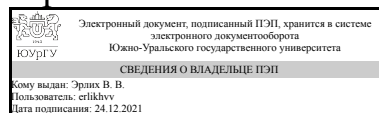


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса



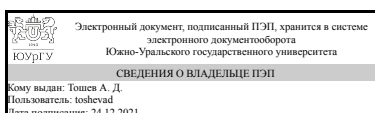
В. В. Эрлих

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

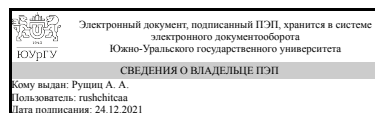
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514

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



А. Д. Тошев

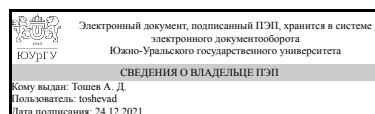
Разработчик программы,
к.техн.н., доцент



А. А. Рушиц

СОГЛАСОВАНО

Руководитель направления
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

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: Учетом затрат на предприятии 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: Владеть навыками экспертиз для проведения 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.16 Физика, 1.О.03 История, 1.О.15 Математика, 1.О.04 Философия, 1.Ф.02 Информационные технологии в сервисе, 1.О.06 Культурология	1.Ф.07 Диагностика объектов и систем сервиса, 1.Ф.06 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.04 Философия	Знает: предмет, структуру и функции философского познания (философских знаний),

	<p>содержание понятия «толерантность»; тенденции модернизации, глобализации, социальных изменений общества; концепции философского развития общества; основные культурные и гуманистические ценности Умеет: применять приемы философского мировоззрения в процессе изучения проблемы; помещать проблему в философский контекст; критично воспринимать информацию, учитывать возможности различных взглядов на решение мировоззренческих, социально и лично значимых философских проблем, формулировать варианты их решений Имеет практический опыт: самостоятельного ведения дискуссии, письменного аргументированного изложения собственной точки зрения с философских позиций, философского анализа социальных и культурных различий, толерантного отношения к позиции другого</p>
1.Ф.02 Информационные технологии в сервисе	<p>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</p>
1.О.06 Культурология	<p>Знает: сущность культуры и цивилизации, культуры и природы, элитарной и массовой культуры, этнической и национальной культуры, культурную самоидентичность общества, исторические и региональные типы культуры, их динамику, основные достижения в различных областях культурной практики Умеет: обосновывать культурологическую характеристику личности, интерпретацию своей культурной самоидентичности, 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 этнокультурологическом знании, самостоятельного культурологического анализа и современной терминологией осмысления</p>

	культурных процессов
1.О.03 История	<p>Знает: историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, основные этапы и закономерности исторического развития человека и человечества</p> <p>Умеет: воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом и этическом контекстах; интерпретировать историю России в контексте мирового исторического развития, применять исторические знания в формировании гражданской позиции, анализировать мировоззренческие, социально и личностно-значимые исторические проблемы общества</p> <p>Имеет практический опыт: использования принципов недискриминационного взаимодействия в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции, навыками межличностных отношений, интерпретации исторических событий в контексте профессиональной деятельности</p>
1.О.16 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</p> <p>Умеет: Определять физико-химические и механические свойства материалов; • обрабатывать результаты эксперимента; • осуществлять на базе требуемых физикохимических и механических характеристик выбор материала и технологии его обработки</p> <p>Имеет практический опыт: Навыками научно-исследовательской деятельности</p>
1.О.15 Математика	<p>Знает: основные численные методы решения прикладных задач</p> <p>Умеет: применять методы математического анализа при решении задач прикладного характера</p> <p>Имеет практический опыт: самостоятельного математического анализа при проведении количественной оценки данных профессиональных исследований</p>

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
с применением дистанционных образовательных технологий	0	
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

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-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	1

		зарубежный опыт.	
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. 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-мestr	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учи-тыва-ется 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; 5 баллов - работа выполнена полностью, содержание работы соответствует заданию, сдана позже установленного срока; студент может объяснить результаты работы, отвечает на вопросы по теме;	зачет

						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; 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 неполностью, 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 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	зачет

					<p>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. 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 - 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</p>	<p>В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения</p>

	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. Оценочные материалы

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: Учетом затрат на предприятии 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: Владеть навыками экспертиз для проведения качества технологий в сервисе		+	+	+		+

Фонды оценочных средств по каждому контрольному 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.

3. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] учеб. пособие для нач. проф. образования В. В. Усов. - 5-е изд., стер. - М.: Академия, 2007. - 414, [1] с. 22 см.

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 Лань	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 : 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(бессрочно)
2. -Информационные ресурсы 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)