Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 30.09.2024 11:03:45
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой ТПП
_____ /Попова О.М./
«21» августа 2019 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	**ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ**
Направление подготовки	**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**
Направленность (профиль)	**Технология и организация предприятий общественного питания**
Квалификация выпускника	**Бакалавр**
Нормативный срок обучения	**4 года**
Форма обучения	**Очная**
Кафедра-разработчик	**Технологии продуктов питания**
Ведущий преподаватель	**Доцент Вольф Е.Ю.**

Разработчик: доцент, Вольф Е.Ю. _____
(Подпись)

Саратов 2019

Содержание

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП …… 3

2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания …….. 5

3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.....…….. 8

4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования …… 10

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

В результате изучения дисциплины «Введение в профессию» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.11.2015 г. №1332, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Введение в профессию»

Компетенция		*Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающий должен знать, уметь, владеть)*	*Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (семестр)**	*Виды занятий для формирования компетенции*	*Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции*
Код	*Наименование*				
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
ОК-7	*способностью к самоорганизации и саморазвитию*	***знает:*** *способы самооценки, самоорганизации; различные проблемы профессиональной деятельности; принципы тайм-менеджмента, применимо к самоорганизации и самооценки*	*1 семестр*	*Лекции.*	*Письменный опрос*
		умеет: *разрабатывать и реализовывать программы саморазвития в соответствии с выстроенными приоритетами; составлять вопросы для самоанализа; определять цели и задачи совершаемой деятельности и прогнозирование её результата; простраивать перспективу, планировать изменения профессиональной и личностной ситуации*			
		владеет: *навыками самостоятельной организации работы по составлению программы саморазвития; навыками объективного оценивания, анализа информации, навыками передачи знаний и обмена опытом; навыками формулирования приоритетов собственной деятельности; личного и профессионального развития, выстраивания иерархии целей и задач*			

		саморазвития по приоритетности, обосновывая их приоритетность			
ПК-1	*способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания*	***знает:*** *перечень изучаемых дисциплин, учитывая, междисциплинарные связи в рамках осуществления производственно-технологической, организационно - управленческой, научно-исследовательской, проектной и маркетинговой деятельности; технические средства и их возможности для измерения основных параметров технологического процесса производства кулинарной продукции*	*1 семестр*	*Лекции.*	*Письменный опрос*
		умеет: *работать со специальной литературой по изучаемым дисциплинам;* подбирать средства измерения для определения *основных параметров технологического процесса приготовления кулинарной продукции*			
		владеет: *навыками подбора методов математики, физики, химии, биологии, основ безопасности жизнедеятельности при решении профессиональных задач; навыками организации технологического процесса и контроля качества производимой кулинарной продукции*			

Примечание

Компетенция ОК-7 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Психология работы в малых группах»; «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая)»; «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика)»; «Преддипломная практика»; Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Компетенция ПК-1 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Процессы и аппараты пищевых производств»; «Продовольственная безопасность с основами нутрициологии»; «Пищевые добавки»; «Теоретическая технология»; «Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов

питания»; «Технохимический контроль продукции общественного питания»; «Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного питания»; «Технология продуктов функционального питания»; «Технология продукции общественного питания»; «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»; Модуль. «Оборудование предприятий общественного питания. Механическое, тепловое, торговое оборудование предприятий общественного питания»; «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания»; «Технология продуктов детского питания»; «Технология кулинарной продукции для социально-ориентированных групп населения»; «Технология и организация диетического питания»; «Современные системы и концепции питания»; «Организация кейтеринга»; «Кондитерское производство»; «Технология мучных кондитерских изделий»; «Технология кулинарной продукции различных стран»; «Технология блюд зарубежной кухни»; «Технология и техника работы бариста»; «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая)»; «Производственная практика: научно-исследовательская работа»; «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика)», «Преддипломная практика»; Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Перечень оценочных материалов*

Таблица 2

№п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ОМ
1	Письменный опрос	Средство контроля, организованное в виде письменного опроса обучающегося на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанной на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.	Банк карточек по вариантам для письменного опроса
2	Тестирование	Метод, который позволяет выявить уровень знаний, умений и навыков, способностей и других качеств личности, а также их соответствие определенным нормам путем анализа способов выполнения обучающимися ряда специальных заданий	Банк тестовый заданий

Программа оценивания контролируемой дисциплине

Таблица 3

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой	Наименование оценочного

		компетенции (или ее части)	средства
1	2	3	4
1.	Тема 1. Этапы профессионального становления личности	ОК-7,ПК-1	Письменный опрос
2.	Тема 2. Характеристика профессиональной деятельности бакалавров	ОК-7,ПК-1	Письменный опрос
3.	Тема 3. История становления и развития Саратовского государственного университета имени Николая Ивановича Вавилова	ПК-1	Письменный опрос
4.	Тема 4. Появление и развитие кулинарии	ПК-1	Письменный опрос
5.	Тема 5. Роль питания в жизни человека	ПК-1	Письменный опрос
6.	Тема 6. Классификация предприятий общественного питания	ПК-1	Письменный опрос
7.	Тема 7. Услуги общественного питания. Термины и определения	ПК-1	Письменный опрос
8.	Тема 8. Общие представления о технологии продукции общественного питания и технологическом цикле продукции общественного питания	ПК-1	Письменный опрос
9.	Тема 9. Проектирование и разработка продукции общественного питания	ПК-1	Письменный опрос
10.	Тема 10. Основы организации производства на предприятиях общественного питания	ОК-7,ПК-1	Письменный опрос
11.	Тема 11. Основы гигиены и санитарии. Основы охраны труда	ПК-1	Письменный опрос
12.	Тема 12. Контроль качества и безопасности пищевой продукции	ПК-1	Письменный опрос
13.	Тема 13. Основы продвижения ресторанных услуг предприятия	ОК-7,ПК-1	Письменный опрос
14.	Тема 14. Состояние и тенденции развития ресторанного бизнеса в современной России	ОК-7,ПК-1	Письменный опрос
15.	Промежуточная аттестация	ОК-7,ПК-1	Тестирование

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Введение в профессию» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 4

Код компетенции, этапы освоения	*Планируемые результаты обучения*	*Показатели и критерии оценивания результатов обучения*			
		ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	*пороговый уровень (удовлетворительно)*	*продвинутый уровень (хорошо)*	*высокий уровень (отлично)*

компетенции					
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
ОК-7, 1 семестр	***знает:*** *способы самооценки, самоорганизации; различные проблемы профессиональной деятельности; принципы тайм-менеджмента, применимо к самоорганизации и самооценки*	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале, не знает способы самооценки, самоорганизации; не знает проблем профессиональной деятельности, принципы тайм-менеджмента;	обучающийся демонстрирует знание только основного материал, но не знает деталей, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала, знает основные принципы тайм-менеджмента	обучающийся демонстрирует знание способов самооценки; принципов тайм-менеджмента; не допуская существенных неточностей при изложении материала	обучающийся демонстрирует знание способов самооценки, самоорганизации; различных проблем профессиональной деятельности, принципов тайм-менеджмента;
	умеет: *разрабатывать и реализовывать программы саморазвития в соответствии с выстроенными приоритетами; составлять вопросы для самоанализа; определять цели и задачи совершаемой деятельности, и прогнозирование её результата; простраивать перспективу, планировать изменения профессиональной и личностной ситуации*	обучающийся не умеет разрабатывать и реализовывать программы саморазвития в соответствии с выстроенными приоритетами; не умеет составлять вопросы для самоанализа; не умеет определять цели и задачи совершаемой деятельности и прогнозирование её результата;	обучающийся демонстрирует умение, в целом, успешно, но не системно разрабатывать программы саморазвития в соответствии с выстроенными приоритетами; составлять вопросы для самоанализа	обучающийся демонстрирует умение разрабатывать элементы программы саморазвития в соответствии с выстроенными приоритетами; составлять вопросы для самоанализа; планировать изменения профессиональной и личностной ситуации	обучающийся демонстрирует умение разрабатывать и реализовывать программы саморазвития в соответствии с выстроенными приоритетами; составлять вопросы для самоанализа; определять цели и задачи совершаемой деятельности и прогнозирование её результата; простраивать перспективу, планировать изменения профессиональной и личностной ситуации; составлять программы саморазвития
ОК-7, 1 семестр	***владеет:*** *навыками самостоятельной организации работы по составлению программы саморазвития; навыками объективного оценивания, анализа информации, навыками передачи знаний и обмена опытом; навыками формулирования приоритетов собственной деятельности; личного и профессионального развития, выстраивания иерархии целей и задач саморазвития по приоритетности, обосновывая их приоритетность*	обучающийся не владеет навыками объективного оценивания, анализа информации, навыками передачи знаний и обмена опытом; не владеет навыками формулирования приоритетов собственной деятельности; личного и профессионального развития, выстраивания иерархии целей и задач саморазвития по приоритетности, обосновывая их приоритетность.	обучающийся демонстрирует в целом успешное, но не системное владение навыками оценивания анализа информации, навыками передачи знаний; навыками формулирования приоритетов собственной деятельности	обучающийся демонстрирует владение навыками оценивания, анализа информации, навыками передачи знаний; навыками формулирования приоритетов собственной деятельности; личного и профессионального развития	обучающийся демонстрирует владения навыками объективного оценивания, анализа информации, навыками передачи знаний и обмена опытом; навыками формулирования приоритетов собственной деятельности; личного и профессионального развития, выстраивания иерархии целей и задач саморазвития по приоритетности, обосновывая их приоритетность

ПК-1, 1 семестр	***знает:*** *перечень изучаемых дисциплин, учитывая, междисциплинарные связи в рамках осуществления производственно-технологической, организационно - управленческой, научно-исследовательской, проектной и маркетинговой деятельности; технические средства и их возможности для измерения основных параметров технологического процесса производства кулинарной продукции*	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в методах организации технологического процесса производства продукции питания. Не знает правила использования технических средств для измерения основных технологических параметров производства кулинарной продукции	обучающийся демонстрирует знание только основного материала, не зная деталей, допуская неточности в формулировках, нарушая логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знания грамотного использования технических средств для измерений основных параметров технологического процесса
ПК-1, 1 семестр	***умеет:*** *работать со специальной литературой по изучаемым дисциплинам; производить измерения основных параметров технологического процесса приготовления кулинарной продукции*	обучающийся не умеет подбирать технические средства для измерения обучающийся основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Не умеет подбирать методы организации технологического процесса производства кулинарной продукции.	обучающийся демонстрирует в целом, успешное, но не системное умение использовать данные технических средств, основных параметров технологических процессов приготовления кулинарной продукции; с допущением неточностей подбирать методы организации технологический процесс производства кулинарной продукции.	обучающийся демонстрирует умение подбирать технические средства, в целом, успешно, но с отдельными неточностями; умение подбирать методы организации технологического процесса производства кулинарной продукции.	обучающийся демонстрирует умение подбирать технические средства по определению параметров технологических процессов приготовления кулинарной продукции; умение подбирать методы организации технологического процесса производства кулинарной продукции.
ПК-1, 1 семестр	***владеет навыками:*** *использования методов математики, физики, химии, биологии, основами безопасности жизнедеятельности при решении профессиональных задач; навыками организации технологического процесса и контроля качества производимой кулинарной продукции*	обучающийся не владеет навыками подбора технических средств по определению параметров технологических процессов приготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции.	обучающийся демонстрирует владение навыками подбора технических средств по определению параметров технологических процессов приготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции. Но допускает неточности и отсутствует системность.	обучающийся демонстрирует владение навыками подбора технических средств по определению параметров технологических процессов приготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или ошибки	обучающийся демонстрирует владение навыками подбора технических средств по определению параметров технологических процессов приготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции; успешно и системно

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности,

характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1. Входной контроль

Примерный перечень вопросов для входного контроля:

1. Дайте определение здоровому питанию;
2. Дайте классификацию блюдам и кулинарным изделиям;
3. Опишите основные пищевые вещества;
4. Дайте определение термину «гигиена питания»;
5. Перечислите профессиональные и личностные качества, на Ваш взгляд, необходимые бакалавру по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания;
6. Приведите особенности национальных кухонь.

3.2. Письменный опрос

Примерный перечень вопросов для письменного опроса:

1. Дайте определение и покажите взаимосвязи следующих понятий: «профессия», «должность», «профессионализм», «компетентность», «квалификация», «профессиограмма».
2. По каким основаниям классифицируют профессии? Как влияют на развитие личности разные профессии и как проявляется индивидуальность человека в профессиональной деятельности?
3. Что включает в себя область профессиональной деятельности бакалавров?
4. Перечислить объекты профессиональной деятельности бакалавров?
5. Перечислить виды профессиональной деятельности бакалавров?
6. Перечислить задачи профессиональной деятельности бакалавров?

а. Поволжье считается одним из опорных центров аграрной науки и образования нашей страны. Обоснуйте или опровергните данное утверждение.

7. Кто и что способствовало открытию в 1913г. в Саратове Высших сельскохозяйственных курсов?
8. Кратко опишите этапы развития Университета.
9. Кратко охарактеризуйте устав Университета, приведите выдержки из него.
10. Приведите основные биографические сведения из жизни Н.И. Вавилова. Опишите его роль в развитии науки и образования.
11. Какое влияние оказало появление русской печи на формирование национальной кухни?
12. Опишите влияние религии на развитие кулинарии.
13. Опишите взгляды на питание учёных средневековья.
14. Опишите развитие общественного питания в 19 в

15. Опишите развитие общественного питания в 20 в
16. Какие основные кулинарные традиции существуют в Буддизме, Христианстве, Исламе, Иудаизме, Индуизме?
17. Опишите состояние общественного питания в современных условиях.
18. Что относится к основным пищевым веществам?
19. В чём заключается процесс обмена веществ?
20. На что затрачивается энергия при основном обмене веществ?
21. Дайте определения пищевой, биологической и энергетической ценности?
22. Что представляют собой с химической точки зрения белки и какие функции они выполняют в организме?
23. От чего зависит биологическая ценность белков?
24. В чём заключается основная функция жиров, выполняемая ими в организме?
25. В чём сущность транспортной функции жиров?
26. Как подразделяют углеводы по пищевой ценности?
27. Что такое витамины и в чём заключается их функция в организме?
28. Перечислите степени обеспеченности организма витаминами.
29. Какие факторы необходимо учитывать при размещении предприятий общественного питания в городской черте?
30. Цель изучения потребительских потоков.
31. Отличительные особенности услуги общественного питания постоянного спроса от услуги периодического спроса потребителей.
32. Характеристика мест расположения общедоступных и специализированных предприятий общественного питания.
33. Основные типы предприятий общественного питания?
34. Что такое технологический процесс предприятий общественного питания?
35. Из каких стадий состоит технологический процесс предприятия общественного питания?
36. Особенности организации производства на предприятиях с полным технологическим циклом?
37. Особенности организации производства на предприятиях с неполным технологическим циклом?
38. Структура сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (Сборник рецептур).
39. Какие сведения содержатся во «Введении» Сборника рецептур
40. Назначение технико– технологической карты.
41. Содержание технологической карты.
42. Перечислить основные сведения, содержащиеся в приложениях Сборника рецептур.
43. Что включает в себя понятие термина «культура обслуживания»?
44. Как и когда возникло понятие «этикет»?
45. Этикет, предписывающий поведение в общественных местах.
46. Основные (современные) правила поведения за столом.
47. Какие требования, предъявляются к интерьерному оформлению залов?

48. Перечислить состав помещений предприятий общественного питания?
49. Что входит в состав рабочего места повара?
50. Перечислить технологические операции заготовочных цехов в составе предприятия общественного питания?
51. Перечислить технологические операции доготовочных цехов в составе предприятия общественного питания?
52. Каким образом осуществляется лабораторный контроль качества продукции предприятий общественного питания?
53. Что позволяют определять физические и физико-химические методы контроля?
54. Что можно установить с помощью химических и биохимических методов определения качества продукции?
55. Для чего служат микробиологические методы контроля качества?
56. Какие, на ваш взгдяд, в настоящее время существуют проблемы в развитии общественного питания?
57. Какие, на ваш взгдяд, в настоящее время наблюдаются тенденции в развитии общественного питания?
58. Как, на ваш взгдяд, в настоящее время развитии общественного питания?
59. Охарактеризуйте ситуацию на рынке ресторанного бизнес в настоящее время.

3.3. Рубежный контроль

Вопросы рубежного контроля № 1

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Классификации профессий.
2. Профессиональное становление личности.
3. Способы самооценки и самоанализа. Саморазвитие.
4. Тайм-менеджмент. Принципы и методы.
5. Прокрастинация в профессиональной деятельности.
6. Область и объекты профессиональной деятельности бакалавров.
7. Виды и задачи профессиональной деятельности бакалавров.
8. Становление и развитие ФГБОУ ВО "Саратовский ГАУ" им. Н.И. Вавилова, факультета ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий, кафедры "Технологии продуктов питания".
9. Развитие кулинарии. Становление и развитие кулинарного образования и научной кулинарии в России.
10. Взгляды на питание учёных Средневековья.
11. Влияние религии на развитие кулинарии. Исторически сложившиеся особенности питания различных народов.
12. Основные кулинарные традиции Буддизма. Меню на религиозный праздник Буддизма.

13. Основные кулинарные традиции Христианства. Меню на религиозный праздник Христианства.

14. Основные кулинарные традиции Ислама. Меню на религиозный праздник Ислама.

15. Основные кулинарные традиции Иудаизма. Меню на религиозный праздник Иудаизма.

16. Основные кулинарные традиции Индуазма. Меню на религиозный праздник Индуазма.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Тайм-менеджмент в личной жизни;
2. Тайм-менеджмент в профессии.

Вопросы рубежного контроля № 2

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Развитие общественного питания в XIX в.
2. Развитие общественного питания в XX в
3. Основные пищевые вещества, функции. Особенности обмена веществ. Пищевая, биологическая и энергетической ценности, биологическая эффективность.
4. Вода и минорные компоненты пищи, функции.
5. Классификация предприятий общественного питания. Типы предприятий общественного питания.
6. Услуги предприятий общественного питания. Качество и безопасность продукции общественного питания.
7. Основные стадии технологического цикла производства кулинарной продукции.
8. Классификация способов обработки сырья и продуктов. Технологический процесс предприятий общественного питания.
9. Особенности организации производства на предприятиях с полным/неполным технологическим циклом.
10. Порядок разработки нормативной и технической документации на предприятии общественного питания. Принципы разработки меню.
11. Культура обслуживания. Формы обслуживания. Этикет. Требования к интерьерному оформлению зала. Интерьерные стили.
12. Основные правила обработки сырья на предприятиях общественного питания. Технологические операции доготовочных и заготовочных цехов в составе предприятия общественного питания.
13. Органолептическая оценка качества продукции предприятий общественного питания. Лабораторный контроль качества продукции предприятий общественного питания.
14. Требования к санитарии и охране труда на предприятиях общественного питания.
15. Продвижение ресторанных услуг предприятия. Проблемы развития

общественного питания. Мировые тренды в ресторанном бизнесе. Тенденции и риски.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Инструменты профессионально-личностного роста;
2. Прокрастинация в профессиональной деятельности.

3.4. Промежуточная аттестация

Видом промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания является зачет.

Целью зачета является: обобщение и систематизация знаний, умений, навыков, установление уровня и качества знаний обучающихся требованиям образовательного стандарта

Вопросы, выносимые на зачет

1. Классификации профессий. Профессиональное становление личности.
2. Способы самооценки и самоанализа. Саморазвитие.
3. Тайм-менеджмент. Принципы, виды и методы.
4. Прокрастинация в профессиональной деятельности.
5. Инструменты профессионально-личностного роста;
6. Область и объекты профессиональной деятельности бакалавров.
7. Виды и задачи профессиональной деятельности бакалавров.
8. Становление и развитие ФГБОУ ВО "Саратовский ГАУ" им. Н.И. Вавилова, факультета ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий, кафедры "Технологии продуктов питания".
9. Развитие кулинарии. Становление и развитие кулинарного образования и научной кулинарии в России.
10. Взгляды на питание учёных Средневековья.
11. Влияние религии на развитие кулинарии. Исторически сложившиеся особенности питания различных народов.
12. Основные кулинарные традиции Буддизма. Меню на религиозный праздник Буддизма.
13. Основные кулинарные традиции Христианства. Меню на религиозный праздник Христианства.
14. Основные кулинарные традиции Ислама. Меню на религиозный праздник Ислама.
15. Основные кулинарные традиции Иудаизма. Меню на религиозный праздник Иудаизма.
16. Основные кулинарные традиции Индуазма. Меню на религиозный праздник Индуазма.
17. Развитие общественного питания в XIX в.
18. Развитие общественного питания в XX в

19. Основные пищевые вещества, функции. Особенности обмена веществ. Пищевая, биологическая и энергетической ценности, биологическая эффективность.

20. Вода и минорные компоненты пищи, функции.

21. Классификация предприятий общественного питания. Типы предприятий общественного питания.

22. Услуги предприятий общественного питания. Качество и безопасность продукции общественного питания.

23. Основные стадии технологического цикла производства кулинарной продукции.

24. Классификация способов обработки сырья и продуктов. Технологический процесс предприятий общественного питания.

25. Особенности организации производства на предприятиях с полным/неполным технологическим циклом.

26. Порядок разработки нормативной и технической документации на предприятии общественного питания. Принципы разработки меню.

27. Культура обслуживания. Формы обслуживания. Этикет. Требования к интерьерному оформлению зала. Интерьерные стили.

28. Основные правила обработки сырья на предприятиях общественного питания. Технологические операции доготовочных и заготовочных цехов в составе предприятия общественного питания.

29. Органолептическая оценка качества продукции предприятий общественного питания. Лабораторный контроль качества продукции предприятий общественного питания.

30. Требования к санитарии и охране труда на предприятиях общественного питания.

31. Продвижение ресторанных услуг предприятия. Проблемы развития общественного питания. Мировые тренды в ресторанном бизнесе. Тенденции и риски.

Вариант тестовых заданий на зачёт

Инструкция. Тестовые задания расположены в порядке возрастания сложности. Необходимо выбрать один или несколько верных ответов из предложенных вариантов и отметить их.

1. Общественное питание — это:

а) обширная сфера бизнеса, основу которого составляют предприятия питания, характеризующиеся разнообразием форм обслуживания и большим ассортиментом предлагаемой продукции

б) отрасль народного хозяйства, совокупность предприятий, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции

в) отрасль народного хозяйства, которая производит, реализует готовую пищу и обслуживает потребителей;

г) вид предприятия с характерными особенностями кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых услуг потребителям

2. Ресторан -
а) изготавливает, реализует и организует потребление широкого ассортимента блюд и изделий сложного изготовления из различных продуктов
б) занимается изготовлением и реализацией широкого ассортимента смешанных, крепких алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, закусок, десертов, мучных кондитерских и булочных изделий
в) изготавливает и реализует различные блюда, изделия и напитки в ограниченном ассортименте
г) изготавливает ограниченный ассортимент несложных блюд из определенного вида сырья

3. В зависимости от ассортимента выпускаемой продукции различают следующие предприятия:
а) кооперативные, заготовочные и специализированные
б) комплексные, универсальные и комбинированные
в) комплексные, универсальные и специализированные
г) комплексные, универсальные и внутриотраслевые

4. Какие виды мяса не употребляют туристы из стран Востока?
а) говядину
б) птицу
в) баранину
г) свинину

5. В 1756 г. императрица Елизавета Петровна потребовала своим указом:
а) продавать напитки только в царевых кабаках.
б) запретить посадским людям приготовление домашнего питья
в) построить казенные винокуренные заводы в каждой губернии
г) сократить потребление мяса

6. Как называлась книга Елены Молоховец, которая вышла в свет 3 июня 1861 года
а)"Подарок молодым хозяйкам или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве"
б) "Настоящий подарок молодым хозяйкам"
в) "Рецепты от Е. Молоховец"
г) "Кулинарная книга молодым хозяйкам"

7. Типичными предприятиями питания в России в XIX – начале XX вв. были:
а) трактиры и рестораны
б) клубы и бары
в)фудкорты и булочные
г) харчевни и корчмы

8. Метод подачи блюд, при котором угощения расставляются на столе в большой по- суде, из которой гости кладут порции себе в тарелки?
а) Русский
б) Европейский
в) Английский
г) Французский

9. Рюмки рейнвейна используют для подачи?
а) красных вин
б) шампанского
в) водки
г) белых вин

10. Как не следует поступать, если гость недоволен процедурой подачи пищи, сравнивая ее с сервисом в других ресторанах
а) рассказать особенности технологии приготовления и подачи блюд в ресторане
б) спорить с посетителем, доказывая свою компетентность
в) пригласить в зал ресторана метрдотеля или шеф-повара
г) писать заявление об увольнении

11. Технология приготовления суть, которой заключается в том, что при приготовлении мяса, рыбы, фруктов и овощей используются специальные вакуумные пакеты?
а) Фудпейринг
б) Фламбирование
в) Сувид (Sous – vid)
г) Пакоджеттинг

12. Поджигание кулинарного изделия, в рецептуру которого входит алкогольный компонент. Чаще является заключительным этапом приготовления блюда, его можно производить в присутствии гостя в зале ресторана.
А) смоукеры
Б) подпекание
В) папильот
Г) фламбирование

13. Какой режим является оптимальным для сбалансированного питания?
а) не менее 3-х раз в сутки
б) не менее 6-ти раз в сутки
в) не менее 2-х раз в сутки
г) более 7 раз в сутки

14. Какой товар относится к сопутствующим?
а) выполняющий вспомогательные функции
б) основные
в) простые
г) органический

15. Сервизная должна располагаться?
а) рядом со складом
б) рядом с моечной столовой посуды
в) рядом с охлаждаемой камерой
г) рядом с гардеробом

16. К какой группе овощей относится чеснок?
а) пряные
б) ароматическая зелень
в) десертные
г) луковые

17.Перловую крупу вырабатывают из зерна:
а) овса
б) ячменя
в) гречихи
г) риса

18.Какие изделия запекают?
а)крупеники
б)клецки
в)биточки
г)котлеты

19. Органолептический метод исследования качества пищевых продуктов включает
а)внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенцию
б)плотность, плавление, кислотность
в) массовая доля влаги, кислотность
г) содержание сахара, жира, влаги
д) бактериальная обсемененность

20. Выберите из предложенных вариантов срок хранения заправочных супов с момента его приготовления, при котором сохраняются исходные вкусовые качества заправочного супа.

а) До одного часа
б) До 2-х часов
в) До 3-х часов
г) До 5 часов
д) До 12 часов

21. Выберите из предложенных вариантов время до готовности заправочного супа, за которое необходимо добавить в суп специи (лавровый лист, перец) и соль для сохранения свойств специй.

а) за 1 - 2 минуты до готовности
б) за 2 - 5 минут до готовности
в) за 5 - 10 минут до готовности
г) за 10 - 15 минут до готовности
д) от 15 – 20 минут до готовности

22. Выберите из предложенных вариантов процесс тепловой обработки, который приводит к меньшим потерям питательных свойств продукта при его приготовлении по сравнению с остальными предложенными вариантами.

а) Варка основным способом
б) Припускание
в) Жарка
г) Тушение

23. Хронометраж на предприятии общественного питания − это:

а) изучение операции путем наблюдения
б) измерение затрат рабочего времени на отдельные операции
в) изучение всех затрат рабочего времени в течение смены
г) изучение затрат времени на изготовление единицы продукции
д) изучение операции путем наблюдения и измерения затрат рабочего времени на отдельные элементы

24. Степень и вид профессиональной обученности, то есть уровень подготовки, опыта, знаний, навыков, необходимых для выполнения конкретного вида работы в предприятии общественного питания – это:
а) квалификация персонала
б) степень образованности
в) жизненный опыт
г) развитие персонала
д) нет верного варианта ответа

25. Скидки на продукцию предприятия общественного питания, в которой работает сотрудник будут являться для него видом
а) материальной мотивации
б) нематериальной мотивации
в) денежной мотивации
г) не являются мотивацией
д) материальной неденежной мотивации

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

4.1 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Контроль результатов обучения, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Введение в профессию» осуществляется через проведение текущего и выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

Формы текущего и выходного контроля, порядок и фонды оценочных средств разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Описание шкалы оценивания достижения компетенций по дисциплине приведено в таблице 5.

Таблица 5

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
высокий	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет свободно

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
				выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, обучающийся проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании материала
базовый	«хорошо»	«зачтено»	«зачтено (хорошо)»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе
пороговый	«удовлетворительно»	«зачтено»	«зачтено (удовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляется с выполнением практических заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя
–	«неудов-летвори-тельно»	«не зачтено»	«не зачтено (неудовлет-ворительно)»	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий, не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий

4.2.1. Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

-знание: способов самооценки, самоорганизации; различных проблем

профессиональной деятельности; принципов тайм-менеджмента, применимо к самоорганизации и самооценки; знание перечня изучаемых дисциплин, учитывая, междисциплинарные связи в рамках осуществления производственно-технологической, организационно - управленческой, научно-исследовательской, проектной и маркетинговой деятельности; технических средств и их возможности для измерения основных параметров технологического процесса производства кулинарной продукции;

-умение: разрабатывать и реализовывать программы саморазвития в соответствии с выстроенными приоритетами; составлять вопросы для самоанализа; определять цели и задачи совершаемой деятельности и прогнозирование её результата; простраивать перспективу, планировать изменения профессиональной и личностной ситуации; уметь работать со специальной литературой по изучаемым дисциплинам; производить измерения основных параметров технологического процесса приготовления кулинарной продукции;

-владение навыками: самостоятельной организации работы по составлению программы саморазвития; навыками объективного оценивания, анализа информации, навыками передачи знаний и обмена опытом; навыками формулирования приоритетов собственной деятельности; личного и профессионального развития, выстраивания иерархии целей и задач саморазвития по приоритетности, обосновывая их приоритетность; владеть методами математики, физики, химии, биологии, основами безопасности жизнедеятельности при решении профессиональных задач; навыками организации технологического процесса и контроля качества производимой кулинарной продукции.

4.2.2. Критерии оценки тестирования при промежуточной аттестации

«Отлично» - 86-100 % правильных ответов имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует об уверенных знаниях обучающегося и о его умении решать профессиональные задачи.

«Хорошо» - Более 71 % ответов имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует о достаточных знаниях обучающегося и его умении решать профессиональные задачи.

«Удовлетворительно» - Не менее 51 % ответов имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует об удовлетворительных знаниях обучающегося и о его ограниченном умении решать профессиональные задачи, соответствующие его будущей квалификации.

«Неудовлетворительно» - Менее 50 % ответов имеют решения с правильным ответом. Их содержание свидетельствует о слабых знаниях обучающегося и его неумении решать профессиональные задачи.

Критерии оценки*

отлично	обучающийся демонстрирует: - знание способов самооценки, самоорганизации; различных проблем профессиональной деятельности, принципов тайм-менеджмента; знания грамотного использования технических средств для измерений основных параметров технологического процесса; -умение разрабатывать и реализовывать программы саморазвития в соответствии с выстроенными приоритетами; составлять вопросы для самоанализа; определять цели и задачи совершаемой деятельности и прогнозирование её результата; простраивать перспективу, планировать изменения профессиональной и личностной ситуации; составлять программы саморазвития; умение использовать технические средства по определению параметров технологических процессов приготовления кулинарной продукции; умение организовать технологический процесс производства кулинарной продукции; -владение навыками объективного оценивания, анализа информации, навыками передачи знаний и обмена опытом; навыками формулирования приоритетов собственной деятельности; личного и профессионального развития, выстраивания иерархии целей и задач саморазвития по приоритетности, обосновывая их приоритетность; владение навыками использования и технических средств по определению параметров технологических процессов приготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции; успешно и системно
хорошо	обучающийся демонстрирует: - знание способов самооценки; принципов тайм-менеджмента; технических средств для измерения параметров технологического процесса, не допуская существенных неточностей при изложении материала; - умение разрабатывать элементы программы саморазвития в соответствии с выстроенными приоритетами; составлять вопросы для самоанализа; планировать изменения профессиональной и личностной ситуации; умение использовать технические средства, в целом, успешно, но с отдельными неточностями при определении параметров технологических процессов приготовления кулинарной продукции; умение организовать технологический процесс производства кулинарной продукции; - владение навыками оценивания, анализа информации, навыками передачи знаний; навыками формулирования приоритетов собственной деятельности; личного и профессионального развития ;владение навыками использования технических средств по определению параметров технологических процессов приготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или ошибки
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - знание только основного материал, без деталей, допуская неточности в формулировках, нарушая логическую последовательность в изложении программного материала; -умение, в целом, успешно, но не системно разрабатывать программы саморазвития в соответствии с выстроенными приоритетами; составлять вопросы для самоанализа; успешное, но не системное умение использовать данные технических средств, основных параметров технологических процессов приготовления кулинарной продукции; с допущением неточностей организовать технологический процесс производства кулинарной продукции. - не системное владение навыками оценивания анализа информации, навыками передачи знаний; навыками формулирования приоритетов собственной деятельности; владение навыками использования технических средств по определению параметров технологических процессов приготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции. Но допускает неточности и отсутствует системность.
неудовлетворительно	обучающийся: не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале, не знает способы самооценки, самоорганизации; не знает проблем профессиональной деятельности, принципы тайм-менеджмента; плохо ориентируется в организации технологического процесса производства продукции питания. Не знает правила использования технических средств для измерения основных технологических параметров производства кулинарной продукции; не умеет разрабатывать и реализовывать программы саморазвития в соответствии с выстроенными приоритетами; не умеет составлять вопросы для самоанализа; не умеет определять цели и задачи совершаемой деятельности и прогнозирование её результата; не умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; не умеет организовать технологический процесс производства кулинарной продукции; не владеет навыками объективного оценивания, анализа информации, навыками передачи знаний и обмена опытом; не владеет навыками формулирования приоритетов собственной деятельности; личного и профессионального развития, выстраивания иерархии целей и задач саморазвития по приоритетности, обосновывая их приоритетность; не владеет навыками использований технических средств по определению параметров технологических процессов приготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции.

Разработчик: доцент, Вольф Е.Ю. _____
(подпись)