**ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Тошев А. Д.
Пользователь: toshevad
Дата подписания: 17.06.2024

А. Д. Тошев

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**дисциплины** 1.О.28 Введение в направление подготовки
**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.

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Тошев А. Д.
Пользователь: toshevad
Дата подписания: 17.06.2024

А. Д. Тошев

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

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Андросова Н. В.
Пользователь: androsovanv
Дата подписания: 11.06.2024

Н. В. Андросова

Челябинск

## 1. Цели и задачи дисциплины

Цель - ознакомить студентов с выбранным направлением подготовки 43.03.01, 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 изменение 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-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности | Знает: ассортимент и технологию продукции общественного питания<br>Умеет: использовать полученные знания в практической деятельности; оцени-вать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса<br>Имеет практический опыт: по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий |

## 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

| Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана | Перечень последующих дисциплин, видов работ |
|---|---|
| Нет | 1.О.26 Сервисная деятельность,<br>1.О.27 Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология,<br>Учебная практика (ознакомительная) (4 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., 20,5 ч. контактной работы

| Вид учебной работы | Всего часов | Распределение по семестрам в часах |
|---|---|---|
| | | Номер семестра |
| | | 1 |
| Общая трудоёмкость дисциплины | 108 | 108 |
| *Аудиторные занятия:* | 12 | 12 |
| Лекции (Л) | 8 | 8 |
| Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ) | 4 | 4 |
| Лабораторные работы (ЛР) | 0 | 0 |
| *Самостоятельная работа (СРС)* | 87,5 | 87,5 |
| подготовка к экзамену | 17 | 17 |
| отчет по практическим работам | 17 | 17 |
| Подготовка к письменному опросу | 17 | 17 |
| Составление кроссворда | 17 | 17 |
| подготовка реферата с презентацией | 19,5 | 19.5 |
| 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. | 6 | 2 | 4 | 0 |
| 4 | Виды услуг,предоставляемых предприятиями общественного питания | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5 | Продукция общественного питания | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6 | Столовые приборы, посуда и белье | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 7 | Персонал предприятий общественного питания | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 8 | Организация работы и структура предприятий общественного питания | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 9 | Нормативно-техническая документация | 0 | 0 | 0 | 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, предъявляемые к молодому специалисту. Основные цели и задачи общественного питания. Межпредметные связи с другими дисциплинами. | 2 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 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 |

## 5.2. Практические занятия, семинары

| № занятия | № раздела | Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара | Кол-во часов |
|---|---|---|---|
| 1 | 3 | Концепции предприятий общественного питания (на примере известных брендов) | 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 к экзамену | ОЛ | 1 | 17 |
| отчет по практическим работам | ОЛ | 1 | 17 |
| Подготовка к письменному опросу | ОЛ | 1 | 17 |
| Составление кроссворда | ОЛ | 1 | 17 |
| подготовка реферата с презентацией | ОЛ | 1 | 19,5 |

## 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 | Учи-тыва-ется в ПА |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 1 | Текущий контроль | Выполнение практических работ | 0,2 | 20 | Защита практических работ состоит в сдаче оформленного отчета по результатом работы и ответов на контрольные вопросы в конце каждой практической работы. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности | экзамен |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) | |
| 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 сдаются на проверку за 2 недели до окончания обучения. после проверки реферат подлежит публичной защите. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) | экзамен |
| 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 | Проме-жуточная 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-3 | Знает: ассортимент и технологию продукции общественного питания | | + | + | + | + | | + | + |
| ОПК-3 | Умеет: использовать полученные знания в практической деятельности; оцени-вать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса | + | | | + | | + | | + |
| ОПК-3 | Имеет практический опыт: по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий | + | | | | | + | | + |

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 |