

# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:  
Руководитель направления



А. Д. Тошев

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.О.30 Введение в направление подготовки  
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

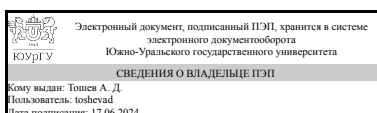
уровень Бакалавриат

форма обучения заочная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

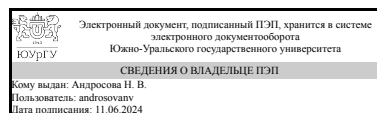
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

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 19.03.04, 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-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания | Знает: Современное программное обеспечение, законы и методы накопления, передачи и обработки информации с помощью компьютерных технологий<br>Умеет: Использовать возможности вычислительной техники и программного обеспечения в профессиональной сфере деятельности, ресурсов Интернета для поиска необходимой информации<br>Имеет практический опыт: Использования современных программных продуктов и математического аппарата для решения профессиональных задач |

## 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

| Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана | Перечень последующих дисциплин, видов работ                                                                        |
|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Нет                                                           | ФД.01 Современные технологии на предприятиях общественного питания, 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 письменному опросу                                            | 17          | 17                                 |
| подготовка реферата с презентацией                                         | 19,5        | 19,5                               |
| отчет по практическим работам                                              | 17          | 17                                 |
| Составление кроссворда                                                     | 17          | 17                                 |
| подготовка к экзамену                                                      | 17          | 17                                 |
| 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, | 2            |

|   |   |                                                                                                                                 |   |
|---|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|   |   | предъявляемые к молодому специалисту. Основные цели и задачи общественного питания. Межпредметные связи с другими дисциплинами. |   |
| 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 письменному опросу    | ОЛ                                                                         | 1       | 17           |
| подготовка реферата с презентацией | ОЛ                                                                         | 1       | 19,5         |
| отчет по практическим работам      | ОЛ                                                                         | 1       | 17           |
| Составление кроссворда             | ОЛ                                                                         | 1       | 17           |
| подготовка к экзамену              | ОЛ                                                                         | 1       | 17           |

## 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- | экзамен          |

|   |   |                  |                                                                                           |     |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |         |
|---|---|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|   |   |                  |                                                                                           |     |    | рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности 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 сдаются 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 (                        | экзамен |

|   |   |                          |                       |   |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |         |
|---|---|--------------------------|-----------------------|---|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|   |   |                          |                       |   |    | дипломы, сертификаты, распоряжения и т.п.).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |         |
| 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-4       | Знает: Современное программное обеспечение, законы и методы накопления, передачи и обработки информации с помощью компьютерных технологий |      |   | + | + | + | + |   | + |
| ОПК-4       | Умеет: Использовать возможности вычислительной техники и                                                                                  | +    | + |   | + |   | + | + | + |

|       |                                                                                                                                        |   |  |  |  |  |  |    |  |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|--|--|--|--|----|--|
|       | программного обеспечения в профессиональной сфере деятельности, ресурсов Интернета для поиска необходимой информации                   |   |  |  |  |  |  |    |  |
| ОПК-4 | Имеет практический опыт: Использования современных программных продуктов и математического аппарата для решения профессиональных задач | + |  |  |  |  |  | ++ |  |

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. <a href="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.">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.</a> |

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<br>(3) | Мультимедийное оборудование                                                                                                                      |
| Практические занятия и семинары | 325<br>(3) | Мультимедийное оборудование                                                                                                                      |