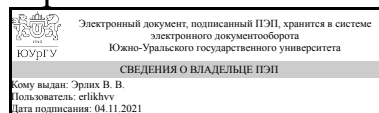


# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор института  
Институт спорта, туризма и  
сервиса



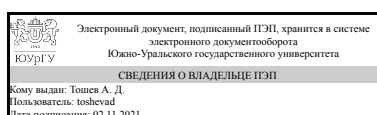
В. В. Эрлих

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**дисциплины** 1.О.27 Введение в направление подготовки  
**для направления** 43.03.01 Сервис  
**уровень** Бакалавриат  
**форма обучения** заочная  
**кафедра-разработчик** Технология и организация общественного питания

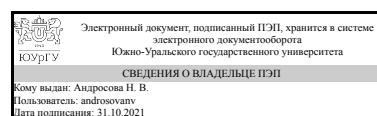
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514

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



А. Д. Тошев

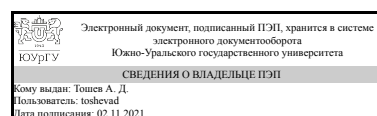
Разработчик программы,  
старший преподаватель (-)



Н. В. Андросова

СОГЛАСОВАНО

Руководитель направления  
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

## 1. Цели и задачи дисциплины

Цель - ознакомить студентов с выбранным направлением подготовки 43.03.04 1, 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-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: Навыками 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 Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология,<br>1.О.25 Сервисная деятельность,<br>Учебная практика, ознакомительная практика (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                                |
| <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>                                        | 87,5        | 87,5                               |
| с применением дистанционных образовательных технологий                     | 0           |                                    |
| подготовка к экзамену                                                      | 26          | 26                                 |
| подготовка реферата с презентацией                                         | 31,5        | 31,5                               |
| Составление кроссворда                                                     | 10          | 10                                 |
| отчет по практическим работам                                              | 10          | 10                                 |
| Подготовка к письменному опросу                                            | 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.                                                         | 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 43.03.01 «Сервис». 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  | 3 | Классификация предприятий питания . Основные типы и классы.                                                                                                                                                | 0 |
| 6  | 4 | Классификация услуг общественного питания                                                                                                                                                                  | 0 |
| 7  | 4 | Требования, предъявляемые к услугам общественного питания. Методы и формы обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания                                                                    | 0 |
| 8  | 5 | Классификация продукции общественного питания                                                                                                                                                              | 0 |
| 9  | 5 | Основные способы кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов                                                                                                                                               | 0 |
| 10 | 5 | Основы рационального питания                                                                                                                                                                               | 0 |
| 11 | 6 | Столовая посуда                                                                                                                                                                                            | 0 |
| 12 | 6 | Столовые приборы и белье                                                                                                                                                                                   | 0 |
| 13 | 7 | Общие требования к персоналу. Производственный, обслуживающий и административный персонал                                                                                                                  | 0 |
| 14 | 8 | Организация работы и характеристика заготовочной группы помещений предприятий общественного питания                                                                                                        | 0 |
| 15 | 8 | Организация работы и характеристика доготовочной группы помещений предприятий общественного питания                                                                                                        | 0 |
| 16 | 9 | Нормативно-техническая документация                                                                                                                                                                        | 0 |

## 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                                                                                                                         | 0            |
| 3         | 4         | Экскурсию в торговую фирму, реализующую пищевое оборудование, столовую и кухонную посуду, инвентарь                                                            | 0            |
| 4         | 9         | Характеристика и отличительные особенности НТД, используемой в предприятиях питания: ГОСТы, ОСТы, ТУ, ТИ, стандарт предприятия, технико-технологические карты. | 0            |

## 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, ДЛ                                                                     | 1       | 26           |
| подготовка реферата с презентацией | ОЛ, ДЛ                                                                     | 1       | 31,5         |

|                                 |        |   |    |
|---------------------------------|--------|---|----|
| Составление кроссворда          | ОЛ, ДЛ | 1 | 10 |
| отчет по практическим работам   | ОЛ, ДЛ | 1 | 10 |
| Подготовка к письменному опросу | ОЛ, ДЛ | 1 | 10 |

## 6. Текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация

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 | Составление кроссворда             | 0,2 | 20         | Кроссворд составляется на тему общественного питания и должен содержать от 12 до 20 слов. За каждое загаданное слово начисляется 1 балл. Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %<br>При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)<br>Максимальный балл мероприятия - 20.<br>Весовой коэффициент мероприятия - 0,2. | экзамен          |
| 2    | 1        | Текущий контроль | Подготовка реферата с презентацией | 0,2 | 20         | Максимальный балл мероприятия - 20.<br>Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %<br>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         | Максимальный балл мероприятия - 20.<br>Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %<br>При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)                                                                                                                                                                                    | экзамен          |

|   |   |                          |                                    |     |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |
|---|---|--------------------------|------------------------------------|-----|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|   |   |                          |                                    |     |    | Максимальный балл мероприятия - 20.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |
| 4 | 1 | Текущий контроль         | Подготовка к практическим занятиям | 0,2 | 20 | Максимальный балл за каждую работу - 10.<br>Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %.<br>Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %<br>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 | Текущий контроль         | Бонус-рейтинг                      | 0,1 | 10 | Бонус-рейтинг начисляется при посещении студентом не менее 90% лекционных занятий.<br>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 | Промежуточная аттестация | Экзамен                            | 0,2 | 20 | Экзамен проводится в форме тестирования. Тест содержит 20 вопросов, за каждый правильный ответ начисляется 1 балл.<br>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 форме тестирования. Тест содержит 20 вопросов, за каждый правильный ответ начисляется 1 балл.<br>Экзамен оценивается по системе: 100-85 - отлично, 84-75 - хорошо, 60-74 - удовлетворительно, 0-59 - неудовлетворительно. 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. Оценочные материалы

| Компетенции | Результаты обучения                                                                                                          | № КМ |   |   |   |   |   |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---|---|---|---|---|
|             |                                                                                                                              | 1    | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 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: Навыками по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий |  |  |  |  |  | + |  |  |

Фонды оценочных средств по каждому контрольному 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:

1. Похлебкин, В. В. Кулинарный словарь [Текст] В. В. Похлебкин. - 3-е изд. - М.: Центрполиграф, 2006. - 502, [1] с. портр., ил.
2. Похлебкин, В. В. Кухня века [Текст] В. В. Похлебкин. - М.: Полифакт: Итоги века, 2000. - 612, [3] с. [24] л. ил.
3. Похлебкин, В. В. Тайны хорошей кухни [Текст]. - Красноярск: Книжное издательство, 1988. - 367 с. ил.

#### 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 | Никифорова, Т. А. Введение в технологии продуктов питания : учебное пособие / Т. А. Никифорова. — Оренбург : ОГУ, 2019. — 98 с. <a href="https://e.lanbook.com/search?query=Никифорова, Т. А. Введение в технологии продуктов питания : учебное">https://e.lanbook.com/search?query=Никифорова, Т. А. Введение в технологии продуктов питания : учебное</a> |

|  |  |      |                                                               |
|--|--|------|---------------------------------------------------------------|
|  |  | Лань | 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**

Не предусмотрено