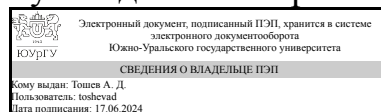


# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:  
Руководитель направления



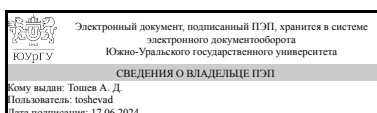
А. Д. Тошев

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.05 Современные ресурсосберегающие технологии  
для направления 43.03.01 Сервис  
уровень Бакалавриат  
форма обучения заочная  
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

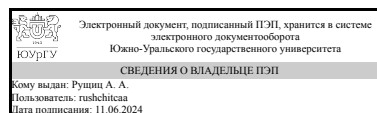
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514

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



А. Д. Тошев

Разработчик программы,  
к.техн.н., доцент



А. А. Рушиц

## 1. Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины "Современные ресурсосберегающие технологии" является формирование представлений о ресурсосберегающих технологиях в области ресторанного бизнеса. Задачи дисциплины: - изучение современных подходов к ресурсосбережению - изучение методов оценки ресурсосберегающих технологий - изучение особенностей ресурсосбережения в ресторанном бизнесе -

## Краткое содержание дисциплины

Введение. Понятие о ресурсосбережении. Природные ресурсы и природно-ресурсный потенциал. Научные теории в области ресурсосбережения. Ресурсосберегающие технологии в ресторанном бизнесе. Факторы, влияющие на процессы ресурсосбережения в отрасли.

## 2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

| Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)   | Планируемые результаты обучения по дисциплине   |
|---|---|
| УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | Знает: современные ресурсо- и энергосберегающие технологии<br>Умеет: организовывать процесс сервиса на основе принципов ресурсо- и энергосбережения<br>Имеет практический опыт: рациональной организации производства и учета затрат на предприятиях ресторанного бизнеса |
| ПК-2 ПК-2 Способен проводить экспертизу и диагностику объектов сервиса  | Знает: современные ресурсо- и энергосберегающие технологии<br>Умеет: организовывать процесс сервиса на основе принципов ресурсо- и энергосбережения<br>Имеет практический опыт: владения навыками экспертиз для проведения оценки качества технологий в сервисе           |

## 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

| Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана  | Перечень последующих дисциплин, видов работ  |
|--|--|
| 1.О.07 Культурология,<br>1.О.05 Философия,<br>1.Ф.02 Информационные технологии в сервисе,<br>1.О.03 История России,<br>1.О.16 Математика,<br>1.О.17 Физика | 1.Ф.06 Диагностика, экспертиза объектов и систем сервиса,<br>1.Ф.04 Прогнозирование и планирование в сервисе |

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

| Дисциплина    | Требования                       |
|---------------|----------------------------------|
| 1.О.17 Физика | Знает: базовые физические законы |

|                       |  |
|-----------------------|--|
|                       | <p>материального мира; • физические основы механики, механических колебаний и волн, основы акустики; • основы молекулярной физики и термодинамики; • основы электричества (проводники, полупроводники и диэлектрики) и магнетизма; • законы оптики Умеет: определять физико-химические и механические свойства материалов; • обрабатывать результаты эксперимента; • осуществлять на базе требуемых физико-химических и механических характеристик выбор материала и технологии его обработки Имеет практический опыт: организации научно-исследовательской деятельности</p>   |
| 1.О.03 История России | <p>Знает: - общую методологию исторического познания, категориальный аппарат, позволяющий адекватно воспринимать историческую информацию., - движущие силы и закономерности исторического процесса, этапы развития истории, место и роль России в истории человечества и в современном мире;- многообразии исторического наследия и социокультурных традиций Умеет: - воспринимать, обобщать и анализировать историческую информацию, - извлекать уроки из исторических событий (исторического опыта) и на их основе строить межкультурный диалог, социальное и профессиональное общение- воспринимать межкультурное многообразие, уважительно относиться к многообразному историко-культурному наследию Имеет практический опыт: - методикой работы с различными источниками исторической информации, навыками самостоятельной работы, - установления развития общественных и личных контактов, основанных на уважении к историческому наследию и культурным традициям; - взаимодействия в поликультурной и полиэтнической среде, способами преодоления коммуникативных барьеров в целях выполнения профессиональных задач.</p> |
| 1.О.05 Философия      | <p>Знает: предмет, структуру и функции философского познания (философских знаний), содержание понятия «толерантность»; тенденции модернизации, глобализации, социальных изменений общества; концепции философского развития общества; основные культурные и гуманистические ценности Умеет: применять приемы философского мировоззрения в процессе изучения проблемы; помещать проблему в философский контекст; критично воспринимать информацию, учитывать возможности различных взглядов на решение мировоззренческих, социально и личностно значимых философских проблем, формулировать варианты их решений Имеет практический опыт:</p>  |

|  |   |
|--|---|
|  | самостоятельного ведения дискуссии, письменного аргументированного изложения собственной точки зрения с философских позиций, философского анализа социальных и культурных различий, толерантного отношения к позиции другого  |
| 1.О.07 Культурология                       | Знает: исторические и региональные типы культуры, их динамику, основные достижения в различных областях культурной практики, сущность культуры и цивилизации, культуры и природы, элитарной и массовой культуры, этнической и национальной культуры, культурную самоидентичность общества Умеет: самостоятельно анализировать культурные явления, давать оценку современному состоянию культуры, функциям культуры в обществе, перспективам культурного моделирования, обосновывать культурологическую характеристику личности, интерпретацию своей культурной самоидентичности Имеет практический опыт: самостоятельного культурологического анализа и современной терминологией осмысления культурных процессов, использования исследовательских подходов и практик, существующим в современном этнокультурологическом знании |
| 1.Ф.02 Информационные технологии в сервисе | Знает: понятие информационной технологии, современные программные и технические средства реализации технологий передачи, хранения и обработки информации, Понятие информационной технологии, современные программные и технические средства реализации технологий передачи, хранения и обработки информации Умеет: использовать современные информационные технологии и технические средства для решения практических задач., Использовать современные информационные технологии и технические средства для решения практических задач. Имеет практический опыт: современными программными средствами обработки числовой и текстовой информации, Современными программными средствами обработки числовой и текстовой информации   |
| 1.О.16 Математика                          | Знает: основные численные методы решения прикладных задач Умеет: применять методы математического анализа при решении задач прикладного характера Имеет практический опыт: самостоятельного математического анализа при проведении количественной оценки данных профессиональных исследований   |

#### 4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 18,25 ч.  
контактной работы

| Вид учебной работы  | Всего часов | Распределение по семестрам в часах |  |
|---|-------------|------------------------------------|--|
|   |             | Номер семестра                     |  |
|   |             | 5                                  |  |
| Общая трудоёмкость дисциплины   | 108         | 108                                |  |
| <i>Аудиторные занятия:</i>  | 12          | 12                                 |  |
| Лекции (Л)  | 8           | 8                                  |  |
| Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)    | 4           | 4                                  |  |
| Лабораторные работы (ЛР)  | 0           | 0                                  |  |
| <i>Самостоятельная работа (СРС)</i>   | 89,75       | 89,75                              |  |
| Подготовка к зачету   | 42          | 42                                 |  |
| Изучение и конспектирование учебных пособий, сборников документов, монографий | 47,75       | 47.75                              |  |
| Консультации и промежуточная аттестация                                       | 6,25        | 6,25                               |  |
| Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)                                      | -           | зачет                              |  |

## 5. Содержание дисциплины

| № раздела | Наименование разделов дисциплины  | Объем аудиторных занятий по видам в часах |   |    |    |
|-----------|---|---|---|----|----|
|           |   | Всего                                     | Л | ПЗ | ЛР |
| 1         | Введение. Понятие о ресурсосбережении   | 1   | 1 | 0  | 0  |
| 2         | Природные ресурсы и природно-ресурсный потенциал  | 2   | 1 | 1  | 0  |
| 3         | Научные теории в области ресурсосбережения  | 2   | 1 | 1  | 0  |
| 4         | Ресурсосберегающие технологии в переработке пищевого сырья и производстве продуктов питания | 4   | 3 | 1  | 0  |
| 5         | Факторы, влияющие на процессы ресурсосбережения в отрасли                                   | 3   | 2 | 1  | 0  |

### 5.1. Лекции

| № лекции | № раздела | Наименование или краткое содержание лекционного занятия   | Кол-во часов |
|----------|-----------|---|--------------|
| 1        | 1         | Введение. Ресурсосбережение как наука. Понятие о ресурсосбережении. Цель и задачи ресурсосбережения.                  | 1            |
| 2        | 2         | Классификация природных ресурсов. Производственный и природно-ресурсный потенциал.                                    | 1            |
| 3        | 3         | Отечественные и зарубежные подходы к ресурсосбережению: сходства и отличия. Основные научные теории ресурсосбережения | 1            |
| 4        | 4         | Ресурсосберегающие технологии в переработке пищевого сырья и производстве продуктов питания                           | 3            |
| 5        | 5         | Факторы, влияющие на процессы ресурсосбережения.  | 2            |

### 5.2. Практические занятия, семинары

| № | № | Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара | Кол- |
|---|---|---|------|
|---|---|---|------|

| занятия | раздела |   | во часов |
|---------|---------|---|----------|
| 1       | 2       | Виды природных ресурсов и их характеристика. Природно-ресурсный потенциал предприятий и методы его определения. | 1        |
| 2       | 3       | Научные основы процессов ресурсосбережения. Отечественный и зарубежный опыт.                                    | 1        |
| 3       | 4       | Ресурсосберегающие технологии в переработке пищевого сырья и производстве продуктов питания (Ч1)                | 1        |
| 4       | 5       | Методы оценки эффективности ресурсосберегающих мероприятий и задачи повышения эффективности производства.       | 1        |

### 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 к зачету   | ПУМД   | 5       | 42           |
| Изучение и конспектирование учебных пособий, сборников документов, монографий | ПУМД, ЭУМД   | 5       | 47,75        |

## 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-мestr | Вид контроля     | Название контрольного мероприятия          | Вес | Макс. балл | Порядок начисления баллов  | Учитывается в ПА |
|------|----------|------------------|--|-----|------------|--|------------------|
| 1    | 5        | Текущий контроль | Тестирование по материалам лекций (Тест 1) | 1   | 15         | Тест включает 15 вопросов. Каждый вопрос оценивается в 1 балл. Тест считается сданным, если студент набирает не менее 60% правильных ответов.  | зачет            |
| 2    | 5        | Текущий контроль | Защита практических работ (работы 1-4)     | 3   | 28         | Каждая практическая работа оценивается в 7 баллов. За 4 работы студент максимально может получить 28 баллов. Критерии оценивания:<br>7 баллов – работа выполнена полностью, содержание работы соответствует заданию, сдана в установленный срок; студент может объяснить результаты работы, отвечает на вопросы по теме; | зачет            |

|   |   |                          |  |   |   |  |       |
|---|---|--------------------------|--|---|---|--|-------|
|   |   |                          |  |   | <p>5 баллов - работа выполнена полностью, содержание работы соответствует заданию, сдана позже установленного срока; студент может объяснить результаты работы, отвечает на вопросы по теме;</p> <p>3 балла - работа выполнена неполностью, содержание работы частично соответствует заданию, сдана в установленный срок; студент затрудняется объяснить результаты работы, слабо отвечает на вопросы по теме;</p> <p>0 баллов – работа не выполнена.</p> |  |       |
| 3 | 5 | Текущий контроль         | Защита практических работ (работы 5-8)     | 3 | 28  | <p>Каждая практическая работа оценивается в 7 баллов. За 4 работы студент максимально может получить 28 баллов.</p> <p>Критерии оценивания:</p> <p>7 баллов – работа выполнена полностью, содержание работы соответствует заданию, сдана в установленный срок; студент может объяснить результаты работы, отвечает на вопросы по теме;</p> <p>5 баллов - работа выполнена полностью, содержание работы соответствует заданию, сдана позже установленного срока; студент может объяснить результаты работы, отвечает на вопросы по теме;</p> <p>3 балла - работа выполнена неполностью, содержание работы частично соответствует заданию, сдана в установленный срок; студент затрудняется объяснить результаты работы, слабо отвечает на вопросы по теме;</p> <p>0 баллов – работа не выполнена.</p> | зачет |
| 4 | 5 | Текущий контроль         | Кроссворд                                  | 1 | 10  | <p>Кроссворд должен содержать 12-20 слов. Каждое слово оценивается в 0,5 баллов. Максимальное количество баллов за задание - 10.</p>   | зачет |
| 5 | 5 | Текущий контроль         | Тестирование по материалам лекций (Тест 2) | 1 | 15  | <p>Тест включает 15 вопросов. Каждый вопрос оценивается в 1 балл. Тест считается сданным, если студент набирает не менее 60% правильных ответов.</p>   | зачет |
| 6 | 5 | Промежуточная аттестация | Зачет                                      | - | 20  | <p>Зачет проходит в форме устного ответа по билетам. Каждый билет включает 2 теоретических вопроса, каждый из которых оценивается отдельно по 20 баллов.</p> <p>Критерии оценивания:</p> <p>20 баллов - студент дал полный и развернутый ответ на вопрос билета и дополнительные вопросы, показал отличное владение профессиональной терминологией, продемонстрировал умение логично излагать мысли, анализировать проблему; может привести</p>  | зачет |

|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  | <p>примеры из практической деятельности по теме вопроса.</p> <p>15 баллов - студент продемонстрировал хорошие знания при ответе на вопрос, но в ответе имеют место несущественные фактические ошибки, которые студент способен исправить самостоятельно, благодаря наводящему вопросу; имеются неточности при ответе на дополнительные вопросы; недостаточно логично построено изложение вопроса; студент затрудняется привести примеры из практической деятельности по теме вопроса;</p> <p>10 баллов - показанные при ответе на вопрос знания имеют фрагментарный характер, отличаются поверхностностью и малой содержательностью, содержание вопроса раскрыто слабо, имеются неточности; нарушена логика изложения; студент затрудняется привести примеры из практической деятельности по теме вопроса;</p> <p>5 баллов - студент показал отрывочные знания по теме вопроса, в ответе допущены существенные неточности, которые студент может исправить после наводящих вопросов; слабо владеет профессиональной терминологией; затрудняется использовать профессиональную терминологию;</p> <p>0 баллов - студент продемонстрировал незнание или непонимание сути вопроса; не владеет профессиональной терминологией; не может ответить на дополнительные вопросы; не приводит примеры из практической деятельности.</p> |
|--|--|--|--|--|--|

## 6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

| Вид промежуточной аттестации | Процедура проведения  | Критерии оценивания                            |
|------------------------------|---|--|
| зачет                        | <p>Прохождение промежуточной аттестации не является обязательным. Студент имеет право получить зачет по результатам текущего контроля, при условии что его рейтинг по дисциплине не ниже 60%. Если рейтинг студента ниже или он хочет повысить свой рейтинг по дисциплине, то студент сдает зачет. Зачет проходит в форме устного ответа по билетам. Каждый билет включает 2 теоретических вопроса, каждый из которых оценивается отдельно по 20 баллов. Критерии оценивания: 20 баллов - студент дал полный и развернутый ответ на вопрос билета и дополнительные вопросы, показал отличное владение профессиональной терминологией, продемонстрировал умение логично излагать мысли, анализировать проблему; может привести примеры из практической деятельности по теме вопроса. 15 баллов -</p> | <p>В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения</p> |



|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <p>студент продемонстрировал хорошие знания при ответе на вопрос, но в ответе имеют место несущественные фактические ошибки, которые студент способен исправить самостоятельно, благодаря наводящему вопросу; имеются неточности при ответе на дополнительные вопросы; недостаточно логично построено изложение вопроса; студент затрудняется привести примеры из практической деятельности по теме вопроса; 10 баллов - показанные при ответе на вопрос знания имеют фрагментарный характер, отличаются поверхностностью и малой содержательностью, содержание вопроса раскрыто слабо, имеются неточности; нарушена логика изложения; студент затрудняется привести примеры из практической деятельности по теме вопроса; 5 баллов - студент показал отрывочные знания по теме вопроса, в ответе допущены существенные неточности, которые студент может исправить после наводящих вопросов; слабо владеет профессиональной терминологией; затрудняется использовать профессиональную терминологию; 0 баллов - студент продемонстрировал незнание или непонимание сути вопроса; не владеет профессиональной терминологией; не может ответить на дополнительные вопросы; не приводит примеры из практической деятельности.</p> |  |
|--|--|--|

### 6.3. Паспорт фонда оценочных средств

| Компетенции | Результаты обучения  | № КМ |   |   |   |   |   |
|-------------|--|------|---|---|---|---|---|
|             |  | 1    | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| УК-1        | Знает: современные ресурсо- и энергосберегающие технологии   | +    | + | + | + | + | + |
| УК-1        | Умеет: организовывать процесс сервиса на основе принципов ресурсо- и энергосбережения                              | +    |   | + | + | + | + |
| УК-1        | Имеет практический опыт: рациональной организации производства и учета затрат на предприятиях ресторанного бизнеса |      |   | + | + |   | + |
| ПК-2        | Знает: современные ресурсо- и энергосберегающие технологии   | +    | + | + | + | + | + |
| ПК-2        | Умеет: организовывать процесс сервиса на основе принципов ресурсо- и энергосбережения                              | +    | + |   | + | + | + |
| ПК-2        | Имеет практический опыт: владения навыками экспертиз для проведения оценки качества технологий в сервисе           |      |   | + | + | + | + |

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

## 7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

Не предусмотрена

б) дополнительная литература:

1. Общественное питание. Справочник руководителя [Текст] сост.: А. Д. Ефимов, Г. С. Фонарева, Л. А. Толстова и др. - М.: Экономические новости, 2007. - 815 с. ил.
2. Позняковский, В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Текст] учеб. для вузов по специальностям

"Стандартизация и сертификация", "Управление качеством"; по специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по обл. применения)" В. М. Позняковский. - 5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - 451, [1] с.

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

1. Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии Юж.-Урал. гос. ун-т; ЮУрГУ журнал. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2013-
2. Пищевая промышленность ежемес. журн. Изд-во "Пищевая промышленность" журнал. - М., 2001-
3. Масложировая промышленность Науч.-техн. и произв. журн. ООО "Изд-во "Пищевая промышленность" журнал. - М., 2002-
4. Кондитерское производство науч.-произв. журн. Изд-во "Пищевая промышленность" журнал. - М., 2005-

г) *методические указания для студентов по освоению дисциплины:*

1. Современные ресурсосберегающие технологии: методические указания для студентов- разраб. каф. технологии и организации общественного питания ЮУрГУ. - 2017 г.

*из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:*

1. Современные ресурсосберегающие технологии: методические указания для студентов- разраб. каф. технологии и организации общественного питания ЮУрГУ. - 2017 г.

### **Электронная учебно-методическая документация**

| № | Вид литературы            | Наименование ресурса в электронной форме          | Библиографическое описание  |
|---|---------------------------|---|---|
| 1 | Основная литература       | eLIBRARY.RU                                       | Орлова Алёна Михайловна Возможные пути к ресурсосбережению в гостиничном хозяйстве // Интернет-журнал Науковедение. 2015. №4 (29).<br><a href="https://www.elibrary.ru/item.asp?id=24312415">https://www.elibrary.ru/item.asp?id=24312415</a>   |
| 2 | Дополнительная литература | Электронно-библиотечная система издательства Лань | Бурова, Т. Е. Технология замороженных готовых блюд : учебное пособие / Т. Е. Бурова, И. А. Баженова, Т. С. Баженова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-3216-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.<br><a href="https://e.lanbook.com/book/113373">https://e.lanbook.com/book/113373</a> |
| 3 | Дополнительная литература | Электронно-библиотечная система издательства Лань | Макаров, С. В. Принципы экологии и ресурсосбережения в масложировой промышленности : учебное пособие / С. В. Макаров. — Иваново : ИГХТУ, 2011. — 240 с. — ISBN 978-5-9616-0404-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. <a href="https://e.lanbook.com/book/4533">https://e.lanbook.com/book/4533</a>              |
| 4 | Основная литература       | Электронно-библиотечная система издательства      | Гуныкин, В. А. Научные основы инновационных технологий производства пищевой продукции : учебное пособие / В. А. Гуныкин, Г. М. Сусянок. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 140 с. — ISBN 978-5-6046938-4-1. — Текст :   |

|  |      |   |
|--|------|---|
|  | Лань | электронный // Лань : электронно-библиотечная система.<br><a href="https://e.lanbook.com/book/183483">https://e.lanbook.com/book/183483</a> |
|--|------|---|

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(31.12.2022)
2. -Информационные ресурсы ФГУ ФИПС(бессрочно)

## 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

| Вид занятий                     | № ауд.     | Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий |
|---------------------------------|------------|--|
| Лекции                          | 101<br>(5) | Мультимедийное оборудование (компьютер, проектор, экран)   |
| Практические занятия и семинары | 101<br>(5) | Мультимедийное оборудование (компьютер, проектор, экран)   |