

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

**Факультет – «Торгово-технологический»  
Кафедра – «Технология продуктов общественного питания и химия»**

УТВЕРЖДАЮ  
Декан факультета  
доцент Т.Х.Тлупов

«27» мая 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ДВ.01.02 Этика в ресторанном бизнесе**

Направление подготовки – **19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

Направленность (профиль) **«Технология продукции и организация ресторанного дела»**

Квалификация выпускника – **бакалавр**

Курс обучения **1 (1)**

Семестр **1 (1)**

Форма обучения **очная (заочная)**

Нальчик 2025

Рабочая программа дисциплины Б1.В.ДВ.01.02 «Этика в ресторанном бизнесе» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. N 1047 (далее – ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению.

Составитель рабочей программы


ст.преподаватель  А.А. Назарова

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия»

протокол от «22» мая 2025 г. № 10

Зав. кафедрой, профессор  А.С. Джабоева

Одобрено методической комиссией факультета «Торгово-технологический»  
протокол от «23» мая 2025 г. № 10

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»  
канд. биол.наук, доцент  Т.Х. Глупов

Согласовано:

Директор научной библиотеки  И.А. Шогенова  
«22» мая 2025 г.

## 1. Цели и задачи дисциплины

**Цель дисциплины:** формирование у студентов теоретических аспектов этического знания и практических аспектов профессиональной этики. Умение реализовать свой потенциал (знания, умений, опыт, личностные качества) на практике для успешной деятельности в профессиональной и социальной сфере, осознавая ответственность за её результаты.

**Задачами дисциплины являются:**

- Сформировать у студентов представление о нравственных аспектах профессиональной этики;
- Выработать у студентов систему фундаментальных основ этического знания, которые должны стать достоянием личности и войти в структуру её опыта.
- Выработать у студентов навыки делового общения и владения основными этическими категориями
- Научить оценивать этические явления действительности, формировать приоритетные этические задачи и находить оптимальные способы их решения.

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-3 <sub>ПК-1</sub> Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	<p><b>Знать:</b> источники, правила подбора информации; особенности формальных и неформальных отношений.</p> <p><b>Уметь:</b> использовать профессионально-ориентированную риторику, соблюдать деловую этику общения; самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками свободно письменной и устной речью; иностранным языком в объеме, необходимым для возможности получения информации из зарубежных источников; средствами коммуникации.</p>
		ИД-1 <sub>ПК-1</sub> Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p><b>Знать:</b> методы контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p><b>Уметь:</b> осуществлять контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации и технологическую регулировку оборудования, используемого для проведения технологических операций</p>

			<p>производства продукции общественно-го питания</p> <p><b>Владеть:</b> методикой создания системы контроля на предприятиях общественного питания</p>
		ИД-2 <sub>ПК-1</sub> Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p><b>Знать:</b> международные стандарты и нормы в области технологии продукции общественного питания</p> <p><b>Умеет:</b> разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания</p> <p>.</p> <p><b>Владеть:</b> практическими навыками организации документооборота по производству кулинарной продукции на предприятии общественного питания, использования нормативной, технической и технологической документации в условиях производства продукции общественного питания</p>
УК-3.	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-1 <sub>УК-3</sub> Организует отбор членов команды для достижения поставленной цели, распределяя их роли в команде	<p><b>Знать:</b> психолого-педагогические аспекты нравственного развития личности</p> <p><b>Уметь:</b> исторически анализировать нравственные ситуации</p> <p>.</p> <p><b>Владеть:</b> основами прикладной этики, соблюдать в профессиональной деятельности этические кодексы</p>
		ИД-3 <sub>УК-3</sub> Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон	<p><b>Знать:</b> основные понятия и категории по этике и делового общения</p> <p><b>Уметь:</b> работать в команде, учитывать интересы всех сторон</p> <p><b>Владеть:</b> основами делового общения</p>

УК-5.	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИД-3УК-5 Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп	<p><b>Знать:</b></p> <p>знает психолого-педагогические аспекты нравственного развития личности</p> <p><b>Уметь:</b> умеет исторически анализировать нравственные ситуации</p> <p><b>Владеть:</b> основами прикладной этики, соблюдать в профессиональной деятельности этические кодексы</p>
		ИД-4УК-5 Обеспечивает создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач	<p><b>Знать:</b> знает психолого-педагогические аспекты нравственного развития личности</p> <p><b>Уметь:</b> умеет исторически анализировать нравственные ситуации</p> <p><b>Владеть:</b> основами прикладной этики, соблюдать в профессиональной деятельности этические кодексы</p>

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Этика в ресторанном бизнесе» входит в часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного дела».

**4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах и в академических часах, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся**

Учебные занятия	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
	семестр	семестр
	3	2
	З.е., часов	З.е., часов
<b>1. Контактная работа з.е./час, в том числе (час):</b>	<b>1,14/41</b>	<b>0,33/12</b>
лекции	18(8)*	4(2)*
практические занятия	18	6
групповые консультации	1	1
контрольные балльно-рейтинговые мероприятия	3	-
промежуточная аттестация: <b>зачет</b>	1	1
<b>2. Самостоятельная работа з.е./час, в том числе (час):</b>	<b>0,86/31</b>	<b>1,67/60</b>
самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практической работе	26	55
подготовка к промежуточной аттестации <b>зачет</b>	5	5
<b>Общая трудоемкость з.е./час</b>	<b>2/72</b>	<b>2/72</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

**4.1 Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества часов и видов учебных занятий (очная форма обучения)**

Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия		Сам. раб.
	Лекции	Прак. работы	Сам. изуч. отд. тем
1-ый семестр			
Предмет этики. Этика в ресторанном бизнесе	2	2	6
Ресторанный сервис: историческая перспектива	2 (1)*	2	7
Этикет как способ обращения внимания на себя. Формирование имиджа делового человека.	2 (3)*	4	3
Философия сервиса	4(2)*	4	5
"Корпоративная этика": генезис, особенности, социальные последствия. Классификация этических кодексов	4(2)*	4	5
Этикет как признание и поддержание значимости человека	2	2	5
<b>Итого по дисциплине</b>	<b>18 (8)*</b>	<b>18</b>	<b>31</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах

**4.2 Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества академических часов и видов учебных занятий (заочная форма обучения)**

Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия		Сам раб
	Лекции	Прак. работы	Сам.изуч. отд. тем
1-ый семестр			
Предмет этики. Этика в ресторанном бизнесе	0,5	1	8
Ресторанный сервис: историческая перспектива	0,5	1	10
Этикет как способ обращения внимания на себя. Формирование имиджа делового человека.	1	1	10
Философия сервиса	1	1	7
"Корпоративная этика": генезис, особенности, социальные последствия. Классификация этических кодексов	0,5	1	13
Этикет как признание и поддержание значимости человека	0,5	1	7
<b>Итого по дисциплине</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>55</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах

**4.3 Содержание разделов дисциплины (модуля)**  
**4.3.1 Лекции**

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Номер, тема и содержание лекции	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
		1-ый семестр		

1	Предмет этики. Этика в ресторанном бизнесе	<p><b>ЛЕКЦИЯ №1 Тема: «Этика как раздел философии»</b></p> <p>Эволюция и этика. Функции этики (ценностно-ориентирующая, познавательная, регулятивная, воспитательная, коммуникативная). Мораль как система принципов, норм, идеалов и ценностей. Структура морали. Понятие и сущность этикета. Этика: основной круг проблем. Этика в ресторанном бизнесе как уровень создания и использования этических ценностей работниками ресторана в процессе обслуживания гостей.</p>	2	0,5
2	Ресторанный сервис: историческая перспектива	<p><b>ЛЕКЦИЯ №2 Тема: «История развития ресторанного бизнеса.»</b></p> <p>Понятие «гостеприимство». Эволюция индустрии гостеприимства Древний мир: Греция и Рим, Средние века (создание профессиональной гильдии кулинаров), кофейни 16в., постоялые дворы, таверны, французская революция и развитие кулинарного искусства. Открытие первых ресторанов.</p>	2	0,5
3	Этикет как способ обращения внимания на себя. Формирование имиджа делового человека	<p><b>ЛЕКЦИЯ №3 Тема: «Этическая культура работника ресторана»</b></p> <p>Учет индивидуальных особенностей и возраста при создании своего внешнего облика (имиджа). Внешний облик работника – визитная карточка ресторана. Социально-ролевое и функциональное назначение одежды служащих. Эффекты фасцинации и аттракции. Элегантность манер. Мимика и жесты. Понятие о вульгарности и моветоне. Кинесика и общее суждение о человеке</p>	2(2)*	0,5
4	Философия сервиса	<p><b>ЛЕКЦИЯ №4 Тема: «Философия сервиса: внимание к мелочам»</b></p> <p>Создание интернет-сервиса в области кулинарии. Проведение тренингов для персонала: как нужно работать, чтобы гость остался довольным, как должен выглядеть официант, что должен при себе иметь, как должен вести себя в гостевой зоне, что нужно делать перед началом работы.</p>	2(2)*	0,5
		<p><b>ЛЕКЦИЯ №5 Тема: «Сервис как признание самценной значимости человека.»</b></p> <p>Признание значимости человека в зависимости от личных способностей, квалификации и индивидуальных качеств личности. Манеры, вежливость, тактичность, чуткость, уважение, самоконтроль. Хорошие манеры как способ проявления уважения к окружающим людям. Этикетные формы регуляции дистанции между партнерами общения (дистантная, фамильярная форма обращения). Межличностная дистанция в процессе коммуникации (указание на степень официальности, формальности ситуаций). Понятие «соответствия» в деловом общении.</p>	4	0,5

		<b>ЛЕКЦИЯ №6 Тема: «Как принимать гостей: основные требования.»</b> Служащие сервиса. Система сервиса. Виды сервиса. Организационная культура ресторанного сервиса	2	0,5
5	"Корпоративная этика": генезис, особенности, социальные последствия. Классификация этических кодексов	<b>ЛЕКЦИЯ №7 Тема: «Понятие "корпоративная этика". Социальные основы ее формирования»</b> Факторы, способствующие распространению "корпоративной этики" на государственной и муниципальной службе. Основные характеристики "корпоративной этики". Социальные последствия господства принципов и норм "корпоративной этики" в среде управленцев. Пути преодоления корпоративности в этике служебных отношений.	2 (2)*	0,5
6	Этикет как признание и поддержание значимости человека	<b>ЛЕКЦИЯ №8 Тема: «Этикет как носитель политического смысла»</b> Этикет как поддержание установленных государством значимости (ранги, титулы и т.п.). Ранг и субординации. Этикетные формы (ритуал, церемониал). Этикет как средство поддержания расслоения в обществе (наличие отличительных признаков: используемые богатства и утверждаемые и присваиваемые государственной властью особые знаки отличия). Признание значимости человека в зависимости от личных способностей, квалификации и индивидуальных качеств личности. Сегрегативная функция этикета. Нравственные основы этикета (манеры, вежливость, тактичность, чуткость, уважение, самоконтроль).	2 (2)*	0,5
		<b>Итого за 1-ый семестр</b>	<b>18 (8)*</b>	<b>4</b>
		<b>Итого по дисциплине</b>	<b>18 (8)*</b>	<b>4</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах

#### 4.3.2 Практические работы

№ п/п	Наименование раздела дисциплин	Номер и тема практической работы	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
		<b>1-ый семестр</b>		
1	Предмет этики. Этика в ресторанном бизнесе	Прак. работа №1. Структура морали	2	1
2	Ресторанный сервис: историческая перспектива	Прак. работа №2. Эволюция индустрии гостеприимства	2(2)*	-



3	Этикет как способ обращения внимания на себя. Формирование имиджа делового человека	Прак. работа №3. Одежда как социокультурный код личности.	2	-
		Прак. работа №4. Имидж работника ресторана. Этикет как способ обращения внимания на себя.	2(2)*	1
		Прак. работа №5. Формирование внутренней дисциплины человека.	2(2)*	1
4	Философия сервиса	Прак. работа №7. Основные требования к приему гостей	2	-
		Прак. работа №8. Особенности обслуживание в ресторанах Мишлен.	2(2)*	1
		Прак. работа №9. Социальные последствия корпоративной этики.	2	2
		Итого за 1-ый семестр	18 (8)*	6
		Итого:	18 (8)*	6

(\*) - занятия, проводимые в интерактивных формах

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной форме обучения (заочной форме обучения) соответственно 104 (284) часа, из них 62 (265) часа выделяется на самостоятельное изучение отдельных тем (модулей). При самостоятельном изучении отдельных вопросов и тем основными видами самостоятельной работы обучающихся являются: проработка учебников, учебных пособий, учебно-методической литературы и информационно-образовательных ресурсов, конспектирование материалов, подготовка к выполнению лабораторных работ, к опросу, тестированию, к контрольным балльно-рейтинговым мероприятиям, подготовка к промежуточной аттестации.

На очной форме обучения контроль самостоятельной работы, чаще всего осуществляется перед началом чтения лекции, выполнения лабораторных работ, во время проведения балльно-рейтинговых контрольных мероприятий и промежуточной аттестации.

На заочной форме обучения, контроль самостоятельной работы осуществляется только во время промежуточной аттестации.

Выделяемый на самостоятельное выполнение курсовой работы объем часов, (10 на очной и заочной формах обучения), используется для самостоятельной работы обучающихся (выполнение и оформление курсовой работы). Контроль самостоятельной работы здесь осуществляется проверкой работы на правильность выполнения и оформления и ее защиты автором.

Объем часов выделяемых для подготовки к промежуточной аттестации (27 ч. по очной форме и 4 ч. по заочной форме обучения), используется для самостоятельной подготовки обучающихся к экзамену. Данный этап является завершающим при изучении дисциплины и контроль самостоятельной работы осуществляется на промежуточной аттестации.

№№ раз-делов	Тема и вопросы самостоятельной работы студентов	Объем часов очно (заочно)	Перечень учебно-методического обеспечения*	Форма контроля
1	<b>Тема: «Этика как раздел философии»</b> Эволюция и этика. Функции этики (ценностно-ориентирующая, познавательная, регулятивная, воспитательная, коммуникативная). Мораль как система принципов, норм, идеалов и ценностей. Структура морали. Понятие и сущность этикета. Этика: основной круг проблем. Этика в ресторанном бизнесе как уровень создания и использования этических ценностей работниками рес-	4(9)	[1] – [7]; [15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета

	торана в процессе обслуживания гостей.			
2	<p><b>2 Тема: «История развития ресторанного бизнеса.»</b></p> <p>Понятие «гостеприимство». Эволюция индустрии гостеприимства Древний мир: Греция и Рим, Средние века (создание профессиональной гильдии кулинаров), кофейни 16в., постоянный дворы, таверны, французская революция и развитие кулинарного искусства. Открытие первых ресторанов.</p>	6 (10)	[1] – [15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
3	<p><b>Тема: «Этическая культура работника ресторана»</b></p> <p>Учет индивидуальных особенностей и возраста при создании своего внешнего облика (имиджа). Внешний облик работника – визитная карточка ресторана. Социально-ролевое и функциональное назначение одежды служащих. Эффекты фасцинации и аттракции. Элегантность манер. Мимика и жесты. Понятие о вульгарности и моветоне. Кинесика и общее суждение о человеке</p>	5(9)	[1] – [15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
4	<p><b>Тема: «Философия сервиса: внимание к мелочам»</b></p> <p>Создание интернет-сервиса в области кулинарии. Проведение тренингов для персонала: как нужно работать, чтобы гость остался довольным, как должен выглядеть официант, что должен при себе иметь, как должен вести себя в гостевой зоне, что нужно делать перед началом работы.</p>	4(9)	[1] – [15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
5	<p><b>Тема: «Сервис как признание самоценной значимости человека.»</b></p> <p>Признание значимости человека в зависимости от личных способностей, квалификации и индивидуальных качеств личности. Манеры, вежливость, тактичность, чуткость, уважение, самоконтроль. Хорошие манеры как способ проявления уважения к окружающим людям. Этикетные формы регуляции дистанции между партнерами общения (дистантная, фамильярная форма обращения). Межличностная дистанция в процессе коммуникации (указание на степень официальности, формальности ситуаций). Понятие «соответствия» в деловом общении.</p>	4(9)	[1] – [15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
6	<p><b>Тема: «Как принимать гостей: основные требования.»</b></p> <p>Служащие сервиса. Система сервиса. Виды сервиса. Организационная культура ресторанного сервиса</p>	4(10)	[1] – [15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета

7	<b>Тема: «Понятие "корпоративная этика". Социальные основы ее формирования»</b> Факторы, способствующие распространению "корпоративной этики" на государственной и муниципальной службе. Основные характеристики "корпоративной этики". Социальные последствия господства принципов и норм "корпоративной этики" в среде управленцев. Пути преодоления корпоративности в этике служебных отношений	4(10)	[1] – [15]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
	<b>Итого за 1-ый семестр</b>	31 (55)		
	<b>Всего</b>	31 (55)		

\* - Перечень учебно-методического обеспечения приведен в разделе 8.

## 6. Фонд оценочных средств, для проведения текущего и промежуточного контроля обучающихся по дисциплине (модулю)

### 6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

№ модуля	Структурированные модули	Коды формируемых компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины
1	Предмет этики. Этика в ресторанном бизнесе	ПК-1, УК-3, УК-5	1-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторных работ и их защита
	Ресторанный сервис: историческая перспектива	ПК-1, УК-3, УК-5	
2	Этикет как способ обращения внимания на себя. Формирование имиджа делового человека	ПК-1, УК-3, УК-5	2-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторных работ и их защита
	Философия сервиса	ПК-1, УК-3, УК-5	
3	"Корпоративная этика": генезис, особенности, социальные последствия. Классификация этических кодексов	ПК-1, УК-3, УК-5	3-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторных работ и их защита

### 6.2. Показатели и критерии оценивания индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

**Текущий контроль** - это непрерывное отслеживание освоения индикаторов достижения общепрофессиональных и профессиональных компетенций по дисциплине.

**Промежуточный контроль** проводится с целью оценки усвоения студентами материала крупного модуля или раздела учебной дисциплины. В течение семестра проводится три таких контрольных мероприятий, согласно календарного учебного графика.

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом:

- оценки (текущего контроля) за работу в семестре (оценки за выполнение контрольных заданий, за выполнение и успешную защиту лабораторных работ, за активное участие в опросе студентов перед началом лекции или в конце ее);
- оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях (ответы на тесты, на контрольные вопросы).

Для определения оценки за работу в семестре и оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях содержательная часть рабочей программы четко структурируется на содержательные модули из которых формируется три блока (модуля), с периодами изучения равными периодам проведения рейтинг-контроля.

Таким образом, устанавливается объем дисциплины, подлежащей оценке качества усвоения в рамках блоков. При этом каждая контрольная точка оценивается в 20 баллов.

Критериями оценки индикатора достижения компетенций являются уровень освоения обучающимися знаний, умений и навыков, которыми они должны обладать при изучении разделов (модулей) дисциплины.

Согласно этих критериев при разработке шкал оценивания автор руководствуется следующим:

**15-20 баллов** – студент получает при **высоком** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоения знаний, умений и теоретического материала без пробелов; выполнении всех заданий, предусмотренных учебным планом на высоком качественном уровне; сформировании практических навыков, профессионального применения освоенных знаний;

**10-14 баллов** – студент получает при **среднем** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоении знаний, умений и теоретического материала, когда учебные задания не оценены максимальным числом баллов, и в основном сформированы практические навыки.

**До 10 баллов** – студент получает при **пороговом** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и частично с пробелом освоении знаний, умений и теоретического материала, некачественном выполнении учебных заданий, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, в случаях не сформирования некоторых практических навыков.

## **7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)**

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

Рабочей программой дисциплины «Этика в ресторанном бизнесе» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

**ПК-1** Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

**УК-3.** Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

**УК-5.** Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

В процессе освоения образовательной программы по 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» компетенции **ПК-1, УК-3, УК-5** формируются при изучении дисциплин, прохождении практик и ГИА.

**Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы  
«Технология продукции и организация общественного питания»**

<b>Код компетенции</b>	<b>Дисциплины, практики, ГИА, через которые формируется компетенция (компоненты)</b>	<b>Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы*</b>
<b>ПК-1</b>	Б2.О.01(У) Учебная практика, ознакомительная	1
	Б1.В.ДВ.01.01 История кулинарного искусства Б1.В.ДВ.01.02 Этика в ресторанном бизнесе	3
	Б1.О.22 Оборудование предприятий общественного питания Б1.В.08.02 Современные системы и концепции питания Б1.В.09.01 Управление качеством в общественном питании Б1.В.ДВ.02.01 Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых Б1.В.ДВ.02.02 Стандартизация и сертификация в общественном питании	4
	<b>Б1.О.25 Технология продукции общественного питания</b> Б1.О.34 Процессы и аппараты пищевых производств Б1.В.08.03 Технологии специализированных продуктов питания	5
	Б1.О.28 Индустриальные технологии продукции общественного питания Б1.О.29 Современные технологии продукции общественного питания Б2.О.04(П) Производственная практика, технологическая	6
	Б1.О.30 Контроль качества продукции общественного питания Б1.В.08.04 Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий	7
	Б1.В.06 Современное кондитерское производство в ресторанах Б1.В.08.05 Технология производства продуктов питания лечебного и профилактического назначения Б3.О.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8
	Б1.О.02 Философия Б1.В.05 Современные подходы к организации управленческой деятельности в ресторанах	3
	<b>Б1.В.ДВ.01.02 Этика в ресторанном бизнесе</b>	<b>5</b>
	Б2.О.05(П) Производственная практика, организационно-управленческая Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	6 8
<b>УК-3</b>		
<b>УК-5</b>	Б1.О.01 История (история России, Всеобщая история)	1
	Б1.О.02 Философия Б3 Государственная итоговая аттестация Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	5

--	--	--

*\* Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяются семестром изучения дисциплин, прохождения практик и ГИА.*

## 7.2. Описание показателей индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и индикаторов достижения компетенций по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу балльно-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

**Промежуточная аттестация** – зачет.

При модульной системе основным стимулом к регулярной работе студентов является возможность быть освобожденным от семестрового экзамена (получить их «автоматом»). Для этого студент должен выполнить следующие условия:

- не иметь по промежуточным модулям **0** баллов;
- если студент по итогам текущего рейтинга набрал в семестре **49-54** баллов то он получает, «автоматом» оценку - «хорошо», **55** и выше «отлично».

Максимальная сумма баллов, которую студент может набрать за семестр составляет **100** баллов, из которых на текущий и промежуточный контроль отводится **60** баллов. Оставшиеся **40** баллов - это сумма баллов, которую студент может набрать по результатам промежуточной аттестации (экзамен).

Студент, получивший по итогам текущего и промежуточного контроля меньше **45** баллов, не может претендовать на оценку «отлично».

### Индикаторы достижения компетенций

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		Не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено

ИД-1 <sub>ПК-1</sub> Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<b>Знать:</b> методы контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	Не знает методы контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	Частично знаком с методами контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	Достаточно владеет знаниями методами контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	В полной мере владеет знаниями методами контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
	<b>Уметь:</b> осуществлять контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации и технологическую регулировку оборудования, используемого для проведения технологического	Не обладает умениями осуществлять контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации и технологическую регулировку оборудования, используемого для проведения технологического	Частично обладает умениями осуществлять контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации и технологическую регулировку оборудования, используемого для проведения технологических операций производства продукции об-	Умеет хорошо осуществлять контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации и технологическую регулировку оборудования, используемого для проведения	В полной мере может осуществлять контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации и технологическую регулировку оборудования, используемого для проведе-

	гических операций производства продукции общественного питания	скую регулировку оборудования, используемого для проведения технологических операций производства продукции общественного питания	щественного питания	технологических операций производства продукции общественного питания	ния технологических операций производства продукции общественного питания
	<b>Владеть:</b> методикой создания системы контроля на предприятиях общественного питания	Не владеет методикой создания системы контроля на предприятиях общественного питания	Не в полной мере владеет методикой создания системы контроля на предприятиях общественного питания	Владеет на достаточном уровне методикой создания системы контроля на предприятиях общественного питания	Владеет на высоком уровне методикой создания системы контроля на предприятиях общественного питания
ИД-2 <sub>ПК-1</sub> Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<b>Знать :</b> международные стандарты и нормы в области технологии продукции общественного питания	Не знает отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии продукции общественного питания	Частично знаком с отечественными и международными стандартами и нормами в области технологии продукции общественного питания	Достаточно владеет отечественными и международными стандартами и нормами в области технологии продукции общественного питания	Отлично знает отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии продукции общественного питания
	<b>Уметь:</b> разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания	Не умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания	Частично умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания	Хорошо умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания	В полной мере может разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания



	<b>Владеть:</b> практическими навыками организации документооборота по производству кулинарной продукции на предприятии общественного питания, использования нормативной, технической и технологической документацией в условиях производства продукции общественного питания	Не владеет практическими навыками организации документооборота по производству кулинарной продукции на предприятии общественного питания, использования нормативной, технической и технологической документацией в условиях производства продукции общественного питания	Частично владеет практическими навыками организации документооборота по производству кулинарной продукции на предприятии общественного питания, использования нормативной, технической и технологической документацией в условиях производства продукции общественного питания	Хорошо владеет практическими навыками организации документооборота по производству кулинарной продукции на предприятии общественного питания, использования нормативной, технической и технологической документацией в условиях производства продукции общественного питания	Отлично владеет практическими навыками организации документооборота по производству кулинарной продукции на предприятии общественного питания, использования нормативной, технической и технологической документацией в условиях производства продукции общественного питания
ИД-1 <sub>УК-3</sub> Организует отбор членов команды для достижения поставленной цели, распределяя их роли в команде	<b>Знать:</b> психолого-педагогические аспекты нравственного развития личности	Не знает психолого-педагогические аспекты нравственного развития личности	Частично знает психолого-педагогические аспекты нравственного развития личности	Знает на достаточно хорошем уровне психолого-педагогические аспекты нравственного развития личности	На высоком уровне знает психолого-педагогические аспекты нравственного развития личности
	<b>Уметь:</b> исторически анализировать нравственные ситуации	Не умеет исторически анализировать нравственные ситуации	Не в полной мере умеет : умеет исторически анализировать нравственные ситуации	На достаточно хорошем уровне умеет исторически анализировать нравственные ситуации	На высоком уровне умеет исторически анализировать нравственные ситуации

	<b>Владеть:</b> основами прикладной этики, соблюдать в профессиональной деятельности этические кодексы	Не владеет основами прикладной этики, соблюдать в профессиональной деятельности этические кодексы	Знаком с основами прикладной этики, соблюдать в профессиональной деятельности этические кодексы	Достаточно владеет основами прикладной этики, соблюдать в профессиональной деятельности этические кодексы	На высоком уровне владеет основами прикладной этики, соблюдать в профессиональной деятельности этические кодексы
ИД-ЗУК-3 Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон	<b>Знать:</b> основные понятия и категории по этике и делового общения	Не знает основные понятия и категории по этике и делового общения	Частично знает основные понятия и категории по этике и делового общения	Знает на достаточно высоком уровне основные понятия и категории по этике и делового общения	На высоком уровне знает основные понятия и категории по этике и делового общения
	<b>Уметь:</b> находить оптимальные решения технологических задач	Не умеет находить оптимальные решения технологических задач	Не в полной мере умеет находить оптимальные решения технологических задач	На достаточно хорошем уровне умеет находить оптимальные решения технологических задач	На высоком уровне обосновывает оптимальные решения технологических задач
	<b>Владеть:</b> методами математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания на базе стандартных пакетов прикладных программ	Не владеет методами математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания на базе стандартных пакетов прикладных программ	Знаком с некоторыми методами математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания на базе стандартных пакетов прикладных программ	Достаточно владеет методами математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания на базе стандартных пакетов прикладных программ	На высоком уровне владеет методами математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания на базе стандартных пакетов прикладных программ

Для допуска к экзамену, студент должен набрать в ходе текущего и промежуточного контроля не менее **40** баллов. Если эта сумма меньше **30** баллов, то студент не допускается к экзамену. Если эта сумма больше или равна **30**, то путем дополнительного опроса (собеседование, контрольный опрос, тест, реферат) эта сумма может быть повышена до **40** баллов.

На экзамене студент может получить **20 – 40** баллов. Максимальный балл при каждой повторной пересдаче уменьшается на **10** баллов. Если ответы студента оцениваются суммой баллов менее **20**, то студенту выставляется **0** баллов.

Если по итогам рейтинга студент набирает **40-48** баллов, то он допускается к сдаче эк-

замена и остальные **20-40** баллов он получает на экзамене.

Студент, набравший по итогам текущего и промежуточного контроля по дисциплине менее 30 баллов, после всех разрешенных отработок может получить оценку не выше «удовлетворительно».

#### **Критерии оценивания результатов обучения**

<b>Оценка</b>	<b>Шкала оценивания</b>	<b>Критерии оценивания</b>
Высокий уровень (зачтено)	85-100	заслуживает студент, освоивший знания, умения и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень (зачтено)	70-84	заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень (зачтено)	60-69	заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения и теоретический материал, либо не выполнил учебные задания, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень (не зачтено)	0-59	заслуживает студент, не освоивший знания, умения, и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

### **7.3. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижения компетенции в процессе освоения образовательной программы ИД-1<sub>ПК-1</sub>, ИД-2<sub>ПК-1</sub>, ИД-1<sub>УК-3</sub>, ИД-ЗУК-3**

#### **7.3.1. Примерная тематика рефератов**

1. Исторические сведения происхождения названий холодных блюда закусок
2. Исторические сведения об истоках зарождения кулинарии.
3. Русская кухня: традиции и обычаи.
4. Религиозное влияние на русскую национальную кухню.
5. Иноземное влияние на русскую национальную кухню.
6. Народная и профессиональная кулинария.
7. Основные характеристики и особенности использования столовой посуды и приборов в русской национальной кухне.
8. Этнографические источники, характеризующие особенности и основные характеристики развития русской кухни.
10. Кулинария в эпоху Возрождения. Сервировка столов.
11. О хлебе насущном. Ассортимент хлебных изделий. История и современность.
12. История блинов в русской кухне. Рецепты приготовления.
13. Дрожжевое тесто. История пирогов в русской кухне. Ассортимент.
14. Пряничное тесто. История пряников в русской кухне. Способы приготовления.
15. История супов в русской национальной кухне.
16. Блюда из рыбы в национальной русской кухне.
17. Блюда из мяса в национальной русской кухне. История и современность.
18. Блюда из домашней птицы, дичи и кролика в национальной русской кухне.
19. Блюда из овощей и грибов в национальной русской кухне.
20. Блюда из творога, яиц в национальной русской кухне.
21. Традиционные русские напитки. Русское чаепитие.

#### **7.3.2. Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся**

### 1-ый рейтинг-контроль

1. К какой группе овощей относятся морковь, редис, свекла, хрен, сельдерей?
  - а) корнеплоды
  - б) пряные
  - в) клубнеплоды
  - г) плодовые
  
2. К какой группе овощей относятся базилик, укроп, эстрагон?
  - а) корнеплоды
  - б) ароматическая зелень
  - в) салатные
  
3. К какой группе овощей относятся тыква, кабачки?
  - а) ароматическая зелень
  - б) капустные
  - в) плодовые
  - г) десертные
  
4. К какой группе овощей относятся помидоры, баклажаны, перец?
  - а) пряные
  - б) ароматическая зелень
  - в) десертные
  - г) томатные
  
5. К какой группе овощей относятся картофель, топинамбур, батат?
  - а) корнеплоды
  - б) плодовые
  - в) клубнеплоды
  
6. К какой группе овощей относятся патиссоны?
  - а) корнеплоды
  - б) плодовые
  - в) клубнеплоды
  
7. Для чего сортируют и калибруют овощи?
  - а) снижаются отходы при механической кулинарной обработке
  - б) сокращается время тепловой обработки
  - в) рациональное использование овощей для приготовления определенных блюд
  
8. Для чего капусту кладут в соленую воду?
  - а) сохранить свежесть
  - б) улучшить вкусовые качества
  - в) чтобы гусеницы или улитки всплыли на поверхность
  
9. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:
  - а) мойка
  - б) нарезка
  - в) сортировка
  - г) калибровка
  - д) очистка
  
10. Зеленый цвет овощей и плодов обусловлен содержанием пигментов:

- а) каротиноидов
- б) флавоноидов
- в) хлорофиллов
- г) антоцианов

11. При механической кулинарной обработке картофеля до 1 сентября величина отходов составляет:

- а) 40 %
- б) 35 %
- в) 20 %
- г) 25 %

12. При механической кулинарной обработке картофеля с 1 сентября по 31 октября величина отходов составляет:

- а) 30 %
- б) 35 %
- в) 20 %
- г) 25 %

13. При механической кулинарной обработке картофеля с 1 ноября по 31 декабря величина отходов составляет:

- а) 30 %
- б) 40 %
- в) 35 %
- г) 20 %

14. При механической кулинарной обработке картофеля с 1 января по 28 – 29 февраля величина отходов составляет:

- а) 20 %
- б) 35 %
- в) 30 %
- г) 25 %

15. При механической кулинарной обработке картофеля с 1 марта величина отходов составляет:

- а) 30 %
- б) 35 %
- в) 40 %
- г) 25 %

16. При механической кулинарной обработке свеклы и моркови до 1 января величина отходов составляет:

- а) 25 %
- б) 30 %
- в) 35 %
- г) 20 %

17. При механической кулинарной обработке свеклы и моркови с 1 января величина отходов составляет:

- а) 25 %
- б) 30 %
- в) 35 %
- г) 20 %

18. В каких из перечисленных овощей содержатся фитонциды:

- а) лук репчатый
- б) чеснок
- в) шпинат
- г) укроп

19. Какие полуфабрикаты из картофеля выпускаются централизованно?

- а) картофель целый очищенный
- б) картофель сырой очищенный в пене
- в) картофель бланшированный
- г) картофель сырой очищенный сульфитированный

20. Допустимый срок хранения и реализации картофеля сульфитированного при температуре 15-18 °С

- а) 14 часов
- б) 24 часа
- в) 48 часов
- г) 72 часа

21. Какую форму нарезки овощей используют при приготовлении щей из свежей капусты?

- а) произвольную;
- б) брусочки или кубики;
- в) ломтики;
- г) дольки.

22. Какую форму нарезки овощей используют при приготовлении супов с макаронными изделиями?

- а) брусочки
- б) ломтики
- в) дольки

## **2-ой рейтинг-контроль**

1. По упитанности туш говядина подразделяется на:

- а) I, II, III категории
- б) I, II, III классы
- в) I, II классы
- г) I, II категории

2. В зависимости от упитанности туш баранину от взрослых овец и молодняка подразделяют на:

- а) I, II, III категории
- б) I, II категории
- в) I, II классы
- г) I, II, III классы

3. В зависимости от массы туш баранину от молодняка овец подразделяют на:

- а) I, II категории
- б) I, II классы
- в) I, II, III категории
- г) классы: экстра I, II, III

4. Медленное размораживание туши осуществляют при:

- а) температуре 20 – 25 °С и относительной влажности 85 – 95 %

- б) температуре 15 – 18 °С и относительной влажности 85 %
  - в) температуре 0 – 8°С и относительной влажности 90 – 95 %
  - г) температуре 10 – 12 °С и относительной влажности 90 %
5. Быстрое размораживание туши осуществляют при:
- а) температуре 15 – 18 °С и относительной влажности 85 %
  - б) температуре 0 – 8°С и относительной влажности 90 – 95 %
  - в) температуре 10 – 12 °С и относительной влажности 90 %
  - г) температуре 20 – 25 °С и относительной влажности 85 – 95 %
6. Мясо считается размороженным при достижении температуры в толще мышц:
- а) минус 1 °С
  - б) плюс 1 °С
  - в) минус 2 °С
  - г) плюс 2 °С
7. Обвалка отрубов заключается:
- а) в удалении из мякоти хрящей, сухожилий и лишнего жира
  - б) в отделении мякоти от костей
  - в) в срезании закраин и удалении поверхностной пленки
8. Жиловка заключается:
- а) в отделении мякоти от костей
  - б) в срезании закраин и удалении поверхностной пленки
  - в) в удалении из мякоти грубой соединительной ткани и лишнего жира
9. Зачистка заключается:
- а) в срезании закраин, придании полуфабрикату определенной формы и удаления в некоторых случаях поверхностной пленки
  - б) в отделении мякоти от костей
  - в) в удалении из мякоти грубой соединительной ткани и лишнего жира
10. Линия деления говядины на переднюю и заднюю четвертины проходит между позвонками:
- а) 15-м и 16-м
  - б) 16-м и 17-м
  - в) 14-м и 15-м
  - г) 13-м и 14-м
11. Передняя четвертина расчленяется на отрубы:
- а) шейной, лопаточной, спинно-грудной
  - б) шейной, спинно-грудной, поясничной
  - в) лопаточной, спинно-грудной, тазобедренной
  - г) шейной, поясничной, тазобедренной
12. Задняя четвертина расчленяется на отрубы:
- а) шейной, лопаточной
  - б) поясничной, тазобедренной
  - в) поясничной, спинно-грудной
  - г) лопаточной, тазобедренной
13. Спинно-грудной отруб состоит из:
- а) лопаточной и шейной части

- б) вырезки и поясничной части
  - в) грудинки и спинно-реберной части
  - г) грудинки и тазобедренной части
14. В состав спинно-реберной части входят:
- а) шейная, плечевая и заплечная части
  - б) вырезка, верхний и внутренний куски тазобедренной части
  - в) тонкий край, боковой и наружный куски тазобедренной части
  - г) толстый край, подлопаточная часть, покровка
15. Какие кости составляет остов лопаточного отруба?
- а) лучевая, плечевая, локтевая кости и лопатка
  - б) подвздошная, берцовая, бедренная кости и ребра
  - в) грудная, берцовая кости и маклак
  - г) лучевая, локтевая, подвздошная кости и коленная чашка
16. Какие кости составляют остов тазобедренного отруба?
- а) лучевая, плечевая, локтевая кости и лопатка
  - б) крестцовые позвонки, подвздошная кость, маклак, бедренная кость, коленная чашка, большая берцовая кость
  - в) спинные, поясничные, крестцовые позвонки, грудная кость, бедренная кость, коленная чашка
  - г) грудная, подвздошная, лучевая кости, бугор подвздошной кости
17. Какие крупнокусковые полуфабрикаты получают в результате обвалки, жиловки и зачистки лопаточного отруба?
18. Плечевая часть имеет форму:
- а) квадратную
  - б) прямоугольную
  - в) неправильную прямоугольную
  - г) клинообразную
19. Заплечная часть представляет собой:
- а) две мышцы продолговатой формы, соединенные между собой пленкой
  - б) пласт мяса прямоугольной формы
  - в) пласт мяса квадратной формы
  - г) пласт мяса неправильной прямоугольной формы
20. Какие крупнокусковые полуфабрикаты получают из спинно-грудного отруба?
- а) толстый край, плечевую и заплечную части
  - б) толстый край, подлопаточную часть, покровку, грудинку
  - в) тонкий край, вырезку, пашины
  - г) толстый край, покровку, пашины, подлопаточную часть
21. Какие крупнокусковые полуфабрикаты получают из спинно-реберной части?
- а) грудинку, тонкий край, вырезку
  - б) подлопаточную часть, тонкий край, покровку
  - в) подлопаточную часть, толстый край, покровку
  - г) плечевую и заплечную части, пашины и покровку
22. В зачищенном виде толстый край представляет собой пласт мяса:
- а) квадратной формы



- б) прямоугольной формы
  - в) округлой формы
  - г) неправильной прямоугольной формы
23. В зачищенном виде покромка представляет собой:
- а) тонкий мышечный пласт мяса прямоугольной формы
  - б) толстый мышечный пласт мяса квадратной формы
  - в) тонкий мышечный пласт мяса округлой формы
  - г) толстый мышечный пласт мяса неправильной прямоугольной формы
24. В зачищенном виде подлопаточная часть представляет собой пласт мяса:
- а) прямоугольной формы
  - б) квадратной формы
  - в) округлой формы
  - г) неправильной прямоугольной формы
25. Какие крупнокусковые полуфабрикаты получают в результате обвалки, жиловки и зачистки поясничного отруба?
- а) толстый край и вырезку
  - б) тонкий край и покромку
  - в) тонкий край и пашины
  - г) толстый и тонкий края
26. В зачищенном виде тонкий край представляет собой пласт мяса:
- а) квадратной формы
  - б) продолговатой формы
  - в) округлой формы
  - г) прямоугольной формы
27. Пашина представляет собой мышечный слой, расположенный:
- а) в нижней брюшной части туши
  - б) между подлопаточной частью и тонким краем
  - в) между шейной частью и толстым краем
  - г) в нижней части спинно-грудного отруба
28. Какие крупнокусковые полуфабрикаты получают в результате обвалки, жиловки и зачистки тазобедренного отруба?
- а) тонкий край, пашины, покромку и вырезку
  - б) верхний, внутренний, боковой и наружный куски тазобедренной части
  - в) толстый край, пашины, покромку и мякоть грудинки
  - г) толстый, тонкий края, верхний и внутренний куски тазобедренной части
29. Какие крупнокусковые полуфабрикаты получают в результате обвалки, жиловки и зачистки передней четвертины говяжьей полутуши?
- а) тонкий край, пашины, верхний, внутренний, боковой и наружный куски тазобедренной части
  - б) тонкий, толстый края, пашины, вырезку, покромку
  - в) мякоть шеи, плечевую и заплечную части лопатки, подлопаточную часть, толстый край, мякоть грудинки, покромку
  - г) мякоть шеи, покромку, толстый край, вырезку, пашины
30. Какие крупнокусковые полуфабрикаты получают в результате обвалки, жиловки и зачистки задней четвертины говяжьей полутуши?

- а) толстый край, покровку, верхний, внутренний, боковой куски тазобедренной части
- б) тонкий край, мякоть грудинки, подлопаточную часть, покровку
- в) плечевую и заплечную части лопатки, вырезку, пашину
- г) вырезку, тонкий край, пашину, верхний, внутренний, боковой и наружный куски тазобедренной части

### **3-ий рейтинг-контроль**

1. У каких рыб кожу снимают «чулком»?
  - а) налим, угорь, бельдюга;
  - б) щука, навага, линь;
  - в) камбала, треска, сайда.
2. Какую рыбу перед очисткой от чешуи погружают в кипяток на 20-30 с и быстро переключают в холодную воду?
  - а) линь;
  - б) камбала;
  - в) судак.
3. Нарезание порционных полуфабрикатов для варки (выбрать неверный):
  - а) порционные куски круглой формы под прямым углом;
  - б) куски из пластованной рыбы с кожей и костями;
  - в) с кожей без костей, кожу надрезают в двух-трех местах;
  - г) без кожи и костей нарезают под углом 30° к рыбе.
4. Нарезание порционных полуфабрикатов для припускания (выбрать неверный):
  - а) без кожи и костей нарезают под углом 30° к рыбе;
  - б) порционные куски круглой формы под прямым углом;
  - в) порционные куски из пластованной рыбы с кожей без костей;
  - г) некрупные звенья.
5. Нарезание порционных полуфабрикатов для жаренья основным способом (выбрать неверный):
  - а) порционные куски круглой формы под прямым углом;
  - б) порционные куски с позвоночной костью нарезают под прямым углом к рыбе;
  - в) филе без костей под углом 30° на широкие плоские куски;
  - г) без кожи и костей, нарезанные под прямым углом.
6. Нарезание порционных полуфабрикатов для жаренья во фритюре (выбрать неверный):
  - а) порционные куски круглой формы (кругляши);
  - б) порционные куски из чистого филе рыбы, нарезанные под углом 30°;
  - в) чистое филе рыбы в виде ленты шириной 4...5 см, толщиной 1 см, длиной 15...20 см;
  - г) чистое филе рыбы в форме ромба.
7. С какой целью рыбу перед жареньем панируют (выбрать неверный)?
  - а) чтобы не теряла жидкость;
  - б) для образования поджаристой корочки;
  - в) для образования нового вкуса и запаха;
  - г) чтобы не теряла белки и витамины.
8. Можно ли для приготовления котлетной массы использовать рыбу, разделанную на филе с кожей?

- а) да;
- б) нет.

9. Можно ли для приготовления рыбной котлетной массы использовать 15...30 % вареной рыбы?

- а) да;
- б) нет.

10. Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы готовят с фаршем из вареных яиц и пассерованного лука?

- а) котлеты, биточки;
- б) зразы, тельное;
- в) тефтели, фрикадельки.

1. К сельскохозяйственной птице относятся:

- а) рябчики, куропатки, тетерева, вальдшнепы
- б) гуси, утки, индейки, куры
- в) дупеля, глухари, сазаны, цапли

2. К пернатой дичи относятся:

- а) утки, гусята
- б) гуси, индюшата
- в) тетерева, глухари
- г) куры, утки

3. В зависимости от упитанности и качества обработки тушки кур и цыплят-бройлеров подразделяют на:

- а) I, II сорт
- б) I, II категории
- в) I, II, III сорт
- г) I, II, III категории

4. В зависимости от упитанности и качества обработки тушки гусей, уток, индеек подразделяют на:

- а) I, II сорт
- б) I, II, III сорт
- в) I, II, III категории
- г) I, II категории

5. Тушки кур и цыплят-бройлеров подразделяют на:

- а) потрошенные и потрошенные с комплектом потрохов и шей
- б) потрошенные и полупотрошенные
- в) полупотрошенные с шей

6. Температура в толще мышц остывшей птицы не превышает:

- а) 26°C
- б) 25°C
- в) 27°C
- г) 28°C

7. Температура в толще мышц охлажденной птицы составляет:

- а) 4 – 6°C

- б) 6 – 8 °C
  - в) 0 – 4 °C
  - г) 10 – 12 °C
8. Температура в толще мышц мороженой птицы не превышает:
- а) 0 °C
  - б) минус 4 °C
  - в) минус 6 °C
  - г) минус 8 °C
9. У полупотрошенной птицы удалены:
- а) кишечник, зоб, пищевод
  - б) печень с желчным пузырем, селезенка
  - в) желудок, сердце, легкие
  - г) внутренний жир, селезенка, почки
10. У потрошенной птицы удалены:
- а) кишечник, зоб, яйцевод
  - б) все внутренние органы, голова, шея, ноги
  - в) крылья, кишечник, внутренний жир
11. Пернатая дичь поступает в реализацию:
- а) незамороженной, ощипанной, потрошенной
  - б) мороженой, ощипанной, полупотрошенной
  - в) мороженой, неоощипанной, непотрошенной
  - г) непотрошенной, неоощипанной, потрошенной
12. Между какими шейными позвонками отрубают голову при обработке птицы?
- а) третьим и четвертым
  - б) вторым и третьим
  - в) первым и вторым
  - г) четвертым и пятым
13. При какой температуре осуществляют размораживание птицы и дичи?
- а) 0 – 6 °C
  - б) 18 – 20 °C
  - в) 8 – 15 °C
  - г) 22 – 25 °C
14. Продолжительность размораживания птицы и дичи составляет:
- а) 2 – 4 часа
  - б) 5 – 8 часов
  - в) 24 – 30 часов
  - г) 10 – 20 часов
15. Размораживание птицы считают законченным при достижении температуры в толще мышц:
- а) 1 °C
  - б) 3 °C
  - в) 5 °C
  - г) 8 °C
16. Укажите схему расчленения тушек кур для приготовления порционных полуфабрикатов:

- а) филе; окорочок; плечевая, спинно-лопаточная и пояснично-крестцовые части
  - б) окорочок; грудинка; плечевая, спинно-лопаточная, пояснично-крестцовые части
  - в) филе; бедро; плечевая, спинно-лопаточная, пояснично-крестцовые части
17. Укажите схему расчленения тушек уток для приготовления порционных полуфабрикатов:
- а) филе; бедро; плечевая, спинно-лопаточная, пояснично-крестцовые части
  - б) окорочок; грудинка; плечевая, спинно-лопаточная, пояснично-крестцовые части
  - в) филе; окорочок; плечевая, спинно-лопаточная и пояснично-крестцовые части
18. Укажите схему расчленения тушек уток для приготовления порционных полуфабрикатов:
- а) окорочок; грудинка; плечевая, спинно-лопаточная, пояснично-крестцовые части
  - б) филе; окорочок; плечевая, спинно-лопаточная и пояснично-крестцовые части
  - в) филе; бедро; плечевая, спинно-лопаточная, пояснично-крестцовые части
19. Ценными в пищевом отношении являются:
- а) спинно-лопаточная часть
  - б) пояснично-крестцовая часть
  - в) кожа, шея и крылья
  - г) филе и окорочка
20. Сырьем для приготовления рубленых полуфабрикатов из кур, цыплят-бройлеров, индеек служат:
- а) желудки
  - б) печень
  - в) сердце
  - г) мякоть с кожей или без них

#### **7.3.4. Задания для подготовки к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям**

##### **1-ый рейтинг-контроль**

1. Этика как раздел философии
2. История развития ресторанного бизнеса
3. Этическая культура работника ресторана
4. Философия сервиса: внимание к мелочам
5. Сервис как признание самоценной значимости человека

##### **2-ой рейтинг-контроль**

1. Как принимать гостей : особые требования
2. Понятие «корпоративная этика»
3. Этикет как носитель политического смысла
4. Структура морали
5. Индустрия эволюции гостеприимства

##### **3-ий рейтинг-контроль**

1. Одежда как социокультурный код личности
2. Имидж работника ресторана
3. Особенности обслуживания в ресторанах Мишлен
4. Формирование внутренней дисциплины человека

#### **7.3. 5. Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию (зачет)**

1. Исторические сведения происхождения названий холодных блюд и закусок.
2. Термины и определения предприятий общественного питания.  
Классификация предприятий общественного питания.
3. Основные типы предприятий общественного питания, их характеристика.
4. Нормативная и технологическая документация, применяемая на предприятиях общественного питания.
5. Характеристика способов кулинарной обработки продуктов по стадиям технологического процесса
6. Этика как раздел философии
7. История развития ресторанного бизнеса
8. Этическая культура работника ресторана
9. Философия сервиса: внимание к мелочам
10. Сервис как признание самоценной значимости человека

#### **7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Методическими материалами, определяющими процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих индикаторы достижений компетенций являются внутривузовские локальные нормативные акты: «Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов» и «Положение о промежуточной аттестации обучающихся».

График проведения рейтинговых контрольных мероприятий и даты проведения промежуточной аттестации, по курсам и семестрам, отражены в утвержденных проректором по УР календарных учебных графиках и расписаниях промежуточной аттестации по направлению подготовки (специальности), которые размещаются на информационных стендах факультетов и на сайте университета в установленные сроки.

#### **8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы**

##### **Основная литература:**

1. Никитич Л.А. Эстетика: учебник. М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015. ЭБС «Университетская библиотека online» Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index>.
2. Райли М. Управление персоналом в гостеприимстве: учебник. М.: ЮНИТИДАНА, 2015. ЭБС «Университетская библиотека online» Режим доступа: <http://biblioclub.ru>
3. Уокер Д. Управление гостеприимством: Вводный курс: учебник М.:Юнити-Дана, 2012. ЭБС «Университетская библиотека online» Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index>.

##### **Дополнительные источники:**

1. . Котлер Ф., Боуэн Джон, Мейкенз Джеймс Маркетинг:гостеприимство, туризм: учебник. М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015. ЭБС «Университетская библиотека online» Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index>. Салеев В.А. Эстетика: краткий курс. Минск: ТетраСистемс, 2012. (Электронный ресурс. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php>
2. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса: Учебное пособие М.: Дашков и К, 2014. Электронный ресурс- Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.p>
3. Уокер Д. Введение в гостеприимство: учебное пособие. М.:Юнити-Дана, 2012. ЭБС «Университетская библиотека online» Режим доступа <http://biblioclub.ru/index>.

## **9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.**

- **ЭБС «Издательства Лань»**  
Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»  
ООО «Издательство Лань».  
Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г сроком на 1 год  
<http://e.lanbook.com/>
- **Сетевая электронная библиотека**  
**ООО «ЭБС ЛАНЬ»**  
Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный  
<http://e.lanbook.com/>  
<http://seb.e.lanbook.com/>
- **ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть**  
**ООО «Директ-Медиа»**  
Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год  
<http://biblioclub.ru>
- **Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)**  
**ООО Научная электронная библиотека.**  
Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год  
<http://elibrary.ru>

### **Гарант**

ООО «Гарант-КБР» Договор № 305-2025г. от 09.01.2025 г. сроком на 1 год

## **10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Система университетского обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций, лабораторных работ), работа на которых обладает определенной спецификой.

На лекциях студенту рекомендуется внимательно слушать учебный материал, записывать основные моменты, идеи, пытаться сразу понять главные положения темы, а если что не ясно – делать соответствующие пометки. После лекции во внеурочное время целесообразно прочитать записанный материал с целью его усвоения и выяснения непонятных вопросов.

Для подготовки практических занятий и выполнению лабораторных работ студенту следует завести отдельные тетради. При подготовке к лабораторной работе студенту следует составить краткий ответ (1-2 стр.) на контрольные вопросы к лабораторным работам (см. методические указания к выполнению лабораторных работ по курсу «Технология продукции общественного питания»). Студент должен тщательно готовиться к лабораторным занятиям путем проработки теоретических положений по теме занятия из конспекта лекции, рекомендуемых учебников, учебных пособий, дополнительной литературы, интернет - источников.

Защита лабораторных работ, приходящиеся на каждый промежуточный рубеж оценивается в **10** баллов (за три точки - **30** баллов).

Раздел «Самостоятельная работа» информирует обучающихся, какие вопросы раздела (модуля) выносятся на самостоятельное изучение, об их учебно-методическом обеспечении (учебники, учебные пособия, методические указания, рекомендуемые страницы и т.д.). Самостоятельная работа студента является основным средством овладения учебным материалом во время, свободное от обязательных учебных занятий. Самостоятельная работа студента над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних

условиях. Содержание самостоятельной работы студента определяется учебной программой дисциплины, методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя.

Самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах. Самостоятельная работа в аудиторное время может включать:

- конспектирование (составление тезисов) лекций;
- выполнение контрольных работ;
- решение задач;
- работу со справочной и методической литературой;
- работу с нормативными правовыми актами;
- выступления с докладами, сообщениями на семинарских занятиях;
- защиту выполненных работ;
- участие в оперативном (текущем) опросе по отдельным темам изучаемой дисциплины;
- участие в беседах, деловых (ролевых) играх, дискуссиях, круглых столах, конференциях;
- участие в тестировании и др.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время может состоять из:

- повторение лекционного материала;
- подготовки к семинарам (практическим занятиям);
- изучения учебной и научной литературы;
- изучения нормативных правовых актов (в т.ч. в электронных базах данных);
- решения задач, выданных на практических занятиях;
- подготовки к контрольным работам, тестированию и т.д.;
- подготовки рефератов, эссе и иных индивидуальных письменных работ по заданию преподавателя;
- выполнения курсовых работ, предусмотренных учебным планом;
- проведение самоконтроля путем ответов на вопросы текущего контроля знаний, решения представленных в учебно-методических материалах кафедры задач, тестов.

Степень усвояемости вопросов самостоятельной работы определяется при текущем и промежуточном контроле и при промежуточной аттестации.

Наиболее важным моментом самостоятельной работы является выполнение курсовой работы. Каждый студент очной формы обучения на первых занятиях получает индивидуальное задание по выполнению курсовой работы. Преподаватель на том же занятии знакомит студентов с методическими указаниями по их выполнению и назначает дни консультаций. К каждой теме курсовой работы рекомендуется примерный перечень вопросов, список необходимой литературы. Необходимо изучить литературу, рекомендуемую для выполнения курсовой работы. Чтобы полнее раскрыть тему, студенту следует выявить дополнительные источники и материалы. При написании курсовой работы необходимо ознакомиться с публикациями по теме, опубликованными в журналах.

Необходимо изложить собственные соображения по существу излагаемых вопросов, внести свои предложения. Общие положения должны быть подкреплены и пояснены конкретными примерами. Излагаемый материал при необходимости следует проиллюстрировать таблицами, схемами, диаграммами и т.д.

Готовые работы регистрируются на кафедре, после чего они проверяются на правильность выполнения руководителем, который допускает (не допускает) автора к публичной защите.

Студенты заочной формы обучения, после окончания предыдущей сессии, ознакомились с целями и задачами изучения дисциплины, с перечнем вопросов которые они должны изучать для формирования индикаторов достижения компетенции, запланированных в рабочей программе. Они получают задания на курсовую работу и объяснение как пользоваться методическими указаниями по выполнению курсовой работы, которые имеются в наличии в научной библиотеке ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ.

Студенту следует тщательно готовиться к промежуточному контролю (тестирова-



нию, контрольным работам, контрольным опросам), прорабатывая конспект лекций и рекомендуемую литературу.

### **Подготовка к промежуточной аттестации.**

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

Дисциплина «Технология продукции общественного питания» рассчитана на изучение в двух семестрах и заканчивается выполнением и защитой курсовой работы и экзаменом.

## **11.Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства**

### **11.1 Лицензионное программное обеспечение**

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н

**Антиплагиат.ВУЗ 5.0 Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»** лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 26EC-241021-134643-810-2826, договор № 651/А от 18.10.2024 г. до 31.10.2025

### **11.2 Интернет-ресурсы свободного доступа**

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	<a href="http://www.edu.ru/index.php">http://www.edu.ru/index.php</a>
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	<a href="http://window.edu.ru/">http://window.edu.ru/</a>
Российская торговля	<a href="http://www.rtpress.ru">http://www.rtpress.ru</a>

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

№ п.п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1	Лекционные занятия	Учебная аудитория 309 для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Учебная мебель: столы – 25, стулья – 49, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия.  Основное оборудование: компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132 с выходом в Интернет, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, экран настенно-потолочный, веб-камера, динамик микрофон «Philips».
2	Практические занятия	Учебная аудитория 302 для проведения занятий семинарского типа (практические занятия) и организации практик; проведения групповых и	Учебная мебель: столы – 15, стулья – 29, доска меловая, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия.  Основное оборудование:



		Библиотека, читальный зал с выходом в сеть «Интернет».	<p>25 шт., МФУ лазерный PANTUM M6500W.</p> <p>Комплект специальной мебели: столы – 16 шт., стулья – 35 шт.; компьютер в комплекте с подключением к сети «Интернет» IRU Corp 310 MT i3 GHz / 2 Гб RAM / 512 Гб SSD / Intel HD Graphics / Монитор LG / Windows 7 – 6 шт.; принтер Canon LBP-2900B – 1 шт.</p>
--	--	--	---