Тема 3. «Организация производства продуктов питания»	10	Устный ответ
Тема 4. «Основы технологии кулинарии»	10	Реферат
Тема 5. «Требования к качеству готовой продукции»	10	Эссе
Тема 6. «Инновационные тенденции в общественном питании»	10	письменная работа
Тема 7. «Санитария и гигиена на предприятиях общепита»	10	реферат
Тема 8. «Управление качеством и риск-менеджмент»	9	Устный опрос

Тема 9. «Экология и устойчивое развитие отрасли»	9	реферат
Тема 10. «Маркетинговые исследования и потребительские предпочтения»	9	устный опрос.
Тема 11. «Особенности национальных кухонь мира»	9	эссе
Тема 12. «Экономика и финансы в сфере общественного питания»	9	Контрольная работа
Тема 13. «Профессиональная этика и культура обслуживания клиентов»	9,75	Реферат, тест, Практическое задание

для заочной формы обучения

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма работы
Тема 1. «Общие понятия профессии»	14	Тест.
Тема 2. «История развития общественного питания»	13	тест.
Тема 3. «Организация производства продуктов питания»	14	Устный ответ
Тема 4. «Основы технологии кулинарии»	14	Реферат
Тема 5. «Требования к качеству готовой продукции»	14	Эссе
Тема 6. «Инновационные тенденции в общественном питании»	13	письменная работа
Тема 7. «Санитария и гигиена на предприятиях общепита»	14	реферат
Тема 8. «Управление качеством и риск-менеджмент»	13	Устный опрос
Тема 9. «Экология и устойчивое развитие отрасли»	13	реферат
Тема 10. «Маркетинговые исследования и потребительские предпочтения»	12	устный опрос.
Тема 11. «Особенности национальных кухонь мира»	12	эссе
Тема 12. «Экономика и финансы в сфере общественного питания»	11	Контрольная работа
Тема 13. «Профессиональная этика и культура обслуживания клиентов»	11,75	Реферат, тест, Практическое задание

5.3. Виды и формы письменных работ, предусмотренных при освоении дисциплины, выполняемые обучающимися самостоятельно

Для выполнения всех видов письменных работ по дисциплине на занятиях и дома обучающимся рекомендуется иметь рабочую тетрадь. Все письменные домашние задания выполняются по учебникам, указанным в перечне основной и дополнительной литературы для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Требования к творческим заданиям и проектам

Творческое задание/проект предполагает проверку знаний по изученной теме. Творческое задание/проект позволяет совершенствовать умения студентов анализировать научную литературу; укрепляет научные основы социально-педагогических исследований; развивает способность студентов к профессиональной рефлексии, актуализирует стремление к личностному и профессиональному росту.

Для подготовки к творческому заданию/проекту внимательно изучите материал лекции, конспект семинара, дополнительную литературу, выучите термины из Словаря по данной теме. В ходе проведения творческой работы Вам необходимо дать развернутое письменное собственное мнение по заданной проблематике, объемом не более 2 страниц.

Творческое задание/проект должна быть выполнена в редакторе Microsoft Word. Необходимо выполнение следующих параметров: отступы справа, слева, сверху, снизу – 2 см., шрифт – Times New Roman, 12. Творческая работа присылается преподавателю по электронной почте в соответствии со сроком, указанным в рабочем плане студента. Творческая работа, не выполненная в срок, оценивается в 50 баллов.

Требования к проведению кейс - задачи

Проблемное задание, в котором предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.

Проведение кейс - задачи включает:

- ознакомление с проблемной ситуацией;
- объяснение алгоритма действий по выполнению кейс-задачи;
- показ алгоритма действий, в процессе которого преподаватель демонстрирует как правильно выполнять кейс-задачу;
- подведение итогов выполнения кейс - задачи.

Порядок проведения тестирования

Контрольное тестирование проводится для оценивания наиболее общих знаний студента по отдельным темам.

Тест – это совокупность усложняющихся вопросов в тестовой форме. Варианты тестовых заданий по курсу включают только форму номер один: выбор одного правильного варианта ответа.

Для подготовки к тестированию необходимо близко к тексту запомнить материал лекции и практического занятия, основные термины и понятия по данной теме. Помощь при подготовке к тестированию может оказать Словарь терминов и учебные пособия, рекомендованные к данной теме практического занятия.

Тестовое задание в форме выбора одного варианта ответа предполагает выделение (указанным в программе способом – подчеркиванием или другим) верного ответа в течение указанного времени.

Подготовка к экзамену

Экзамен – является итоговой формой оценивания знаний студента по всему курсу изученной дисциплины. Экзамен проводится в письменной форме, очно. Для подготовки к зачету понадобится материал курса лекций, конспекты практических занятий, словарь терминов. При высоком уровне подготовки к практическим занятиям и составлении конспектов дополнительной литературы к каждой теме, можно избежать обращения к дополнительным источникам знаний при подготовке к экзамену. Пользование конспектом или другими носителями информации на экзамене строго запрещено.

Итоговая оценка по дисциплине будет учитывать результаты творческих работ, тестирования и экзамена.

6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

6.1. Образовательные технологии

Обучение по дисциплине предполагает изучение курса на аудиторных занятиях (лекции и практические занятия) и самостоятельной работы студентов.

Интерактивная лекция. Предполагает метод визуализации, показ презентаций, использование обратной связи, реакции аудитории на проблемно поставленные вопросы, наводящие вопросы, экспресс-тестирование, мини опрос.

Интерактивный семинар. Предполагает использование классических форм опроса, которые сочетаются с вопросом к преподавателю по проблеме, которая вызывает затруднение в понимании.

Образовательные технологии семинара: групповые дискуссии, метод «равный обучает равного», работу в командах, разработка командных проектов, дискуссии, решение философских кейсов, игровые методики, мозговой штурм.

Коллоквиум. Предполагает краткий устный ответ на поставленные вопросы по пройденным темам.

Диспут. Обсуждения командами в форме дискуссии письменно подготовленного доклада проекта по выбранной проблемной ситуации или вопросу.

Тестирование. Предполагает письменные ответы на поставленные в тестах вопросы. Тестирование проходит по каждой пройденной теме (или группе тем), включает в себя внимательное чтение учебного материала, который указывается в предварительном задании.

Контрольная работа: письменная проверка умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.

Таблица 5. Образовательные технологии, используемые при реализации учебных занятий

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Форма учебного занятия		
	Лекция	Практическое занятие, семинар	Лабораторная работа
Тема 1. «Общие понятия профессии»	<i>Обзорная лекция</i>	Тест.	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 2. «История развития общественного питания»	<i>Лекция-диалог</i>	тест.	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 3. «Организация производства продуктов питания»	<i>Обзорная лекция</i>	Устный ответ	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 4. «Основы технологии кулинарии»	<i>Обзорная лекция</i>	Реферат	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 5. «Требования к качеству готовой продукции»	<i>Лекция-диалог</i>	Эссе	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 6. «Инновационные тенденции в общественном питании»	<i>Обзорная лекция</i>	письменная работа	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 7. «Санитария и гигиена на предприятиях общепита»	<i>Обзорная лекция</i>	реферат	<i>Не предусмотрено</i>

Тема 8. «Управление качеством и риск-менеджмент»	<i>Лекция-диалог</i>	Устный опрос	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 9. «Экология и устойчивое развитие отрасли»	<i>Лекция-диалог</i>	реферат	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 10. «Маркетинговые исследования и потребительские предпочтения»	<i>Обзорная лекция</i>	устный опрос.	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 11. «Особенности национальных кухонь мира»	<i>Обзорная лекция</i>	эссе	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 12. «Экономика и финансы в сфере общественного питания»	<i>Лекция-диалог</i>	Контрольная работа	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 13. «Профессиональная этика и культура обслуживания клиентов»	<i>Лекция-диалог</i>	Реферат, тест, Практическая подготовка	<i>Не предусмотрено</i>

6.2. Информационные технологии

– использование возможностей интернета в учебном процессе (использование сайта преподавателя (рассылка заданий, предоставление выполненных работ, ответы на вопросы, ознакомление обучающихся с оценками и т. д.);

– использование электронных учебников и различных сайтов (например, электронных библиотек, журналов и т. д.) как источников информации;

– использование возможностей электронной почты преподавателя;

– использование средств представления учебной информации (электронных учебных пособий и практикумов, применение новых технологий для проведения очных (традиционных) лекций и семинаров с использованием презентаций и т. д.);

– использование интегрированных образовательных сред, где главной составляющей являются не только применяемые технологии, но и содержательная часть, т. е. информационные ресурсы (доступ к мировым информационным ресурсам, на базе которых строится учебный процесс);

– использование виртуальной обучающей среды (LMS Moodle «Электронное образование») или иных информационных систем, сервисов и мессенджеров]

6.3. Программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

6.3.1. Программное обеспечение

Наименование программного обеспечения	Назначение
Adobe Reader	Программа для просмотра электронных документов
Платформа дистанционного обучения LMS Moodle	Виртуальная обучающая среда
Microsoft Office 2013	Пакет офисных программ
OpenOffice	Пакет офисных программ
7-zip	Архиватор
Microsoft Windows 7 Professional	Операционная система
Kaspersky Endpoint Security	Средство антивирусной защиты

Mozilla FireFox	Браузер
Google Chrome	Браузер
Opera	Браузер

6.3.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

<i>Наименование современных профессиональных баз данных, информационных справочных систем</i>
Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий ООО «ИВИС» http://dlib.eastview.com <i>Имя пользователя: AstrGU Пароль: AstrGU</i>
Электронные версии периодических изданий, размещённые на сайте информационных ресурсов www.polpred.com
Электронный каталог Научной библиотеки АГУ на базе MARK SQL НПО «Информ-систем» https://library.asu.edu.ru/catalog/
Электронный каталог «Научные журналы АГУ» https://journal.asu.edu.ru/
Корпоративный проект Ассоциации региональных библиотечных консорциумов (АРБИКОН) «Межрегиональная аналитическая роспись статей» (МАРС) – сводная база данных, содержащая полную аналитическую роспись 1800 названий журналов по разным отраслям знаний. Участники проекта предоставляют друг другу электронные копии отсканированных статей из книг, сборников, журналов, содержащихся в фондах их библиотек. http://mars.arbicon.ru
Справочная правовая система КонсультантПлюс. Содержится огромный массив справочной правовой информации, российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты, технические нормы и правила. http://www.consultant.ru

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

7.1. Паспорт фонда оценочных средств

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине «**Введение в профессию**» проверяется сформированность у обучающихся компетенций, указанных в разделе 3 настоящей программы. Этапность формирования данных компетенций в процессе освоения образовательной программы определяется последовательным освоением дисциплин (модулей) и прохождением практик, а в процессе освоения дисциплины – последовательным достижением результатов освоения содержательно связанных между собой разделов, тем.

Таблица 6. Соответствие разделов, тем дисциплины, результатов обучения по дисциплине и оценочных средств

Контролируемый раздел, тема дисциплины (модуля)	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Тема 1. «Общие понятия профессии»	ПК-1, ПК-3	Тест.
Тема 2. «История развития общественного питания»	ПК-1, ПК-3	тест.
Тема 3. «Организация производства продуктов питания»	ПК-1, ПК-3	Устный ответ

Контролируемый раздел, тема дисциплины (модуля)	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Тема 4. «Основы технологии кулинарии»	ПК-1, ПК-3	Реферат
Тема 5. «Требования к качеству готовой продукции»	ПК-1, ПК-3	Эссе
Тема 6. «Инновационные тенденции в общественном питании»	ПК-1, ПК-3	письменная работа
Тема 7. «Санитария и гигиена на предприятиях общепита»	ПК-1, ПК-3	реферат
Тема 8. «Управление качеством и риск-менеджмент»	ПК-1, ПК-3	Устный опрос
Тема 9. «Экология и устойчивое развитие отрасли»	ПК-1, ПК-3	реферат
Тема 10. «Маркетинговые исследования и потребительские предпочтения»	ПК-1, ПК-3	устный опрос.
Тема 11. «Особенности национальных кухонь мира»	ПК-1, ПК-3	эссе
Тема 12. «Экономика и финансы в сфере общественного питания»	ПК-1, ПК-3	Контрольная работа
Тема 13. «Профессиональная этика и культура обслуживания клиентов»	ПК-1, ПК-3	Реферат Практическое задание

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 7. Показатели оценивания результатов обучения в виде знаний

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует глубокое знание теоретического материала, умение обоснованно излагать свои мысли по обсуждаемым вопросам, способность полно, правильно и аргументированно отвечать на вопросы, приводить примеры
4 «хорошо»	демонстрирует знание теоретического материала, его последовательное изложение, способность приводить примеры, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует неполное, фрагментарное знание теоретического материала, требующее наводящих вопросов преподавателя, допускает существенные ошибки в его изложении, затрудняется в приведении примеров и формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	демонстрирует существенные пробелы в знании теоретического материала, не способен его изложить и ответить на наводящие вопросы преподавателя, не может привести примеры

Таблица 8. Показатели оценивания результатов обучения в виде умений и владений

Шкала оценивания	Критерии оценивания

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы
4 «хорошо»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует отдельные, несистематизированные навыки, испытывает затруднения и допускает ошибки при выполнении заданий, выполняет задание по подсказке преподавателя, затрудняется в формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	не способен правильно выполнить задания

7.3. Контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения по дисциплине

Тема 1. Общие понятия профессии Примерное тестовое задание

1. Что является основной задачей специалиста-технолога общественного питания?

- A. Продажа продукции потребителям.
- B. Контроль технологического процесса изготовления пищевой продукции.
- C. Подбор кухонного оборудования.
- D. Разработка интерьеров заведений.

Правильный ответ: B

2. Какие профессиональные компетенции необходимы специалисту-технологу?

- A. Навык продаж и переговоров.
- B. Умение создавать маркетинговую стратегию.
- C. Владение методами оценки качества продукции и соблюдением технологических норм.
- D. Способность вести бухгалтерский учет.

Правильный ответ: C

3. Кто осуществляет разработку рецептуры и стандартов приготовления блюд?

- A. Менеджеры ресторанов.
- B. Технологи общественного питания.
- C. Специалисты отдела маркетинга.
- D. Шеф-повар ресторана.

Правильный ответ: B

4. Для чего нужен контроль качества приготовленных блюд?

- A. Для снижения затрат на производство.
- B. Для привлечения большего числа сотрудников.
- C. Для обеспечения безопасности и удовлетворения потребностей потребителя.
- D. Для повышения уровня сервиса в заведении.

Правильный ответ: C

5. Какой документ регулирует работу предприятий общественного питания в части соблюдения санитарных норм?

- A. Налоговый кодекс РФ.
- B. Трудовой кодекс РФ.
- C. Федеральный закон «О защите прав потребителей».
- D. СанПиН («Санитарные правила и нормы»).

Правильный ответ: D

6. Что такое технологическая карта блюда?

- A. Документ, содержащий перечень необходимых операций для приготовления блюда.
- B. График работы поваров на кухне.
- C. Рекламный проспект нового блюда.
- D. Договор поставки продуктов питания.

Правильный ответ: A

7. Как называется специалист, контролирующий соблюдение требований санитарии и гигиены на производстве?

- A. Главный инженер.
- B. Специалист по контролю качества.
- C. Технадзор.
- D. Санитарный врач.

Правильный ответ: D

8. От кого зависит качество приготовленной продукции на предприятии общественного питания?

- A. Только от шеф-повара.
- B. От менеджеров высшего звена.
- C. От всех работников, участвующих в процессе производства.
- D. Исключительно от поставщиков сырья.

Правильный ответ: C

9. Какой аспект важен для успешной карьеры специалиста-технолога?

- A. Постоянное повышение квалификации и освоение новых технологий.
- B. Ограниченность профессионального роста.
- C. Риск потерять интерес к работе.
- D. Отсутствие ответственности за конечный продукт.

Правильный ответ: A

10. Что означает термин «ассортимент продукции» в общественном питании?

- A. Набор услуг, предоставляемых клиентам заведения.
- B. Список реализуемых товаров и услуг конкретного заведения.
- C. Объем выручки предприятия за определенный период.
- D. Количество посетителей заведения.

Правильный ответ: B

Тема 2. История развития общественного питания

Примерное тестовое задание

1. Где впервые появились первые трактиры и харчевни?

- A. Древняя Греция и Римская империя.
- B. Средневековая Европа.

- С. Китай эпохи династии Хань.
 - Д. Россия периода Киевской Руси.
- Правильный ответ: А

2. Как назывались общественные столовые в древнем Риме?

- А. Термополии.
- В. Кафетерии.
- С. Бистро.
- Д. Рестораны.

Правильный ответ: А

3. В каком городе открылся первый русский ресторан европейского типа?

- А. Москва.
- В. Петербург.
- С. Киев.
- Д. Нижний Новгород.

Правильный ответ: В

4. Что означало слово «ресторан» изначально?

- А. Место отдыха и развлечений.
- В. Заведение быстрого питания.
- С. Место восстановления сил благодаря блюдам и напиткам.
- Д. Кухня самообслуживания.

Правильный ответ: С

5. Почему рестораны стали популярны в Европе XVIII века?

- А. Распространение кофе и чая среди знати.
- В. Увеличение количества туристов.
- С. Рост городского населения и изменение образа жизни горожан.
- Д. Появление первых автомобилей.

Правильный ответ: С

6. Кто считается основоположником русской кухни XIX века?

- А. Иван Кулибин.
- В. Александр Грибоедов.
- С. Василий Левшин.
- Д. Николай Гоголь.

Правильный ответ: С

7. Какое событие способствовало массовому развитию столовых и кафе в СССР?

- А. Великая Отечественная война.
- В. Реформы Н.С. Хрущёва.
- С. Период индустриализации.
- Д. Эпоха перестройки.

Правильный ответ: С

8. В какой исторический период начала развиваться гастрономическая культура ресторанов в России?

- А. Петровская эпоха.
- В. Начало XX века.
- С. Царствование Екатерины II.
- Д. После Октябрьской революции.

Правильный ответ: С

9. Как называются учреждения массового питания, появившиеся в эпоху Советского Союза?

- A. Бургер-хаусы.
- B. Столовая общего пользования.
- C. Чайханы.
- D. Дегустационные залы.

Правильный ответ: B

10. Назовите основное отличие современной концепции ресторана от традиционных трактиров прошлого.

- A. Меню становится более разнообразным и специализированным.
- B. Улучшение интерьера помещений.
- C. Упрощение подачи блюд.
- D. Сокращение ассортимента напитков.

Правильный ответ: A

Тема 3. Организация производства продуктов питания

Примерные вопросы для устного опроса

1. Какие существуют типы предприятий общественного питания?
2. Какова роль каждой структурной единицы (цеха, участка) на предприятии общественного питания?
3. Что включает в себя понятие производственной структуры предприятия?
4. Чем отличается цеховая производственная структура от централизованной?
5. Перечислите факторы, влияющие на выбор организационной формы предприятия.

Тема 4. Основы технологии кулинарии

Примерный перечень тем для рефератов

1. Феноминизация гостеприимства
2. Традиции гостеприимства и хлебосољства: исторический аспект
3. Этапы становления мирового гостиничного хозяйства
4. История и развитие института гостеприимства в России
5. Этапы развития института гостеприимства в различных регионах и странах

Тема 5. Требования к качеству готовой продукции

Примерный перечень тем для эссе

1. Понятие качества продукции общественного питания: критерии и стандарты.
2. Основные причины ухудшения качества кулинарных изделий и пути их устранения.
3. Современные системы сертификации и подтверждения соответствия продукции требованиям ГОСТ.
4. Анализ показателей микробиологической чистоты готовой продукции и их значимость для здоровья потребителей.
5. Значение соблюдения технологических режимов приготовления блюд для поддержания высокого качества продукции.
6. Пути улучшения вкусовых качеств блюд путем внедрения инновационных методик приготовления.
7. Соотношение цены и качества продукции общественного питания: опыт успешных кейсов.
8. Проблемы утилизации отходов производства и влияния на качество выпускаемой продукции.
9. Роль государства в регулировании вопросов качества продовольствия и защита прав потребителей.

10. Опыт зарубежных компаний в повышении качества продукции общественного питания и возможности адаптации лучших практик в России.

Тема 6 Инновационные тенденции в общественном питании

Примерные вопросы для письменной работы

1. Какие новые форматы и концепции заведений общественного питания появились в последнее десятилетие?
2. Какие цифровые технологии активно внедряются в общественное питание и как они влияют на качество обслуживания?
3. Примеры успешного использования автоматизации процессов в ресторанах и кафе.
4. Как современные технологии помогают сократить затраты и повысить прибыль предприятий общественного питания?
5. Тенденции здорового питания и влияние растущего интереса к веганской и вегетарианской пище на ассортимент предприятий общественного питания.
6. Роль социальных сетей и онлайн-рейтингов в формировании имиджа современного ресторана.
7. Возможности персонализации предложений для клиента на предприятиях общественного питания.
8. Важнейшие инновации в области упаковки еды на вынос (take away).
9. Новые тенденции в дизайне интерьера ресторанов и их влияние на привлечение аудитории.
10. Использование роботизированных решений в обслуживании гостиниц и ресторанов.

Тема 7 Санитария и гигиена на предприятиях общепита

Примерный перечень тем для рефератов

1. Законодательные и нормативные требования к соблюдению санитарных норм на предприятиях общественного питания.
2. Правила личной гигиены работников предприятий общественного питания и их влияние на безопасность продукции.
3. Система НАССР и её применение на предприятиях общественного питания.
4. Микробиологические опасности и профилактические мероприятия на предприятиях общепита.
5. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами на объектах общественного питания.
6. Рациональная организация уборки и дезинфекции помещений предприятий общественного питания.
7. Особенности мытья и стерилизации посуды и инвентаря на предприятиях общепита.
8. Гигиенические требования к хранению и транспортировке продуктов питания.
9. Оценка состояния вентиляции и кондиционирования воздуха на предприятиях общественного питания.
10. Проведение гигиенического инструктажа и обучение сотрудников предприятий общепита вопросам санитарии.

Тема 8 Управление качеством и риск-менеджмент

Примерные вопросы для устного опроса

1. Что такое управление качеством продукции и зачем оно необходимо предприятию общественного питания?
2. Перечислите основные элементы системы менеджмента качества ISO 9001 применительно к общественному питанию.
3. Какие внутренние и внешние факторы оказывают наибольшее влияние на качество продукции в сфере общественного питания?

4. Назовите наиболее распространенные угрозы качеству продукции на предприятиях общественного питания и приведите примеры способов их предотвращения.
5. Что представляет собой система HACCP и какую роль она играет в управлении качеством и безопасностью продукции?
6. Какие мероприятия проводятся на предприятии для выявления несоответствий стандартам качества?
7. Какой механизм применяется на практике для предупреждения появления брака продукции?
8. Как проводится оценка риска возникновения нарушений качества и какие показатели используются для измерения степени риска?
9. Какие меры предпринимают предприятия общественного питания для уменьшения вероятности аварийных ситуаций, вызванных нарушением технологии приготовления?
10. Какие специалисты занимаются управлением качеством и риском на предприятиях общественного питания?

Тема 9. «Экология и устойчивое развитие отрасли»

Примерный перечень тем для рефератов

1. Состав и функциональные обязанности служб гостиниц
2. Состав и функциональные обязанности служб предприятий питания
3. Системы жизнеобеспечения гостиниц.
4. Менеджмент гостиничного предприятия
5. Менеджмент ресторанных услуг

Тема 10. «Маркетинговые исследования и потребительские предпочтения»

Примерные вопросы для устного опроса

1. Что понимается под маркетинговыми исследованиями в общественном питании?
2. Какие методы сбора первичной информации чаще всего используются предприятиями общественного питания?
3. Какие виды маркетинговых исследований выделяются и каково их назначение?
4. Какие факторы определяют поведение потребителей в заведениях общественного питания?
5. Как можно сегментировать рынок потребителей в общественном питании?
6. Какие методики позволяют эффективно изучать вкусы и предпочтения целевой аудитории?
7. Как влияет дизайн интерьера и внешний вид заведения на привлекательность для потребителей?
8. Какие инструменты помогают формировать лояльность постоянных клиентов?
9. Как изменяется спрос на продукцию общественного питания в зависимости от сезона?

Тема 11. «Особенности национальных кухонь мира»

Примерный перечень тем для эссе

1. Русская кухня: традиционные блюда и современное прочтение. Историко-культурные корни русских рецептов и их адаптация к современным условиям.
2. Итальянская кухня: многообразие региональных особенностей. Разнообразие итальянской кухни от севера к югу Италии, национальные рецепты и популярность за пределами страны.
3. Французская кухня: искусство сочетания вкуса и эстетики. Классические французские блюда, гастрономические традиции Франции и вклад французской кухни в мировую кулинарию.
4. Китайская кухня: богатство специй и разнообразие техник приготовления. Традиционные китайские блюда, региональная специфика китайской кухни и китайская философия питания.

5. Индийская кухня: аромат специй и целебные свойства индийских блюд. Использование специй в индийской кухне, основные региональные блюда Индии и популяризация индийской кухни в мире.
6. Испанская кухня: морепродукты, оливковое масло и местные деликатесы. Особенности испанские продукты и знаменитые испанские блюда вроде паэльи и тапас.
7. Средиземноморская диета: здоровое питание и гастрономическая традиция. Ключевые компоненты средиземноморской диеты, польза для здоровья и распространение идей средиземноморского стиля питания.

Тема 12. «Экономика и финансы в сфере общественного питания»

Примерный перечень заданий для контрольной работы

Теоретические задания:

1. Раскройте сущность понятий «экономика предприятия» и «финансовая устойчивость» применительно к сфере общественного питания.
2. Проанализируйте структуру основных экономических категорий: доходы, расходы, прибыль и рентабельность предприятия общественного питания.
3. Определите главные экономические факторы, влияющие на конкурентоспособность ресторана или кафе.
4. Перечислите и охарактеризуйте основные группы финансовых документов, используемых в учете доходов и расходов предприятий общественного питания.
5. Опишите преимущества и недостатки метода калькуляции полной себестоимости продукции.

Практические задания:

6. Рассчитайте полную себестоимость одной порции фирменного блюда ресторана, используя метод калькулирования. Исходные данные: стоимость сырья, зарплата персонала, коммунальные услуги, амортизация оборудования и прочие накладные расходы.
7. Разработайте алгоритм оптимального распределения бюджета предприятия общественного питания на закупку продуктов, оплату коммунальных платежей, заработную плату сотрудникам и рекламу.
8. Предложите эффективные способы сокращения непроизводительных расходов предприятия общественного питания без ущерба качеству продукции.
9. Составьте финансовый отчет по итогам месяца работы небольшого кафе. Включите в отчет такие пункты, как валовая выручка, переменные и постоянные расходы, чистая прибыль и показатели рентабельности.
10. Проанализируйте финансовую ситуацию гипотетического ресторана, основываясь на представленной финансовой отчетности (доходы, расходы, прибыли). Сделайте выводы относительно устойчивости бизнеса и перспектив дальнейшего развития.

Тема 13. «Профессиональная этика и культура обслуживания клиентов»

Примерный перечень тем для рефератов

1. Этические нормы поведения сотрудника ресторана: правила этикета и вежливости.
2. Психологические аспекты взаимодействия персонала с гостями заведения.
3. Влияние профессиональных компетенций официанта на восприятие качества обслуживания.
4. Создание позитивного клиентского опыта: роль сервисной культуры.
5. Корпоративная этика в сфере общественного питания: стандарты и практика.
6. Принципы эффективного общения с конфликтными посетителями.
7. Этика взаимоотношений персонала в коллективе заведения общественного питания.
8. Взаимодействие администратора зала с персоналом и клиентами: этические аспекты.
9. Традиции гостеприимства в разных странах и регионах мира.
10. Этапы формирования лояльности клиентов к заведению общественного питания.
11. Правовые аспекты защиты персональных данных клиентов ресторана.

Перечень вопросов и заданий, выносимых на экзамен

1. Общая характеристика направлений деятельности технолога общественного питания.
2. История развития общественного питания в России и мире.
3. Типы предприятий общественного питания и их классификация.
4. Особенности организации горячего цеха и холодных заготовок.
5. Основные требования к качеству продукции общественного питания.
6. Основные категории свежих продуктов и их хранение.
7. Способы обработки продуктов перед приготовлением.
8. Методы тепловой обработки продуктов и их влияние на пищевую ценность.
9. Определение и классификации блюд по различным признакам.
10. Понятие «гост» и его роль в стандартизации продукции общественного питания.
11. Причины изменения массы продуктов при приготовлении и способы их компенсации.
12. Методы расчета выхода готового изделия.
13. Требования к маркировке продуктов и готовых блюд.
14. Методы оценки безопасности и качества полуфабрикатов и готовых блюд.
15. Ассортимент блюд и напитков, характерных для традиционной русской кухни.
16. Основы принципов диетического питания и лечебного рациона.
17. Техника безопасности на предприятиях общественного питания.
18. Основные этапы производственного процесса в крупных сетях общепита.
19. Факторы, влияющие на срок годности готовой продукции.
20. Нормативно-правовая база в области общественного питания.

Таблица 9. Примеры оценочных средств с ключами правильных ответов

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
ПК-1. Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания				
1.	Задание закрытого типа	Установление приоритетов в области планирования деятельности департамента требует от специалиста: А. Высокой скорости принятия решений независимо от последствий. В. Способности анализировать ситуацию и выделять важнейшие задачи. С. Полагаться исключительно на мнение вышестоящего руководства. D. Игнорирования текущих потребностей подразделений предприятия.	В	2
2.		При определении	С	2

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
		<p>приоритетов в управлении службой предприятия питания важным фактором является:</p> <p>А. Личное предпочтение руководителя подразделения.</p> <p>В. Наличие бюджетных ограничений.</p> <p>С. Потребности клиентов и общая стратегия предприятия.</p> <p>Д. Желание подчинённых увеличить свою нагрузку.</p>		
3.		<p>Способность устанавливать приоритеты важна потому, что она помогает:</p> <p>А. Повышать статус руководящего состава внутри коллектива.</p> <p>В. Создавать иллюзию управляемого процесса.</p> <p>С. Оптимально распределять ресурсы и достигать поставленных целей.</p> <p>Д. Переключать ответственность на нижестоящих сотрудников.</p>	С	2
4.		<p>Задача установления приоритетов заключается в следующем:</p> <p>А. Фокусировании внимания на менее значимых аспектах деятельности.</p> <p>В. Выявлении ключевых направлений, требующих первоочередного внимания.</p> <p>С. Предоставлении свободы действий подразделениям без вмешательства</p>	В	2

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
		руководителей. D. Установлении жестких рамок, ограничивающих инициативу сотрудников.		
5.	Задание комбинированного типа (с выбором одного варианта ответа и обоснованием выбора)	Факторы, оказывающие непосредственное влияние на определение приоритетов деятельности служб предприятия питания, включают: A. Внешние условия и ожидания потребителей. B. Необдуманные инициативы отдельных сотрудников. C. Незначительные детали повседневной работы. D. Непоследовательность принимаемых управленческих решений.	A Внешние условия и ожидания потребителей.	2
6.	Задание открытого типа	Кто устанавливает приоритеты в департаменте предприятия питания?	Руководитель департамента.	3-5
7.		Основной критерий установки приоритетов в управлении предприятием питания?	Стратегические цели и потребности клиентов.	3-5
8.		Главная цель грамотного планирования деятельности предприятия питания?	Оптимальное распределение ресурсов и достижение целей.	3-5
9.		Что обеспечивает установление чётких приоритетов в службе предприятия питания?	Эффективность работы и выполнение планов.	3-5
10.		Ключевой фактор успеха при установке приоритетов?	Анализ ситуации и выделение важнейших задач.	3-5
ПК-3. Способен управлять процессами обслуживания потребителей предприятий питания				
11.	Задание закрытого типа	Что входит в обязанности администратора предприятия питания?	B	3-5

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
		<p>А) Проведение тренингов с сотрудниками службы доставки.</p> <p>В) Обеспечение бесперебойной работы всех подразделений ресторана.</p> <p>С) Подбор музыки для развлекательной программы вечера.</p> <p>Д) Закупка мебели и инвентаря для помещений ресторана.</p>		
12.		<p>Какой принцип лежит в основе качественного обслуживания гостей ресторана?</p> <p>А) Принцип индивидуального подхода к каждому гостю.</p> <p>В) Применение автоматизированных технологий.</p> <p>С) Постоянное обновление меню новыми позициями.</p> <p>Д) Регулярное повышение цен на услуги.</p>	А	3-5
13.		<p>Что относится к показателям эффективного управления обслуживанием на предприятии питания?</p> <p>А) Увеличение среднего чека клиента.</p> <p>В) Высокая скорость уборки столов после ухода гостей.</p> <p>С) Оптимизация численности работников кухни.</p> <p>Д) Число отзывов в социальных сетях.</p>	А	3-5
14.		<p>Какой фактор наиболее важен для формирования лояльности постоянных клиентов ресторана?</p>	D	3-5

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
		А) Низкая стоимость блюд и напитков. В) Быстрое оформление счета. С) Возможность онлайн-заказа. D) Качественное обслуживание и комфортная атмосфера.		
15.	Задание комбинированного типа (с выбором одного варианта ответа и обоснованием выбора)	Что подразумевает соблюдение санитарных норм на предприятиях питания? А) Периодическое проведение дезинфекции рабочих поверхностей. В) Обязательное наличие лицензии на продажу алкоголя. С) Установка современной техники для приготовления пищи. D) Оформление привлекательного интерьера зала.	А Периодическое проведение дезинфекции рабочих поверхностей.	3-5
16.	Задание открытого типа	Назовите основной документ, регулирующий работу ресторана.	Санитарно-эпидемиологические правила и нормы	3-5
17.		Перечислите два ключевых показателя оценки качества обслуживания.	Скорость обслуживания, уровень удовлетворённости клиентов.	3-5
18.		Определите главную цель системы менеджмента качества на предприятии питания.	Улучшение обслуживания и удовлетворение потребностей клиентов.	3-5
19.		Что должен сделать администратор при возникновении конфликта с клиентом?	Выслушать претензии, предложить решение проблемы	3-5
20.		Опишите основную роль шеф-повара в управлении предприятием питания.	Организация производства, контроль качества блюд.	3-5

Полный комплект оценочных материалов по дисциплине (модулю) (фонд оценочных средств) хранится в электронном виде на кафедре, утверждающей рабочую программу дисциплины (модуля).

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю)

Таблица 10. Технологическая карта рейтинговых баллов по дисциплине (модулю)

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий / баллы	Максимальное количество баллов	Срок представления
Основной блок				
1.	<i>Ответ на занятии</i>	8/2,5	20	
2.	<i>Выполнение практического задания (Эссе, работа с текстом, первоисточником, визуализация и др.)</i>	3/2	6	
3.	Коллоквиум	1/1	1	
4.	Активное участие в диспуте	1/1	1	
5.	Тестирование	1/0,5 балла за каждый правильный ответ	5	
6.	Контрольная работа	до 2 баллов за работу	2	
7.	Командный проект	1/5	5	
Всего			40	-
Блок бонусов				
8.	<i>Посещение занятий</i>	2,5	2,5	
9.	<i>Своевременное выполнение всех заданий</i>	3	3	
10.	Активное участие в семинарском занятии, обсуждении семинарских вопросов	9/0,5	4,5	
Всего			10	-
Дополнительный блок				
11.	<i>Экзамен</i>		50	
Всего			50	-
ИТОГО			100	-

Таблица 11. Система штрафов (для одного занятия)

Показатель	Балл
<i>Опоздание на занятие</i>	-1
<i>Нарушение учебной дисциплины</i>	-1
<i>Неготовность к занятию</i>	-3
<i>Пропуск занятия без уважительной причины</i>	-2

Таблица 12. Шкала перевода рейтинговых баллов в итоговую оценку за семестр по дисциплине (модулю)

Сумма баллов	Оценка по 4-балльной шкале	
90–100	5 (отлично)	
85–89	4 (хорошо)	
75–84		
70–74		
65–69	3 (удовлетворительно)	
60–64		
Ниже 60	2 (неудовлетворительно)	

При реализации дисциплины (модуля) в зависимости от уровня подготовленности обучающихся могут быть использованы иные формы, методы контроля и оценочные средства, исходя из конкретной ситуации.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1. Основная литература

1. Педагогика в многонациональном мире [Электронный ресурс] : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям : "Педагогика и психология", "Педагогика" / А.Н. Джуринский. - М. : ВЛАДОС, 2010. - (Учебное пособие для вузов)" - <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785691017384.html>
2. Педагогическая культура толерантности [Электронный ресурс] / Бенин В.Л. - М. : ФЛИНТА, 2016. - <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785976527683.html>
3. Развитие межнациональных отношений студенческой молодежи [Электронный ресурс] / Абсалямова А.Г. М.: ФЛИНТА, 2016. <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785976526112.html>

8.2. Дополнительная литература

- Василькова, Юлия Валерьевна. Методика и опыт работы социального педагога : учеб. пособие. М. : Академия, 2002. - 160 с. - (Высшее образование). - ISBN 5-7695-0629-6: 105-00, 59-00, 7000 : 105-00, 59-00, 70-00.(21 -экз.)
- 1. Шакурова М.В. Методика и технология работы социального педагога Учеб. пособие для студ. высш. пед. учеб. заведений. — 2-е изд., стереотип. — М.: Академия, 2004. — 272 с. — ISBN 57695-1777-8.
- 2. Альжев Д.В. Социальная педагогика [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Альжев Д.В.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Научная книга, 2012.— 126 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/6334.html>. — ЭБС «IPRbooks»

8.3. Интернет-ресурсы, необходимые для освоения дисциплины (модуля)

1. Электронная библиотека «Астраханский государственный университет» собственной генерации на платформе ЭБС «Электронный Читальный зал - BiblioTech». <https://biblio.asu.edu.ru>
2. www.studentlibrary.ru. Регистрация с компьютеров АГУ
3. Электронная библиотечная система IPRbooks. www.iprbookshop.ru

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Для проведения занятий по дисциплине имеются лекционные аудитории, оборудованные мультимедийной техникой с возможностью презентации обучающих материалов, фрагментов фильмов; аудитории для проведения семинарских и практических занятий, оборудованные учебной мебелью и средствами наглядного представления учебных материалов; библиотека с местами, оборудованными компьютерами, имеющими доступ к сети Интернет.

10. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Рабочая программа дисциплины (модуля) при необходимости может быть адаптирована для обучения (в том числе с применением дистанционных образовательных технологий) лиц с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов. Для этого требуется заявление обучающихся, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, инвалидами, или их законных представителей и рекомендации психолого-медико-педагогической комиссии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т. д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т. д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).