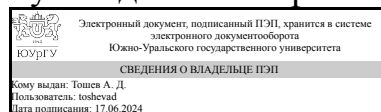


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления



А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.О.30 Введение в направление подготовки
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания

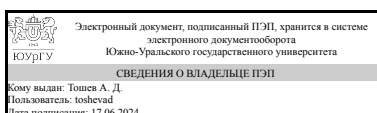
уровень Бакалавриат

форма обучения очная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

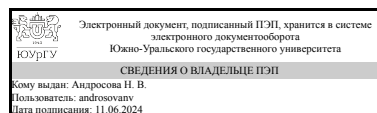
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению
подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,
утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
к.техн.н., старший преподаватель



Н. В. Андросова

1. Цели и задачи дисциплины

Цель - ознакомить студентов с выбранным направлением подготовки 19.03.04, вооружить студентов систематизированными знаниями научно-теоретических основ технологии производства продукции общественного питания. Задачи - изучить историю развития общественного питания в России и за рубежом, получить общие понятия о свойствах пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; способах их обработки; структуре и организации работы предприятий общественного питания.

Краткое содержание дисциплины

Введение. История развития общественного питания в России и за рубежом. Классификация предприятий общественного питания, их структура и организация работы. Физиологические основы рационального питания. Общие представления о технологии и технологических принципах производства продукции общественного питания. Характер изменения белков, жиров и углеводов при технологической обработке. Понятие о санитарии, гигиене и нормативно-технической документации.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	Знает: Современное программное обеспечение, законы и методы накопления, передачи и обработки информации с помощью компьютерных технологий Умеет: Использовать возможности вычислительной техники и программного обеспечения в профессиональной сфере деятельности, ресурсов Интернета для поиска необходимой информации Имеет практический опыт: Использования современных программных продуктов и математического аппарата для решения профессиональных задач

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Нет	ФД.02 Современные технологии на предприятиях общественного питания, Учебная практика (ознакомительная) (2 семестр)

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Нет

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 56,5 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		1	
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108	
<i>Аудиторные занятия:</i>	48	48	
Лекции (Л)	32	32	
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	16	16	
Лабораторные работы (ЛР)	0	0	
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	51,5	51,5	
подготовка реферата с презентацией	11,5	11,5	
отчет по практическим работам	10	10	
Подготовка к письменному опросу	10	10	
подготовка к экзамену	10	10	
Составление кроссворда	10	10	
Консультации и промежуточная аттестация	8,5	8,5	
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	экзамен	

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Введение	2	2	0	0
2	Эволюция, основные тенденции развития и особенности формирования российского рынка общественного питания	4	4	0	0
3	Классификация предприятий общественного питания.	12	4	8	0
4	Виды услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания	8	4	4	0
5	Продукция общественного питания	6	6	0	0
6	Столовые приборы, посуда и белье	4	4	0	0
7	Персонал предприятий общественного питания	2	2	0	0
8	Организация работы и структура предприятий общественного питания	4	4	0	0
9	Нормативно-техническая документация	6	2	4	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Введение. Сведения о направлении подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания». Требования,	2

		предъявляемые к молодому специалисту. Основные цели и задачи общественного питания. Межпредметные связи с другими дисциплинами.	
2	2	История возникновения общественного питания в России и за рубежом	2
3	2	Основные тенденции развития и особенности формирования российского рынка общественного питания	2
4	3	Характеристика предприятий общественного питания. Анализ классификация по производственно-торговому признаку.	2
5	3	Классификация предприятий питания в соответствии с действующими нормативными документами.	2
6	4	Классификация услуг общественного питания	2
7	4	Требования, предъявляемые к услугам общественного питания. Методы и формы обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания	2
8	5	Классификация продукции общественного питания	2
9	5	Основные способы кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов	2
10	5	Основы рационального питания	2
11	6	Столовая посуда	2
12	6	Столовые приборы и белье	2
13	7	Общие требования к персоналу. Производственный, обслуживающий и административный персонал	2
14	8	Организация работы и характеристика заготовочной группы помещений предприятий общественного питания	2
15	8	Организация работы и характеристика доготовочной группы помещений предприятий общественного питания	2
16	9	Нормативно-техническая документация	2

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	3	Выездное занятие. Экскурсия в общедоступную столовую.	4
2	3	Выездное занятие. Экскурсия в ресторан	4
3	4	Экскурсию в торговую фирму, реализующую пищевое оборудование, столовую и кухонную посуду, инвентарь	4
4	9	Характеристика и отличительные особенности НТД, используемой в предприятиях питания: ГОСТы, ОСТы, ТУ, ТИ, стандарт предприятия, технико-технологические карты.	4

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
подготовка реферата с презентацией	ОЛ	1	11,5
отчет по практическим работам	ОЛ	1	10
Подготовка к письменному опросу	ОЛ	1	10

подготовка к экзамену	ОЛ	1	10
Составление кроссворда	ОЛ	1	10

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	1	Текущий контроль	Выполнение практических работ	0,2	20	Защита практических работ состоит в сдаче оформленного отчета по результатам работы и ответов на контрольные вопросы в конце каждой практической работы. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	экзамен
2	1	Текущий контроль	Составление кроссворда	0,2	20	Кроссворд составляется на тему общественного питания и должен содержать от 12 до 20 слов. Кроссворд прикрепляется в Электронный ЮУрГУ. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	экзамен
3	1	Текущий контроль	Письменный опрос	0,1	10	Письменный опрос проводится на лекции по билетам. В билете 2 вопроса. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	экзамен
4	1	Текущий контроль	Подготовка реферата с презентацией	0,2	20	Студент выбирает тему реферата из списка тем. Реферат с презентацией сдается на проверку за 2 недели до окончания обучения. после проверки реферат подлежит публичной защите. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-	экзамен

						рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	
5	1	Бонус	Бонус-рейтинг	-	5	Бонус-рейтинг начисляется за посещаемость лекционных занятий. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	экзамен
6	1	Бонус	Участие в мероприятиях профессиональной направленности, проводимых на кафедре/в институте	-	5	Дополнительные баллы начисляются за участие в мероприятиях, имеющих профессиональную направленность и проводимых на кафедре, в Институте или университете (например, Международный молодежный фестиваль кулинарного искусства, мастер-классы, проводимые на кафедре и т.п.). Для начисления баллов студент предоставляет подтверждающие документы (дипломы, сертификаты, распоряжения и т.п.).	экзамен
7	1	Текущий контроль	Итоговое тестирование	1	20	Итоговое тестирование проводится по результатам освоения материала курса на последней неделе обучения. Тестирование проводится в очном формате, состоит из 20 вопросов, ограничение по времени - 30 минут, количество попыток - 1. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	экзамен
8	1	Промежуточная аттестация	Экзамен	-	20	Экзамен проводится в виде теста. Количество вопросов в тесте - 20. Время для прохождения - 20 минут. Попыток - 2. После истечения времени, студент сдает работу, преподаватель проверяет правильность ответов. Выставлен оценки по результатам текущего контроля не предусмотрено. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).	экзамен

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
экзамен	Экзамен проводится в виде теста. Количество вопросов в тесте - 20. Время для прохождения - 20 минут. Попыток - 2. После истечения времени, студент сдает работу, преподаватель проверяет правильность ответов. Выставлен оценки по результатам текущего контроля не предусмотрено. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ								
		1	2	3	4	5	6	7	8	
ОПК-4	Знает: Современное программное обеспечение, законы и методы накопления, передачи и обработки информации с помощью компьютерных технологий			+	+	+	+		+	+
ОПК-4	Умеет: Использовать возможности вычислительной техники и программного обеспечения в профессиональной сфере деятельности, ресурсов Интернета для поиска необходимой информации	+	+		+			+	+	+
ОПК-4	Имеет практический опыт: Использования современных программных продуктов и математического аппарата для решения профессиональных задач	+							+	+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Технология продукции общественного питания [Текст] Т. 1 Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке Учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др.; Под ред. А. С. Ратушного. - М.: Мир: Колос, 2004. - 349, [2] с. ил.

2. Технология продукции общественного питания [Текст] Т. 2 Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий Учеб. пособие по специальности "Технология продуктов обществ. питания" А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др.; Под ред. А. С. Ратушного. - М.: Мир: Колос, 2004. - 413, [2] с. ил.

б) дополнительная литература:

Не предусмотрена

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

Не предусмотрены

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Введение в профессию: учебное пособие /Пучкова В.Ф., Шленская Т.В. - Смоленск: Универсум, 2013 - 176 с.

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Введение в профессию: учебное пособие /Пучкова В.Ф., Шленская Т.В. - Смоленск: Универсум, 2013 - 176 с.

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Никифорова, Т. А. Введение в технологии продуктов питания : учебное пособие / Т. А. Никифорова. — Оренбург : ОГУ, 2019. — 98 с. https://e.lanbook.com/search?query=Никифорова, Т. А. Введение в технологии продуктов питания : учебное пособие %2F Т. А. Никифорова. — Оренбург : ОГУ, 2019. — 98 с.

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лекции	335 (3)	Мультимедийное оборудование
Практические занятия и семинары	325 (3)	Мультимедийное оборудование