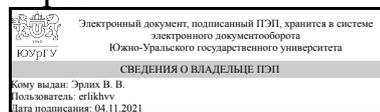


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса



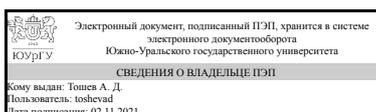
В. В. Эрлих

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**

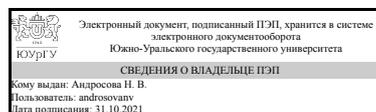
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514

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



А. Д. Тошев

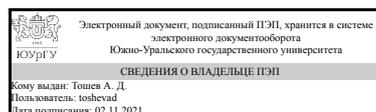
Разработчик программы,
старший преподаватель (-)



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 Умеет: Использовать полученные знания в практической деятельности; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса 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.27 Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология, 1.О.26 Сервисная деятельность, 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., 18,25 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>	89,75	89,75	
с применением дистанционных образовательных технологий	0		
отчет по практическим работам	10	10	
Подготовка к письменному опросу	10	10	
подготовка реферата с презентацией	33,75	33,75	
подготовка к зачету	26	26	
Составление кроссворда	10	10	
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	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
отчет по практическим работам	ОЛ, ДЛ	1	10
Подготовка к письменному опросу	ОЛ, ДЛ	1	10

подготовка реферата с презентацией	ОЛ, ДЛ	1	33,75
подготовка к зачету	ОЛ, ДЛ	1	26
Составление кроссворда	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 % При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Максимальный балл мероприятия - 20. Весовой коэффициент мероприятия - 0,2.	зачет
2	1	Текущий контроль	Подготовка реферата с презентацией	0,2	20	Максимальный балл мероприятия - 20. Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 % При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	зачет
3	1	Текущий контроль	Письменный опрос	0,1	10	Максимальный балл мероприятия - 20. Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 % При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Максимальный балл мероприятия - 20.	зачет
4	1	Текущий	Подготовка к	0,2	20	Максимальный балл за каждую работу - 10.	зачет

		контроль	практическим занятиям			Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 % При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	
5	1	Бонус	Бонус-рейтинг	0,1	10	Бонус-рейтинг начисляется при посещении студентом не менее 90% лекционных занятий. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	зачет
6	1	Промежуточная аттестация	Зачет	0,2	20	Зачет проводится в форме тестирования. Тест содержит 20 вопросов, за каждый правильный ответ начисляется 1 балл. Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 % При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	зачет

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	Зачет проводится в форме тестирования. Тест содержит 20 вопросов, за каждый правильный ответ начисляется 1 балл. Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 % 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 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

Не предусмотрено