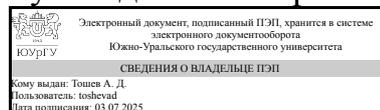


УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления



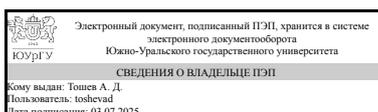
А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.04 Современные ресурсосберегающие технологии
для направления 43.03.01 Сервис
уровень Бакалавриат
форма обучения заочная
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

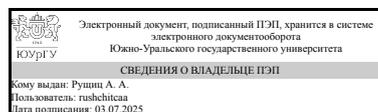
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514

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



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
к.техн.н., доцент



А. А. Рушниц

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 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.27 Мировая культура и искусство, 1.О.17 Физика, 1.О.16 Математика, 1.О.18 Цифровые технологии, 1.О.03 История России, 1.О.05 Философия, 1.О.30 Проектная деятельность	Не предусмотрены

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

Дисциплина	Требования
------------	------------

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.О.27 Мировая культура и искусство	Знает: многообразие исторического наследия и социокультурных традиций; сущность культуры и цивилизации, культуры и природы, элитарной и массовой культуры, этнической и национальной культуры, культурную самоидентичность общества; закономерности и особенности социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте; основные культурные и гуманистические ценности; исторические и региональные типы культуры, их динамику, основные достижения в различных областях культурной практики; Умеет: обосновывать культурологическую характеристику личности, интерпретацию своей культурной самоидентичности; понимать причинно-следственную связь принятия тех или иных дизайнерских решений., самостоятельно анализировать культурные явления, давать оценку современному состоянию культуры, функциям культуры в обществе, перспективам культурного моделирования; Имеет практический опыт: использования исследовательских подходов и практик, существующим в современном этно-культурологическом знании; самостоятельного культурологического анализа и современной терминологией осмысления культурных процессов;
1.О.03 История России	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;- многообразие 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,

	<p>- 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.17 Физика	<p>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</p>
1.О.18 Цифровые технологии	<p>Знает: современные цифровые технологии , различные программные средства реализации информационных процессов; разновидности и функциональные особенности программного обеспечения вычислительной техники; основы современных технологий решения типовых задач информационного обеспечения, различные программные средства реализации информационных процессов; разновидности и функциональные особенности программного обеспечения вычислительной техники основы современных технологий решения типовых задач информационного обеспечения основные аспекты проблемы информационной безопасности и защиты информации: основы защиты информации и сведений, составляющих государственную тайну; методы защиты информации Умеет: решать производственные задачи с использованием современных цифровых технологий, решать профессиональные задачи на основе современных программных средств, решать типовые задачи графической обработки (создание и редактирование векторных и растровых графических документов, конвертировать их в различные форматы); создавать электронные презентации Имеет практический опыт: использования современных цифровых технологий для решения профессиональных задач, использования современных информационных технологий для решения профессиональных задач , использования вспомогательных программ (файловых менеджеров, архиваторов и др.) в профессиональной деятельности</p>

1.О.05 Философия	<p>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 лично 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</p>
1.О.30 Проектная деятельность	<p>Знает: особенности работы различных служб ресторана и других предприятий питания, международные нормативные правовые акты и законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания; основы управления проектами и изменениями; методы стимулирования персонала, повышения их мотивации и лояльности; основные методы и приемы управления структурными подразделениями предприятий ресторанного бизнеса; основные виды нормативной документации в сфере ресторанного сервиса, методы расчета и технико-экономических показатели деятельности предприятий; способы повышения эффективности работы предприятий ресторанного сервиса, методы исследования рынка, способы управления продажами и продвижением сервисных услуг; понятие о технологических новациях в области ресторанного сервиса; современные программные средства управления предприятиями сервиса, принципы и методы разработки и реализации организационных решений для формирования сервисной системы обслуживания; принципы, последовательность и содержание этапов развития клиентурных отношений предприятия, проводить их анализ и выявлять проблемы; Умеет: проводить экспертизу и диагностику профессиональной деятельности работников ресторана, разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности сети предприятий питания; управлять разработкой и внедрением инновационных технологий в</p>

деятельность предприятий питания; оценивать эффективность внедрения изменений в сети предприятий питания, использовать основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности предприятий сферы сервиса, разрабатывать нормативную документацию в сфере ресторанного сервиса, проводить анализ и оценку технико-экономических показателей деятельности предприятий; разрабатывать экономически обоснованные решения для повышения эффективности работы предприятий ресторанного сервиса, проводить исследование рынка, обеспечивать нужный уровень продаж и продвижения сервисных услуг, применять технологические новации и использовать современные программные средства на предприятиях ресторанного сервиса, производить выбор организационных решений для формирования сервисной системы обслуживания; принимать организационные решения по развитию клиентурных отношений предприятия. Имеет практический опыт: проведения диагностики и экспертизы деятельности различных служб в ресторане и других предприятиях питания, использования методов анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике сети предприятий питания; использования методов управления командой проекта по внедрению изменений в сети предприятий питания, использования основных методов и приемов планирования, организации, мотивации и координации деятельности предприятий сферы сервиса, разработки и внедрения нормативной документации в сфере ресторанного сервиса, расчета и анализа технико-экономических показателей деятельности предприятий; внедрения экономически обоснованных решений для повышения эффективности работы предприятий ресторанного сервиса, проведения исследования рынка, организации продаж и продвижения сервисных услуг, внедрения технологических новаций и использования современного программного обеспечения на предприятиях ресторанного сервиса, разработки и реализации организационных решений по формированию сервисной системы обслуживания и развития клиентурных отношений

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 18,25 ч.
 контактной работы с применением дистанционных образовательных технологий

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		8	
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	8	42
Изучение и конспектирование учебных пособий, сборников документов, монографий	ПУМД, ЭУМД	8	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	8	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	8	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

						<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	8	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	8	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	8	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	8	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). https://www.elibrary.ru/item.asp?id=24312415

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