

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор/Декан

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Рабочая программа дисциплины**

**Б1.О.13 Введение в профессиональную деятельность**

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Технология организации ресторанного дела

бакалавр

заочная

## 1. Цель дисциплины

Цель освоение дисциплины - Сформировать у студентов первоначальное представление о профессии технолога общественного питания, ее роли и месте в современной индустрии питания, а также познакомить с основными принципами и направлениями деятельности.

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК-11.2 Понимает сущность экстремизма и терроризма как противозаконного действия, проявляет нетерпимое отношение к ним и способен распознавать признаки проявления экстремизма и терроризма в своей профессиональной сфере	<b>знает</b> сущность экстремизма и терроризма как противозаконного действия, проявляет нетерпимое отношение к ним и способен распознавать признаки проявления экстремизма и терроризма в своей профессиональной сфере <b>умеет</b> понимать сущность экстремизма и терроризма как противозаконного действия, проявляет нетерпимое отношение к ним и способен распознавать признаки проявления экстремизма и терроризма в своей профессиональной сфере <b>владеет навыками</b> навыками понимания сущности экстремизма и терроризма как противозаконного действия, проявления нетерпимого отношения к ним и способствования распознавания признаков проявления экстремизма и терроризма в своей профессиональной сфере
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1 Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, учитывая особенности поведения других членов команды	<b>знает</b> свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, учитывая особенности поведения других членов команды <b>умеет</b> определять свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, учитывая особенности поведения других членов команды <b>владеет навыками</b> навыками определения своей роли в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, учитывая особенности поведения других членов команды
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом	УК-5.2 Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о	<b>знает</b> информацию, необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми о культурных особенностях и традициях различных социальных групп <b>умеет</b>

и философском контекстах	культурных особенностях и традициях различных социальных групп	находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп <b>владеет навыками</b> навыками нахождения и использования необходимой для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информации о культурных особенностях и традициях различных социальных групп
--------------------------	--	--

### 3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Введение в профессиональную деятельность» является дисциплиной обязательной части программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 1 курсе (-ах).

Для освоения дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Освоение дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

Технологическая практика

Цифровые технологии в профессиональной сфере

Философия

Проектная деятельность

### 4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

Курс	Трудоемкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
1	72/2	4	6		58	4	За

Курс	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
1	72/2			0.12			

**5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

№	Наименование раздела/темы	Курс	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций	Код индикаторов достижения компетенций
			всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
					Практические	Лабораторные				
1.	1 раздел. Особенности профессиональной деятельности технолога продукции и организации общественного питания									
1.1.	Введение профессиональную деятельность	1	10	4	6		58		УК-3.1, УК-5.2, УК-11.2	
	Промежуточная аттестация		За							
	Итого		72	4	6		58			
	Итого		72	4	6		58			

**5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий**

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/ (практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
Введение в профессиональную деятельность	Тема лекции: 1. Введение в профессию “Технология продуктов общественного питания”. История и современное состояние индустрии. 2. Роль и функции технолога общественного питания. Профессиональные компетенции и требования. 3. Нормативно-правовое регулирование в сфере общественного питания. Технические регламенты и стандарты. 4. Основы технологического проектирования предприятий общественного питания. Выбор оборудования и организация рабочего пространства. 5. Организация производства на предприятиях общественного питания. Планирование и учет производственных процессов.	2/-
Введение в профессиональную деятельность	Тема лекции: 1. Основы кулинарии. Классификация блюд и кулинарных изделий. Технологические процессы приготовления пищи. 2. Разработка рецептов блюд и кулинарных	2/-

	<p>изделий. Расчет пищевой и энергетической ценности.</p> <p>3. Контроль качества сырья и готовой продукции. Органолептические, физико-химические и микробиологические методы анализа.</p> <p>4. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания. Правила личной гигиены персонала.</p> <p>5. Товароведение продовольственных товаров. Классификация, характеристики и требования к качеству основных групп сырья.</p>	
Итого		4

### 5.2.1. Семинарские (практические) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		вид	часы
Введение в профессиональную деятельность	Изучение материалов по теме Инновационные технологии в общественном питании. Автоматизация и роботизация производственных процессов.	Пр	4/-/-
Введение в профессиональную деятельность	Изучение материалов по теме Нормативно-техническая документация в общественном питании	Пр	2/-/-
Итого			

### 5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

### 5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы и/или виды самостоятельной работы	Часы
Изучение методической литературы по теме • Современные тенденции в автоматизации и роботизации предприятий общественного питания.	10
Изучение методической литературы по теме • Ответственность технолога за качество и безопасность продукции: перед потребителями, перед законом, перед обществом.	10
Изучение методической литературы по теме • Правила приемки, хранения и подготовки сырья к производству. • Определение свежести и качества продуктов.	10

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Основные экономические показатели деятельности предприятий общественного питания.</li> <li>• Себестоимость продукции: расчет затрат на сырье, материалы, оплату труда, электроэнергию и другие ресурсы.</li> <li>• Ценообразование: методы установления цен на блюда и кулинарные</li> </ul>	10
Подготовка к зачету	18

## 6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Введение в профессиональную деятельность».
2. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность».
3. Методические рекомендации по выполнению письменных работ () (при наличии).
4. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения (при наличии)
5. Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта) (при наличии).

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	Введение в профессиональную деятельность. Изучение методической литературы по теме • Современные тенденции в автоматизации и роботизации предприятий общественного питания.	Л1.2, Л1.3	Л2.1, Л2.2	Л3.1, Л3.2
2	Введение в профессиональную деятельность. Изучение методической литературы по теме • Ответственность технолога за качество и безопасность продукции: перед потребителями, перед законом, перед обществом.	Л1.2, Л1.3	Л2.1, Л2.2	Л3.1, Л3.2
3	Введение в профессиональную деятельность. Изучение методической литературы по теме • Правила приемки, хранения и подготовки сырья к производству. • Определение свежести и качества продуктов.	Л1.2, Л1.3	Л2.1, Л2.2	Л3.1, Л3.2
4	Введение в профессиональную деятельность. Изучение методической литературы по теме • Основные экономические показатели деятельности предприятий общественного питания. • Себестоимость продукции: расчет затрат на сырье, материалы, оплату труда, электроэнергию и другие ресурсы. • Ценообразование: методы установления цен на блюда и	Л1.2, Л1.3	Л2.1, Л2.2	Л3.1, Л3.2

	кулинарные изделия.			
5	Введение в профессиональную деятельность. Подготовка к зачету	Л1.2, Л1.3	Л2.1, Л2.2	Л3.1, Л3.2

## 7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность»

### 7.1. Перечень индикаторов компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1	2	3	4	5
		1	2	3	4	5
УК-11.2: Понимает сущность экстремизма и терроризма как противозаконного действия, проявляет нетерпимое отношение к ним и способен распознавать признаки проявления экстремизма и терроризма в своей профессиональной сфере	Правоведение и гражданская позиция	x				
	Технологическая практика		x			
УК-3.1: Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, учитывая особенности поведения других членов команды	Ознакомительная практика	x				
	Проектная деятельность			x		
	Психология профессионально-личностного развития	x				
	Социальное взаимодействие и коммуникация	x				
УК-5.2: Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп	История России	x	x			
	Культура речи и деловое общение	x				
	Ознакомительная практика	x				
	Социальное взаимодействие и коммуникация	x				
	Философия		x			

### 7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность» проводится в виде Зачет.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества

теоретиче-ских и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

### **Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения**

Для студентов очной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций	Максимальное количество баллов
---------------------	---	--------------------------------

### **Критерии и шкалы оценивания результатов обучения на промежуточной аттестации**

При проведении итоговой аттестации «зачет» («дифференцированный зачет», «экзамен») преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (дифференцированный зачет, экзамен) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет, дифференцированный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

### **Критерии и шкалы оценивания ответа на зачете**

По дисциплине «Введение в профессиональную деятельность» к зачету допускаются студенты, выполнившие и сдавшие практические работы по дисциплине, имеющие ежемесячную аттестацию и без привязке к набранным баллам. Студентам, набравшим более 65 баллов, зачет выставляется по результатам текущей успеваемости, студенты, не набравшие 65 баллов, сдают зачет по вопросам, предусмотренным РПД. Максимальная сумма баллов по промежуточной аттестации (зачету) устанавливается в 15 баллов

Вопрос билета	Количество баллов
Теоретический вопрос	до 5
Задания на проверку умений	до 5
Задания на проверку навыков	до 5

#### **Теоретический вопрос**

5 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

4 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы экзаменационного задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

3 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

2 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с

существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

1 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Задания на проверку умений и навыков

5 баллов Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет без замечаний. Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

4 балла Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет с небольшими недочетами.

2 баллов Задания выполнены с задержкой, письменный отчет с недочетами. Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

1 баллов Задания выполнены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задания выполнены, письменный отчет не представлен или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

### **7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Введение в профессиональную деятельность»**

**ВОПРОСЫ К ЗАЧЕТУ по дисциплине «ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ»**

**по направлению подготовки ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Введение в специальность:

1. Кто такой технолог общественного питания? Каковы его основные задачи и функции?
2. Какова история развития общественного питания от древности до наших дней?
3. Какие современные тенденции наблюдаются в индустрии общественного питания?
4. Какова роль общественного питания в экономике и социальной сфере?
5. Перечислите основные типы предприятий общественного питания и их характеристики.

Роль и функции технолога:

6. Какие профессиональные компетенции необходимы технологу общественного питания?
7. Какие личные качества важны для успешной работы технолога?
8. Какие перспективы карьерного роста существуют в профессии технолога общественного питания?

Нормативно-правовое регулирование:

9. Назовите основные законодательные акты, регулирующие деятельность предприятий общественного питания.
10. Что такое Технические Регламенты Таможенного Союза (ТР ТС)? Какие ТР ТС касаются безопасности пищевой продукции?

11. Что такое ГОСТ и ТУ? В чем их различие?
12. Что такое система ХАССП и каковы ее основные принципы?
13. Что такое Санитарные Правила и Нормы (СанПиН)? Какие основные требования СанПиН предъявляются к предприятиям общественного питания?

Технологическое проектирование:

14. Каковы основные принципы технологического проектирования предприятий общественного питания?
15. Как определить производственную мощность предприятия общественного питания?
16. Какие критерии необходимо учитывать при выборе технологического оборудования?
17. Как организовать рабочие места в горячем и холодном цехах?
18. Какие требования предъявляются к вентиляции, освещению, водоснабжению и канализации на предприятиях общественного питания?

Основы кулинарии:

19. Какие основные технологические процессы кулинарной обработки сырья вы знаете?
20. Как классифицируются блюда и кулинарные изделия? Приведите примеры.
21. Каковы особенности приготовления блюд русской кухни?
22. Что такое су-вид, молекулярная кухня и ферментация?
23. Опишите основные этапы приготовления бульона.

Разработка рецептур и расчет пищевой ценности:

24. Каковы принципы составления рецептур блюд и кулинарных изделий?
25. Что такое технологическая карта (ТК)? Какую информацию она содержит?
26. Что такое норма закладки сырья (брутто и нетто)? Как рассчитать количество сырья для заданного количества порций?
27. Как рассчитать пищевую и энергетическую ценность блюда?
28. Какие программные обеспечения используются для разработки рецептур и расчета пищевой ценности?

Контроль качества сырья и готовой продукции:

29. Каковы основные этапы системы контроля качества на предприятиях общественного питания?
30. Что такое входной контроль сырья? Какие документы необходимо проверить при приемке сырья?
31. Какие методы анализа используются для контроля качества готовой продукции?
32. Что такое органолептическая оценка? Какие показатели оцениваются при органолептическом анализе?
33. Какие физико-химические и микробиологические методы анализа используются для контроля качества продуктов? Как документируются результаты контроля качества?

Санитария и гигиена:

34. Каковы основные требования санитарных правил и норм к предприятиям общественного питания?
35. Какие правила личной гигиены должен соблюдать персонал предприятий общественного питания?
36. Как проводится дезинфекция и дезинсекция на предприятиях общественного питания?
37. Как осуществляется борьба с грызунами на предприятиях общественного питания?
38. Какие меры профилактики пищевых отравлений необходимо соблюдать на предприятиях общественного питания?

Товароведение:

39. Как классифицируются продовольственные товары, используемые в общественном питании?
40. Какие требования предъявляются к качеству и безопасности мяса и мясопродуктов?

41. Какие требования предъявляются к качеству и безопасности рыбы и рыбопродуктов?
42. Какие требования предъявляются к качеству и безопасности овощей и фруктов?
- Какие требования предъявляются к качеству и безопасности круп и муки?

Организация производства:

43. Каковы основные принципы организации производственного процесса на предприятиях общественного питания?
44. Как спланировать производственную программу? Что такое меню-требование? Как организовать учет сырья, полуфабрикатов и готовой продукции?
45. Как рассчитать потребность в сырье и материалах, учитывая потери? Как управлять запасами на предприятии общественного питания?

Экономика и этика:

46. Какие основные экономические показатели используются для оценки деятельности предприятий общественного питания?
47. Как рассчитать себестоимость продукции на предприятии общественного питания?
48. Какие методы ценообразования используются в общественном питании?
49. Как проанализировать рентабельность предприятия общественного питания?
50. Каковы этические принципы работы технолога общественного питания?
51. Какую ответственность несет технолог за качество и безопасность продукции?

Инновационные технологии:

52. Каковы современные тенденции в автоматизации и роботизации предприятий общественного питания?
53. Какие компьютерные технологии используются для управления производственными процессами?
54. Приведите примеры применения роботизированных систем на предприятиях общественного питания.
55. Каковы перспективы развития инновационных технологий в общественном питании?

Тестовые задания по дисциплине “Введение в профессиональную деятельность: Технология продуктов общественного питания”.

Инструкция: Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов.

1. Что является основной задачей технолога общественного питания?
- o а) Приготовление блюд
  - o б) Разработка, внедрение и контроль технологических процессов производства пищевой продукции
  - o в) Обслуживание посетителей
  - o г) Управление персоналом кухни
2. Что такое система ХАССП?
- o а) Система премирования сотрудников
  - o б) Система обучения персонала
  - o в) Система анализа рисков и критических контрольных точек
  - o г) Система автоматизации кухни
3. Какой из перечисленных документов регламентирует санитарные требования к предприятиям общественного питания?
- o а) ГОСТ
  - o б) ТУ
  - o в) СанПиН
  - o г) Технический регламент
4. Что такое технологическая карта?
- o а) Карта расположения оборудования на кухне
  - o б) Документ, содержащий информацию о рецептуре, технологии приготовления и показателях качества блюда
  - o в) Список ингредиентов для блюда

- о d) Документ, подтверждающий качество сырья
5. Какой вид сушки **НАИБОЛЕЕ** эффективно сохраняет вкус и питательные вещества продукта?
- о a) Атмосферная сушка
- о b) Вакуумная сушка
- о c) Сублимационная сушка
- о d) Распылительная сушка
6. Что такое “технологический процесс”?
- о a) Процесс обслуживания клиентов
- о b) Последовательность операций по преобразованию сырья в готовую продукцию
- о c) Процесс мойки посуды
- о d) Процесс составления меню
7. Какой вид оборудования **ОБЯЗАТЕЛЬНО** должен быть на кухне предприятия общественного питания?
- о a) Кофемашина
- о b) Микроволновая печь
- о c) Холодильное оборудование
- о d) Соковыжималка
8. Какой документ содержит нормы закладки сырья для блюда?
- о a) Калькуляционная карта
- о b) Технологическая карта
- о c) Меню
- о d) Сертификат соответствия
9. Какой из перечисленных показателей **НЕ** является органолептическим?
- о a) Вкус
- о b) Запах
- о c) Внешний вид
- о d) Содержание белка
10. Что такое себестоимость продукции?
- о a) Цена продажи блюда
- о b) Сумма всех затрат на производство блюда
- о c) Прибыль предприятия
- о d) Заработная плата персонала
11. Что означает термин “Холодный цех”?
- о a) Цех для приготовления горячих блюд
- о b) Цех для обработки холодных закусок и десертов
- о c) Цех для хранения сырья
- о d) Цех для мойки посуды
12. Что такое “дегустация” готового блюда? \* a) Приготовление блюда по рецепту \* b) Сервировка блюда \* c) Оценка качества блюда по органолептическим показателям \* d) Процесс хранения блюда
13. Для чего служит система ХАССП? \* a) Для автоматизации производства \* b) Для составления меню \* c) Для обеспечения безопасности пищевой продукции \* d) Для снижения себестоимости
14. Что такое “Брутто” при расчете сырья? \* a) Масса сырья с учетом отходов \* b) Масса готового продукта \* c) Масса сырья без отходов \* d) Цена сырья
15. Что такое “нетто” при расчете сырья?
- о a) Цена сырья
- о b) Масса сырья с отходами
- о c) Масса съедобной части сырья без отходов
- о d) Объем готового продукта
16. Какой вид посуды **НАИБОЛЕЕ** часто используется в горячем цехе?
- о a) Фарфоровая посуда
- о b) Хрустальная посуда
- о c) Нержавеющая сталь
- о d) Фаянсовая посуда

17. Какая задача НЕ входит в обязанности технолога?
- o a) Разработка рецептов
  - o b) Контроль качества
  - o c) Организация производства
  - o d) Обслуживание посетителей
18. Какие требования предъявляются к личной гигиене персонала кухни? \* a) Использование яркой косметики \* b) Регулярное мытье рук, ношение спецодежды, прохождение медицинских осмотров \* c) Ношение коротких ногтей без лака \* d) Отказ от использования головных уборов
19. Какой вид оборудования ИСПОЛЬЗУЕТСЯ для приготовления су-виде? \* a) Микроволновая печь \* b) Пароварка \* c) Термостат-циркулятор \* d) Фритюрница
20. Что означает аббревиатура “ГМО”? \* a) Глобальная Мобильная Организация \* b) Генетически Модифицированные организмы \* c) Главное Медицинское Обслуживание \* d) Гурманское Меню Общепита
21. Что такое “срок годности” пищевой продукции? \* a) Время, которое требуется для приготовления продукта \* b) Период времени, в течение которого продукт сохраняет свои свойства при соблюдении условий хранения \* c) Время, в течение которого продукт находится на складе \* d) Время, необходимое для реализации продукта
22. Какой материал НАИБОЛЕЕ подходит для разделочных досок на кухне?
- o a) Дерево
  - o b) Полипропилен
  - o c) Мрамор
  - o d) Стекло
23. Для чего используется “бланширование” овощей? \* a) Для жарки \* b) Для сушки \* c) Для частичной тепловой обработки, для сохранения цвета и текстуры \* d) Для заморозки
24. Какой параметр НЕ является важным при выборе кухонного оборудования? \* a) Производительность \* b) Надежность \* c) Энергоэффективность \* d) Цвет корпуса
25. Что такое технологический процесс обработки сырья?
- o a) Составление меню
  - o b) Уборка производственных помещений
  - o c) Последовательность операций, приводящих к изменению свойств сырья
  - o d) Привлечение посетителей
26. Какая температура НАИМЕНЕЕ благоприятна для размножения бактерий в пище? \* a) +20°C \* b) +37°C \* c) -18°C \* d) +5°C
27. Что такое “отходы” при обработке сырья? \* a) Готовый продукт \* b) Сырье, которое осталось после обработки \* c) Несъедобные части сырья \* d) Оставшаяся еда с тарелок посетителей
28. Какой документ определяет требования к маркировке пищевой продукции? \* a) Санитарные правила \* b) Технический регламент Таможенного союза \* c) ГОСТ \* d) Устав предприятия
29. Какое из этих понятий НЕ относится к этике профессиональной деятельности технолога? \* a) Ответственность \* b) Честность \* c) Компетентность \* d) Конкуренция
30. Какой метод измерения позволяет оценить содержание сахара в фруктах?
- o a) Весовой метод
  - o b) Рефрактометрия
  - o c) Титриметрический метод
  - o d) Фотоколориметрия
31. Какая опасность НАИБОЛЕЕ распространена при работе на кухне? \* a) Отравление токсичными веществами \* b) Ожоги \* c) Удар электрическим током \* d) Поражение слуха от громкой музыки
32. Для чего используется “фаршировка” продуктов? \* a) Для копчения \* b) Для сушки \* c) Для наполнения полостей продукта начинкой \* d) Для измельчения
33. Что такое “цикл обработки” сырья?
- o a) Время работы повара
  - o b) Время доставки сырья на кухню
  - o c) Полный перечень технологических операций от сырья до готового блюда

- d) Время, необходимое для хранения сырья
34. Какой прибор используется для измерения температуры внутри продукта?
- a) Весы
  - b) Рефрактометр
  - c) Термометр-шуп
  - d) Миксер
35. Какой фактор НАИБОЛЕЕ важен для предотвращения пищевых отравлений?
- a) Использование дорогих продуктов
  - b) Применение специй
  - c) Соблюдение правил санитарии и гигиены
  - d) Быстрое приготовление блюд
36. Какой из перечисленных документов необходимо иметь на предприятии общественного питания? \* a) Лицензия на производство оружия \* b) Технологические карты блюд \* c) Паспорт гражданина РФ всех сотрудников \* d) Разрешение на запуск фейерверков
37. Что означает “энергетическая ценность” блюда? \* a) Количество ингредиентов \* b) Количество энергии, получаемой организмом при употреблении блюда \* c) Стоимость блюда \* d) Вкус блюда
38. Что такое “бракераж” готовой продукции? \* a) Процесс приготовления блюда \* b) Оценка качества готового блюда комиссией \* c) Сервировка блюда \* d) Уборка посуды
39. Какой тип оборудования используется для приготовления соусов?
- a) Холодильник
  - b) Плита
  - c) Соусник
  - d) Миксер для теста
40. Что такое “инвентарь” на кухне?
- a) Список посетителей
  - b) Набор инструментов и приспособлений для работы
  - c) Меню ресторана
  - d) Зал для посетителей
41. Для чего используется “маринование” мяса? \* a) Для увеличения объема мяса \* b) Для ускорения приготовления \* c) Для размягчения мяса, улучшения вкуса и аромата \* d) Для удаления жира
42. Какой вид микроорганизмов вызывает порчу пищевых продуктов? \* a) Полезные бактерии (например, лактобактерии в йогурте) \* b) Дрожжи (используемые в выпечке) \* c) Патогенные бактерии, плесени \* d) Вирусы, используемые в медицине
43. Что такое “дефростация” продуктов? \* a) Замораживание продуктов \* b) Размораживание продуктов \* c) Сушка продуктов \* d) Консервирование продуктов
44. Какое оборудование используется для нарезки овощей? \* a) Миксер \* b) Мясорубка \* c) Овощерезка \* d) Тестомес
45. Что означает “срок реализации” готовой продукции? \* a) Время, необходимое для приготовления блюда \* b) Период времени, в течение которого блюдо должно быть реализовано \* c) Время, в течение которого блюдо хранится на складе \* d) Время работы кухни
46. Что такое “технологическая схема”?
- a) Меню ресторана
  - b) Рецепт приготовления блюда
  - c) Графическое изображение последовательности операций технологического процесса
  - d) Перечень оборудования на кухне
47. Какое свойство блюда НАИМЕНЕЕ важно для оценки качества? \* a) Вкус \* b) Запах \* c) Внешний вид \* d) Цвет тарелки, на которой подается блюдо
48. Для чего служит “панировка”? \* a) Для ускорения готовки \* b) Для создания хрустящей корочки и уменьшения потери влаги при жарке \* c) Для улучшения вкуса \* d) Для увеличения размера продукта
49. Какой из перечисленных документов необходим для работы на пищевом производстве? \* a) Водительское удостоверение \* b) Аттестат об образовании \* c) Медицинская книжка с допуском к работе \* d) Свидетельство о рождении

50. Что является главной целью профессиональной деятельности технолога общественного питания?

- o а) Создание красивых блюд
- o б) Обслуживание посетителей
- o в) Обеспечение производства качественных, безопасных и экономически эффективных продуктов общественного питания
- o г) Продажа блюд с высокой наценкой

## 8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

### основная

Л1.1 Маюрникова Л. А., Губаненко Г. А., Кокшаров А. А. ХАССП на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Магистратура. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 196 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/186005>

Л1.2 Щербакова Е. В., Ольховатов Е. А., Степовой А. В. Инновационные технологии в хранении [Электронный ресурс]:учеб. пособие; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Аспирантура. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 168 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/333203>

Л1.3 Добросоцкий В. И., Бдоян Д. Г. Государственное регулирование экономики в условиях цифровизации [Электронный ресурс]:учебник; ВО - Бакалавриат. - Москва: КноРус, 2025. - 180 с. – Режим доступа: <https://book.ru/book/955760>

### дополнительная

Л2.1 Бобренева И. В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Магистратура. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 56 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/206126>

Л2.2 Ковалева О. А., Здравова Е. М., Киреева О. С., Яркина М. В., Поповичева Н. Н. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) [Электронный ресурс]:учебник для СПО. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 444 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/326147>

Л2.3 Васюкова А. Т., Дмитриев А. Д. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров [Электронный ресурс]:учебник для СПО. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 236 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/214736>

б) Методические материалы, разработанные преподавателями кафедры по дисциплине, в соответствии с профилем ОП.

Л3.1 Ершов В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат, Магистратура. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2011. - 232 с. – Режим доступа: [https://e.lanbook.com/books/element.php?p11\\_cid=25&p11\\_id=4882](https://e.lanbook.com/books/element.php?p11_cid=25&p11_id=4882)

Л3.2 Сажин С. Г. Средства автоматического контроля технологических параметров [Электронный ресурс]:учебник; ВО - Бакалавриат, Аспирантура. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 368 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/211670>

## 9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1		
2	Введение в профессиональную деятельность	<a href="https://tekhnolog.com/">https://tekhnolog.com/</a>

## 10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Специфика изучения дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» обусловлена формой обучения студента, ее местом в подготовке студента и временем, отведенным на освоение курса рабочим учебным планом. Курс обучения делится на время, отведенное для занятий, проводимых в аудиторной форме (лекции, практические занятия) и время, выделенное на внеаудиторное освоение дисциплины, большую часть из которого составляет самостоятельная работа студента.

Лекционная часть учебного курса для студентов проводится в форме обзоров по основным темам. Практические занятия предусмотрены для закрепления теоретических знаний, углубленного рассмотрения наиболее сложных проблем дисциплины, выработки навыков структурно-логического построения учебного материала и отработки навыков самостоятельной подготовки. Самостоятельная работа студента включает в себя изучение теоретического материала курса, выполнение практических заданий, подготовку к контрольно-обобщающим мероприятиям.

Для освоения курса дисциплины студенты должны:

- изучить материал лекционных и практических занятий в полном объеме по разделам курса;
- выполнить задание, отведенное на самостоятельную работу: подготовить и защитить реферат по утвержденной преподавателем теме, подготовиться к собеседованию, тестированию, технологическому диктанту, контрольной работе;
- продемонстрировать сформированность компетенций, закрепленных за курсом дисциплины во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение лекционных и практических занятий для студентов очной и заочной формы является обязательным. Уважительными причинами пропуска аудиторных занятий является:

- освобождение от занятий по причине болезни, выданное медицинским учреждением,
- распоряжение по деканату, приказ по вузу об освобождении в связи с участием в внутривузовских, межвузовских и пр. мероприятиях,
- официально оформленное свободное посещение занятий.

Пропуски отрабатываются независимо от их причины. Пропущенные темы лекционных занятий должны быть законспектированы в тетради для лекций, конспект представляется преподавателю для ликвидации пропуска. Пропущенные практические занятия отрабатываются в виде устной защиты практического занятия во время консультаций по дисциплине. Контроль сформированности компетенций в течение семестра проводится в форме устного опроса на практических занятиях, выполнения контрольных работ, написания технологических диктантов и тестового контроля по теоретическому курсу дисциплины.

## 11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

### 11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Kaspersky Total Security - Антивирус
2. Microsoft Windows Server STDCORE AllLngLicense/Software AssurancePack Academic OLV 16Licenses LevelE AdditionalProduct CoreLic 1Year - Серверная операционная система
3. OPERA - Система управления отелем
4. Fidelio - Подсистема интеграции с партнерами и GDS. инструмент для интеграции системы бронирования отеля с различными партнерскими сетями и системами глобальной дистрибуции (GDS).
5. Аппаратно-программный комплекс «ARGUS-KARYO» -
6. Программный комплекс "Полигон Про: Максимум" - программа для постановки объектов недвижимости на кадастровый учет, регистрации прав и обременений

### 11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

1. Kaspersky Total Security - Антивирус
2. Аппаратно-программный комплекс «ARGUS-KARYO» -
3. Программный комплекс "Полигон Про: Максимум" - программа для постановки объектов недвижимости на кадастровый учет, регистрации прав и обременений

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

**12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Номер аудитории	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения занятий всех типов (в т.ч. лекционного, семинарского, практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	201/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия
2	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования		
		104/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия

### 13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на промежуточной аттестации зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047).

Автор (ы)

\_\_\_\_\_ доц. КТПИПСП, ктн Трубина Ирина Александровна

Рецензенты

\_\_\_\_\_ доц. КТПИПСП, ксxn Закотин В.Е.

\_\_\_\_\_ доц. КТПИПСП, ксxn Лесняк Т.С.

Рабочая программа дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» рассмотрена на заседании Кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции протокол № 12 от 09.04.2026 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ Шлыков Сергей Николаевич

Рабочая программа дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Менеджер 5 (ИДПО) протокол № 5 от 14.04.2026 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Руководитель ОП \_\_\_\_\_