

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ермаков, Владимир Павлович

Должность: Директор школы авангардного гостеприимства и инноваций (ШАГИ)

Сочи), проректор

Дата подписания: 26.02.2026 13:28:02

Уникальный программный ключ:

e54076e55b73117661ddd57c83d3b08d1fae51e

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«СОЧИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
Университетский экономико-технологический колледж



И.А. Ермачков

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ДУП.01 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

Наименование специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2025 г.

Рабочая программа учебной дополнительной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) и ПООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565.

Организация-разработчик:

ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет» Университетский экономико-технологический колледж.

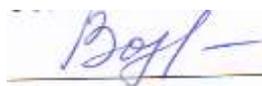
Разработчик:

К. С. Воздвиженская - преподаватель Университетского экономико-технологического колледжа.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании цикловой методической комиссии технологических дисциплин

Протокол № 1 от «30» августа 2025 г.

Председатель цикловой методической комиссии



: К. С. Воздвиженская

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
1.1. Область применения рабочей программы	4
1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена	4
1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины	4
1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины	5
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	6
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	10
3.2. Информационное обеспечение обучения	10
Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	11
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ДУП.01 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дополнительной дисциплины Введение в специальность является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО и ПООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

При реализации рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины ДУП.01 Введение в специальность могут быть использованы различные образовательные технологии, в том числе элементы дистанционных образовательных технологий, электронного обучения.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** учебная дисциплина Введение в специальность относится к дисциплинам, предлагаемым профессиональной образовательной организацией и находится в составе общеобразовательного цикла учебного плана специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является дополнительной учебной дисциплиной.

## 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Содержание рабочей программы учебной дополнительной дисциплины Введение в специальность направлено на достижение следующих **целей**:

- развитие и закрепление интереса к выбранной специальности;
- развитие познавательной деятельности обучающихся;
- формирование навыков обучения с учетом специфики будущей специальности;
- сформировать у обучающихся целостное представление о специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

— Освоение содержания учебной дисциплины Введение в специальность обеспечивает достижение обучающимися следующих **результатов**:

— развитие общей культуры обучающихся, их мировоззрения, ценностно-смысловых установок, развитие познавательных, регулятивных и коммуникативных способностей, готовности и способности к саморазвитию и профессиональному самоопределению;

— овладение систематическими знаниями и приобретение опыта осуществления целесообразной и результативной деятельности;

— развитие способности к непрерывному самообразованию, овладению ключевыми компетентностями, составляющими основу умения: самостоятельному приобретению и интеграции знаний, коммуникации и сотрудничеству, эффективному решению (разрешению) проблем, осознанному использованию информационных и коммуникационных технологий, самоорганизации и саморегуляции;

- обеспечение возможности поддерживать избранное направление образования;
- обеспечение профессиональной ориентации обучающихся.

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен **уметь**:

- пользоваться нормативной литературой
- проводить сбор и обработку кулинарных рецептов
- использовать информацию для эффективного выполнения профессиональных задач и личностного развития

— использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности проявлять свою творческую индивидуальность

**знать:**

- историю развития общественного питания и современные тенденции развития отрасли

- основные понятия, термины и определения в области технологии продукции общественного питания, организации производства и обслуживания в общественном питании
- взаимосвязь дисциплин и их значение для будущей деятельности
- общие требования к обслуживающему и производственному персоналу
- правила личной гигиены и гигиены рабочего места
- правила внутреннего распорядка и трудовой дисциплины на предприятиях общественного питания
- нормативную базу
- назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

- объем образовательной программы – 66 часов, в том числе:
- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 66 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	66
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	66
в том числе:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	48
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в 1 семестре	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>1 семестр</b>		<b>64</b>	
Тема 1. Трудовые функции профессионального стандарта	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>Лекции, теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины профессиональной деятельности.	2	2
Тема 2. Основы организации общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	<b>Лекции, теоретические занятия</b>	<b>4</b>	
	1. Классификация предприятий общественного питания и характеристика их типов. Ассортимент продукции, вырабатываемый на предприятиях общественного питания. Виды услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания.	2	2
	2. Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания.	2	2
Тема 3. Оперативное планирование производства и технологическая документация.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20</b>	
	<b>Лекции, теоретические занятия</b>	<b>4</b>	
	1. Меню: виды, понятие, характеристика.	2	2
	2. Нормативно-технологическая документация: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Технологические карты и технико-технологические карты. Нормативно-технологическая документация: ГОСТы, ОСТы и ТУ.	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>16</b>	
	1. Составление типового меню для ресторана.	2	2
	2. Составление типового меню для кафе.	2	2
	3. Составление типового меню для предприятия быстрого питания.	2	2
	4. Составление технологической карты на простые горячие блюда по выбору.	2	2
	5. Выполнение индивидуального проекта.	2	2
	6. Выполнение индивидуального проекта.	2	2
	7. Выполнение индивидуального проекта.	2	2
8. Выполнение индивидуального проекта.	2	2	

	9.	Выполнение индивидуального проекта.	2	2
Тема 4. Обслуживающий и производственный персонал предприятий общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	<b>Лекции, теоретические занятия</b>		<b>2</b>	
	1.	Обслуживающий персонал предприятий общественного питания. Производственный персонал предприятий общественного питания. Личная гигиена и организация рабочего места работника общественного питания.	2	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	1.	Изучение нормативно – технологической документации СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения	2	2
	2.	Составление алгоритма прохождения медосмотров работниками предприятий	2	2
Тема 5. Теоретические основы технологии продукции общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>32</b>	
	<b>Лекции, теоретические занятия</b>		<b>4</b>	
	1.	Механическая кулинарная обработка сырья. Способы тепловой обработки продуктов.	2	2
	2.	Технологический процесс приготовления кулинарной продукции. Классификация. Особенности.	2	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>28</b>	
	1.	Определение массы, количества порций изделий, приготовляемых из заданной массы сырья, заданного количества блюд из овощей.	2	2
	2.	Определение массы, количества порций изделий, приготовляемых из заданной массы сырья, заданного количества блюд из мяса.	2	2
	3.	Определение массы, количества порций изделий, приготовляемых из заданной массы сырья, заданного количества блюд из рыбы.	2	2
	4.	Определение массы, количества порций изделий, приготовляемых из заданной массы сырья, заданного количества блюд из птицы.	2	2
	5.	Составление технологической карты и технологической схемы на супы по индивидуальному заданию.	2	2
	6.	Составление технологической карты и технологической схемы на горячие блюда из овощей круп, бобовых и макаронных изделий по индивидуальному заданию.	2	2
	7.	Составление технологической карты и технологической схемы на горячие блюда из мяса и птицы по индивидуальному заданию.	2	2
8.	Составление технологической карты и технологической схемы на горячие блюда из рыбы по индивидуальному заданию.	2	2	

9.	Составление технологической карты и технологической схемы на холодные закуски и бутерброды по индивидуальному заданию.	2	2
10.	Выполнение индивидуального проекта.	2	2
11.	Выполнение индивидуального проекта.	2	2
12.	Выполнение индивидуального проекта.	2	2
13.	Выполнение индивидуального проекта.	2	2
14.	Выполнение индивидуального проекта.	2	2
<p>Темы индивидуального проекта:</p> <p>1. Разработка меню для ресторана азербайджанской кухни и составление технологической карты на фирменное блюдо.</p> <p>2. Разработка меню для ресторана французской кухни и составление технологической карты на фирменное блюдо.</p> <p>3. Разработка меню для ресторана итальянской кухни и составление технологической карты на фирменное блюдо.</p> <p>4. Разработка меню для ресторана грузинской кухни и составление технологической карты на фирменное блюдо.</p> <p>5. Разработка меню для ресторана греческой кухни и составление технологической карты на фирменное блюдо.</p> <p>6. Разработка меню для ресторана мексиканской кухни и составление технологической карты на фирменное блюдо.</p> <p>7. Разработка меню для ресторана немецкой кухни и составление технологической карты на фирменное блюдо.</p> <p>8. Разработка меню для ресторана русской кухни и составление технологической карты на фирменное блюдо.</p> <p>9. Разработка меню для ресторана турецкой кухни и составление технологической карты на фирменное блюдо.</p> <p>10. Разработка меню для ресторана чешской кухни и составление технологической карты на фирменное блюдо.</p>			3
<b>Всего:</b>		<b>66</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие кабинета с доступом в Интернет, учебного кондитерского и кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места для обучающихся, рабочее место преподавателя, ученическая доска, интерактивная доска, инструктивный материал, бланковый материал, комплект учебно-методической документации.

Оборудование учебного кондитерского и кулинарного цеха:

- весы настольные, ванна производственная, ванна для мытья посуды;
- шкаф жарочный, плита электрическая, бытовой холодильник;
- машина универсальная с комплектом сменных механизмов – мясорубка, взбивальная машина, механизмы для взбивания, перемешивания, электровафельница.
- фритюрница;
- раковина для мытья рук, производственные столы, инвентарь и инструменты;
- наплитная и столовая посуда, приборы;
- сырье, продукты;
- стеллаж.

Технические средства обучения: компьютер, принтер, сканер, интерактивное оборудование, мультимедиапроектор.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основная литература:

1. ФЗ РФ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" / Утв. 30 марта 1999 № 52-ФЗ.
2. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ.
3. Закон РФ "О защите прав потребителей" / Утв. 07.02.1992 № 2300-1.
4. Постановление Правительства РФ «Правила оказания услуг общественного питания» / Утв. 21.09.2020 № 1515 (с изменениями и дополнениями).
5. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции / Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 19.07.07 № 224.
6. ГОСТ 31984-2012: «Услуги общественного питания. Общие требования».
7. ГОСТ 31985-2013: «Услуги общественного питания. Термины и определения».
8. ГОСТ 31986-2012: «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
9. ГОСТ 31987-2012: «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
10. ГОСТ 31988-2012: «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
11. СанПиН 2.3.6.1078-01: «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
12. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения
13. СанПиН 2.3.2.1324-03: «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
14. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Харченко Н.Э. М: ИЦ Академия. Издание: 9-е изд. стер. 2015.
15. Любецкая, Т. Р. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач : учебно-методическое пособие / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. — 6-е изд. — Москва : Дашков и К, 2024. — 140 с. — ISBN 978-5-394-05675-8. — Текст :

электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/144245.html> (дата обращения: 15.01.2025). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.

16. Воронина, М. С. Технология открытия, продвижения и функционирования предприятий общественного питания : учебное пособие для СПО / М. С. Воронина. — Саратов : Профобразование, 2022. — 514 с. — ISBN 978-5-4488-1424-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116306.html> (дата обращения: 15.01.2025). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/116306>

#### Дополнительная литература:

1. Химия цвета, вкуса и аромата продуктов общественного питания : учебное пособие для СПО / составители С. А. Алексашина. — Саратов : Профобразование, 2022. — 79 с. — ISBN 978-5-4488-1432-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116315.html> (дата обращения: 15.01.2025). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/116315>

2. Макарова, Н. В. Методология органолептического анализа продуктов общественного питания : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2022. — 143 с. — ISBN 978-5-4488-1381-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116265.html> (дата обращения: 15.01.2025). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/116265>

3. Макарова, Н. В. Технология рыбных продуктов : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2023. — 170 с. — ISBN 978-5-4488-1592-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/135511.html>

4. Трубина, И. А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: сладкие блюда и напитки : учебное пособие / И. А. Трубина. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2022. — 72 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/129608.html> (дата обращения: 15.01.2025). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

5. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания : учебное пособие / О. В. Мацикова. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2022. — 263 с. — ISBN 978-985-895-002-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/125424.html> (дата обращения: 15.01.2025). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

6. Еремеева, Н. Б. Контроль качества продукции и услуг общественного питания : практикум для СПО / Н. Б. Еремеева. — Саратов : Профобразование, 2022. — 127 с. — ISBN 978-5-4488-1382-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116264.html> (дата обращения: 15.01.2025). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/116264>

7. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2023. — 190 с. — ISBN 978-5-4488-1595-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/135510.html>

8. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес», «Гастроном», «ПиР», «Школа гастронома», «Шеф».

#### Профессиональные базы данных:

1. <https://frfo.ru/>- Федерация Рестораторов и Отельеров (ФРиО).

2. <https://www.creative-chef.ru/>- Центр ресторанного партнерства «Креатив – шеф». Технологии ресторанного бизнеса.
3. <https://www.chefs.ru/> - Профессионально-информационный портал гильдии шеф-поваров.
4. <https://pitportal.ru/> - Всё для общепита в России.+
5. <http://www.restus.ru/> - Ресторанный бизнес для профессионалов. Как открыть ресторан

### **3.3. Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине «Введение в специальность» определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации обучающихся-инвалидов и обучающихся с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья обучающихся-инвалидов и обучающихся с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в учебной группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и дидактические материалы.

Обучение обучающихся-инвалидов и обучающихся с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а также с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype), что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации обучающихся-инвалидов и обучающихся с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для обучающихся с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы обучающиеся с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Текущий контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися самостоятельной (внеаудиторной) работы. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– пользоваться нормативной литературой</li><li>– проводить сбор и обработку кулинарных рецептов</li><li>– использовать информацию для эффективного выполнения профессиональных задач и личностного развития</li><li>– использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности проявлять свою творческую индивидуальность</li></ul>	Тестирование Устный опрос Фронтальный опрос Индивидуальный опрос Выполнение контрольной работы Экспертное наблюдение Дифференцированный зачет
<b>знать:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– историю развития общественного питания и современные тенденции развития отрасли</li><li>– основные понятия, термины и определения в области технологии продукции общественного питания, организации производства и обслуживания в общественном питании</li><li>– взаимосвязь дисциплин и их значение для будущей деятельности</li><li>– общие требования к обслуживающему и производственному персоналу</li><li>– правила личной гигиены и гигиены рабочего места</li><li>– правила внутреннего распорядка и трудовой дисциплины на предприятиях общественного питания</li><li>– нормативную базу</li><li>– назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности.</li></ul>	

##### **Общие критерии оценки результатов освоения учебной дисциплины**

В устных и письменных ответах обучающихся на практических (семинарских) занятиях, в сообщениях и докладах, эссе и других формах аудиторной и самостоятельной работы, а также в текущих контрольных работах учитываются: глубина знаний, владение необходимыми умениями (в объеме программы), логичность изложения материала, включая обобщения, выводы, соблюдение норм литературной речи.

Оценку «отлично» заслуживает обучающийся, твердо знающий программный материал, системно и грамотно излагающий его, демонстрирующий необходимый уровень компетенций, четкие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно владеющий понятийным аппаратом.

Оценку **«хорошо»** заслуживает обучающийся, проявивший полное знание программного материала, демонстрирующий сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции, допускающий не принципиальные неточности при изложении ответа на вопросы.

Оценку **«удовлетворительно»** заслуживает обучающийся, обнаруживший знания только основного материала, но не усвоивший детали, допускающий ошибки принципиального характера, демонстрирующий не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал и делать выводы.

Оценку **«неудовлетворительно»** заслуживает обучающийся, не усвоивший основного содержания материала, не умеющий систематизировать информацию, делать необходимые выводы, чётко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирующий низкий уровень овладения необходимыми компетенциями.

### **Оценивание обучающегося на дифференцированном зачете по учебной дисциплине**

Оценка **«отлично»** выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, чётко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приёмами выполнения практических задач.

Оценка **«хорошо»** выставляется обучающемуся, если он твёрдо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приёмами их выполнения.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится обучающимся, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

### **Перечень вопросов и (или) заданий для подготовки к промежуточной аттестации по учебной дисциплине**

1. Назовите область профессиональной деятельности техника-технолога общественного питания.
2. Что относится к объектам профессиональной деятельности техника-технолога общественного питания?
3. Какие виды деятельности предполагает профессия техник-технолог общественного питания?
4. Перечислите общие компетенции, которыми должен обладать техник-технолог общественного питания.
5. Как называется должность техника-технолога общественного питания в соответствии с ГОСТ «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»?
6. Перечислите требования к должности менеджер по производству в соответствии с ГОСТ «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
7. Какими личными качествами должен обладать техник – технолог?
8. Перечислите требования к должности техник-технолог в области профессионального образования и стажа работы.

9. К какому персоналу (производственный, обслуживающий и административный) следует отнести должность техника-технолога?
10. Дайте определение понятия «общественное питание» по ГОСТу.
11. Назовите основные функции предприятий общественного питания.
12. Дайте определение понятия «предприятие общественного питания» по ГОСТу.
13. Перечислите принципы организации обслуживания в общественном питании.
14. Что означают функции общественного питания: маркетинг и менеджмент?
15. Какие функции общественного питания способствуют осуществлению функции организации питания и являются исходными?
16. Какие ресурсные возможности характерны для предприятий общественного питания?
17. Перечислите основные источники формирования русской народной кухни.
18. Какие заведения внедомашнего питания появились в России одними из первых?
19. Когда в России появились первые рестораны?
20. Кто в России составил первую кулинарную книгу «Поваренные записки»?
21. В чем коренное отличие старых заведений трактирного промысла от современных предприятий общественного питания, к которым относятся рестораны, бары, кафе, закусочные, столовые?
22. Кого можно считать основоположником научной кулинарии России?
23. Когда в России был организован Институт питания Академии медицинских наук.
24. Дайте определение понятий «предприятие общественного питания», «тип предприятия общественного питания» и «класс предприятия общественного питания».
25. Какой нормативный документ устанавливает классификацию предприятий общественного питания?
26. Перечислите типы предприятий общественного питания.
27. Какие факторы учитываются при определении типа предприятий общественного питания?
28. Какое предприятие общественного питания можно отнести к ресторану? Виды ресторанов.
29. Какое предприятие общественного питания можно отнести к бару? Виды баров.
30. Какое предприятие общественного питания можно отнести к кафе? Виды кафе.
31. Чем отличаются по уровню обслуживания предприятия общественного питания класса «люкс» и «первый».
32. Какие предприятия общественного питания подразделяют на классы?
33. В зависимости от характера производства предприятия общественного питания различают?
34. Перечислите основные функциональные группы помещений предприятий общественного питания.
35. Расшифруйте состав помещений для посетителей.
36. Какие помещения предприятия общественного питания относятся к административной группе?
37. К какой группе помещений предприятия общественного питания относится кондитерский цех? Перечислите остальные помещения этой группы.
38. Дайте классификацию услуг общественного питания в соответствии с ГОСТ «Услуги общественного питания Общие требования»
39. Перечислите виды услуг по реализации продукции общественного питания.
40. Какие общие требования предъявляются к услугам общественного питания?
41. Что означает обеспечение требований безопасности услуг общественного питания?
42. Что включает в себя понятие «производственная программа»?
43. Перечислите типы меню.

44. Назовите классификацию продукции общественного питания по виду используемого сырья.
45. Как различается продукция общественного питания в зависимости от характера ее потребления?
46. По какому признаку объединена следующая продукция общественного питания: маринованные, квашеные, отварные, припущенные, тушеные, жареные (основным способом, во фритюре, гриль и др.), пассерованные, бланшированные, запеченные, печеные, фламбированные, ИК-нагрев, СВЧ-обработка?
47. Перечислите способы обработки сырья в общественном питании.
48. Приведите наиболее широко используемые на практике способы тепловой обработки продуктов.
49. Что относится к механическим способам обработки продуктов?
50. К каким способам обработки пищевых продуктов относятся: маринование мяса, добавление соды в тесто, просеивание муки?
51. Дайте определение понятия «сборники рецептов блюд, кулинарных изделий, булочных и мучных кондитерских изделий». Изложите содержание этого документа.
52. Что такое «технико-технологическая карта на продукцию общественного питания» и «технологическая карта на продукцию общественного питания»? В чем их различие?
53. Какие методы контроля продукции общественного питания предусматривает ГОСТ РФ?