

ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления



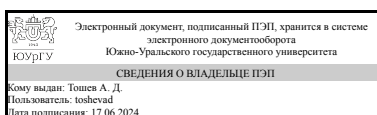
А. Д. Тошев

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

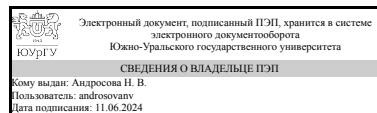
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514

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



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
к.техн.н., старший преподаватель



Н. В. Андросова

1. Цели и задачи дисциплины

Цель - ознакомить студентов с выбранным направлением подготовки 43.03.01, 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: 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 Сервисная деятельность, 1.О.27 Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология, Учебная практика (ознакомительная) (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
подготовка к экзамену	17	17
отчет по практическим работам	17	17
Подготовка к письменному опросу	17	17
Составление кроссворда	17	17
подготовка реферата с презентацией	19,5	19,5
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 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания». 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

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	3	Концепции предприятий общественного питания (на примере известных брендов)	4

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	1	17
отчет по практическим работам	ОЛ	1	17
Подготовка к письменному опросу	ОЛ	1	17
Составление кроссворда	ОЛ	1	17
подготовка реферата с презентацией	ОЛ	1	19,5

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	1	Текущий контроль	Выполнение практических работ	0,2	20	Защита практических работ состоит в сдаче оформленного отчета по результатам работы и ответов на контрольные вопросы в конце каждой практической работы. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности	экзамен

						обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	
2	1	Текущий контроль	Составление кроссворда	0,2	20	Кроссворд составляется на тему общественного питания и должен содержать от 12 до 20 слов. Кроссворд прикрепляется в Электронный ЮУрГУ. 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	Письменный опрос проводится на лекции по билетам. В билете 2 вопроса. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	экзамен
4	1	Текущий контроль	Подготовка реферата с презентацией	0,2	20	Студент выбирает тему реферата из списка тем. Реферат с презентацией сдается на проверку за 2 недели до окончания обучения. после проверки реферат подлежит публичной защите. 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	Бонус	Бонус-рейтинг	-	5	Бонус-рейтинг начисляется за посещаемость лекционных занятий. 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	Бонус	Участие в мероприятиях профессиональной направленности, проводимых на кафедре/в институте	-	5	Дополнительные баллы начисляются за участие в мероприятиях, имеющих профессиональную направленность и проводимых на кафедре, в Институте или университете (например, Международный молодежный фестиваль кулинарного искусства, мастер-классы, проводимые на кафедре и т.п.). Для начисления баллов студент предоставляет подтверждающие документы (дипломы, сертификаты, распоряжения и т.п.).	экзамен

7	1	Текущий контроль	Итоговое тестирование	1	20	Итоговое тестирование проводится по результатам освоения материала курса на последней неделе обучения. Тестирование проводится в очном формате, состоит из 20 вопросов, ограничение по времени - 30 минут, количество попыток - 1. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	экзамен
8	1	Промежуточная аттестация	Экзамен	-	20	Экзамен проводится в виде теста. Количество вопросов в тесте - 20. Время для прохождения - 20 минут. Попыток - 2. После истечения времени, студент сдает работу, преподаватель проверяет правильность ответов. Выставлен оценки по результатам текущего контроля не предусмотрено. 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 виде теста. Количество вопросов в тесте - 20. Время для прохождения - 20 минут. Попыток - 2. После истечения времени, студент сдает работу, преподаватель проверяет правильность ответов. Выставлен оценки по результатам текущего контроля не предусмотрено. 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. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ							
		1	2	3	4	5	6	7	8
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: по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий	+					+		+

Типовые контрольные задания по каждому 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:

Не предусмотрена

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

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лекции	335 (3)	Мультимедийное оборудование
Практические занятия и семинары	325 (3)	Мультимедийное оборудование