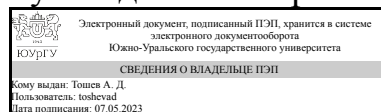


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления



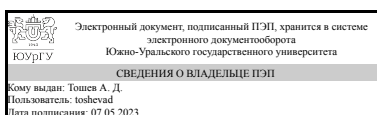
А. Д. Тошев

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

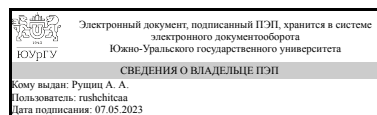
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514

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 Умеет: организовывать процесс сервиса на основе принципов ресурсо- и энергосбережения 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 Умеет: организовывать процесс сервиса на основе принципов ресурсо- и энергосбережения 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, 1.О.16 Математика, 1.О.05 Философия, 1.О.17 Физика, 1.О.03 История России, 1.Ф.02 Информационные технологии в сервисе	1.Ф.06 Диагностика, экспертиза объектов и систем сервиса, 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.03 История России	Знает: - движущие силы и закономерности

	исторического процесса, этапы развития истории, место и роль России в истории человечества и в современном мире;- многообразие исторического наследия и социокультурных традиций, - общую методологию исторического познания, категориальный аппарат, позволяющий адекватно воспринимать историческую информацию. Умеет: - 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, - воспринимать, обобщать и анализировать историческую информацию Имеет практический опыт: - 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., - методикой работы с различными источниками исторической информации, навыками самостоятельной работы
1.О.17 Физика	Знает: базовые физические законы 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
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
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.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.О.05 Философия	Знает: содержание понятия «толерантность»; тенденции модернизации, глобализации, социальных изменений общества; концепции философского развития общества; основные культурные и гуманистические ценности, предмет, структуру и функции философского познания (философских знаний) Умеет: учитывать возможности различных взглядов на решение мировоззренческих, социально и личностно значимых философских проблем, формулировать варианты их решений, применять приемы философского мировоззрения в процессе изучения проблемы; помещать проблему в философский контекст; критично воспринимать информацию Имеет практический опыт: философского анализа социальных и культурных различий, толерантного отношения к позиции другого, самостоятельного ведения дискуссии, письменного аргументированного изложения собственной точки зрения с философских позиций

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-местр	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: 7 баллов – работа выполнена полностью, содержание работы соответствует заданию, сдана в установленный срок; студент может объяснить результаты работы, отвечает на вопросы по теме;	зачет

						5 баллов - работа выполнена полностью, содержание работы соответствует заданию, сдана позже установленного срока; студент может объяснить результаты работы, отвечает на вопросы по теме; 3 балла - работа выполнена не полностью, содержание работы частично соответствует заданию, сдана в установленный срок; студент затрудняется объяснить результаты работы, слабо отвечает на вопросы по теме; 0 баллов – работа не выполнена.	
3	5	Текущий контроль	Защита практических работ (работы 5-8)	3	28	Каждая практическая работа оценивается в 7 баллов. За 4 работы студент максимально может получить 28 баллов. Критерии оценивания: 7 баллов – работа выполнена полностью, содержание работы соответствует заданию, сдана в установленный срок; студент может объяснить результаты работы, отвечает на вопросы по теме; 5 баллов - работа выполнена полностью, содержание работы соответствует заданию, сдана позже установленного срока; студент может объяснить результаты работы, отвечает на вопросы по теме; 3 балла - работа выполнена не полностью, содержание работы частично соответствует заданию, сдана в установленный срок; студент затрудняется объяснить результаты работы, слабо отвечает на вопросы по теме; 0 баллов – работа не выполнена.	зачет
4	5	Текущий контроль	Кроссворд	1	10	Кроссворд должен содержать 12-20 слов. Каждое слово оценивается в 0,5 баллов. Максимальное количество баллов за задание - 10.	зачет
5	5	Текущий контроль	Тестирование по материалам лекций (Тест 2)	1	15	Тест включает 15 вопросов. Каждый вопрос оценивается в 1 балл. Тест считается сданным, если студент набирает не менее 60% правильных ответов.	зачет
6	5	Промежуточная аттестация	Зачет	-	20	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	зачет

					примеры из практической деятельности по теме вопроса. 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; 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.	
--	--	--	--	--	--	--

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	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 -	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

	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.	
--	--	--

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). https://www.elibrary.ru/item.asp?id=24312415
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. https://e.lanbook.com/book/113373
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. https://e.lanbook.com/book/4533
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. https://e.lanbook.com/book/183483
--	------	---

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 (5)	Мультимедийное оборудование (компьютер, проектор, экран)
Практические занятия и семинары	101 (5)	Мультимедийное оборудование (компьютер, проектор, экран)