

Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Оренбургский государственный университет»**

Кафедра пищевой биотехнологии

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ДИСЦИПЛИНЫ**

*«Б1.Д.Б.20 Введение в специальность»*

Уровень высшего образования

**БАКАЛАВРИАТ**

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(код и наименование направления подготовки)

Технология производства продукции общественного питания и ресторанный сервис  
(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

Заочная

Год набора 2022

Рабочая программа дисциплины «Б1.Д.Б.20 Введение в специальность» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

Кафедра пищевой биотехнологии

наименование кафедры

протокол № 6 от "9" 02 2022 г.

Заведующий кафедрой

Кафедра пищевой биотехнологии

наименование кафедры



подпись

В.П. Попов

расшифровка подписи

Исполнители:

доцент кафедры пищевой биотехнологии

должность



подпись

Э.Ш. Манеева

расшифровка подписи

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

код наименование



личная подпись

В.П. Попов

расшифровка подписи

Заведующий отделом комплектования научной библиотеки




личная подпись

Н.Н. Бигалиева

расшифровка подписи

Уполномоченный по качеству факультета



личная подпись

Т.М. Крахмалева

расшифровка подписи

№ регистрации \_\_\_\_\_

© Манеева Э.Ш., 2022

© ОГУ, 2022

## 1 Цели и задачи освоения дисциплины

**Цель (цели)** освоения дисциплины: ознакомление с организацией учебного процесса и с основами будущей профессии, методами самоорганизации и самообразования, подготовка к изучению дисциплин специализации.

### **Задачи:**

- ознакомление с организацией образовательного процесса;
- изучение квалификационной характеристики и сферы деятельности выпускника направления подготовки;
- ознакомление с функциями и задачами общественного питания;
- изучение основных типов предприятий и продукции общественного питания;
- ознакомление с нормативно-технической документацией и основами технологического контроля качества продукции и услуг в области общественного питания;
- изучение основ организации производства и обслуживания в общественном питании;
- изучение основных способов кулинарной обработки;
- приобретение навыков практической деятельности.

## 2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части блока Д «Дисциплины (модули)»

Пререквизиты дисциплины: *Отсутствуют*

Постреквизиты дисциплины: *Б1.Д.Б.4 Безопасность жизнедеятельности, Б1.Д.Б.9 Основы проектной деятельности, Б1.Д.Б.19 Экология, Б1.Д.Б.22 Пищевая микробиология, Б1.Д.Б.24 Технология продукции общественного питания, Б1.Д.Б.25 Экономика и организация производства, Б1.Д.Б.27 Оборудование предприятий общественного питания, Б1.Д.Б.32 Тепло- и хладотехника, Б1.Д.В.1 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания, Б1.Д.В.Э.2.1 Механика сыпучих сред, Б1.Д.В.Э.2.2 Реология пищевых материалов, Б1.Д.В.Э.3.1 Технология и организация сервиса в ресторанах национальной кухни, Б1.Д.В.Э.3.2 Технология и организация сервиса в ресторанах общего назначения, Б1.Д.В.Э.5.1 Технология и организация сервиса в ресторанах раздельного питания, Б1.Д.В.Э.5.2 Технология и организация сервиса в ресторанах специального питания, Б1.Д.В.Э.6.1 Основы биотехнологии и генной инженерии, Б1.Д.В.Э.6.2 Основы пищевой биотехнологии*

## 3 Требования к результатам обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих результатов обучения

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК-1 Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	ОПК-1-В-4 Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности	<b>Знать:</b> - методы поиска информации и применения информационных технологий, необходимых для решения профессиональных задач в области направления

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
		<p>подготовки.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производить поиск информации, необходимой для решения профессиональных задач в области направления подготовки.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками поиска и использования информации, необходимой для решения профессиональных задач в области направления подготовки.</li> </ul>
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2-В-2 Применяет основные физико-химические методы анализа для разработки, а так же экспертизы качества сырья и готовой продукции	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные виды физико-химических методов анализа, применяемые при разработке и контроле качества сырья и готовой продукции общественного питания.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- используя нормативные документы, подбирать основные физико-химические методы анализа при разработке и контроле качества сырья и готовой продукции общественного питания.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками работы с нормативными документами, применяемыми при разработке и контроле качества сырья и готовой продукции общественного питания.</li> </ul>
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	<p>ОПК-4-В-1 Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания</p> <p>ОПК-4-В-2 Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания</p> <p>ОПК-4-В-3 Оценивает потребность в</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию и основу технологических процессов производства продукции и видов услуг общественного питания;</li> <li>- основную нормативно-технологическую документацию,</li> </ul>

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
	ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении	<p>применяемую в области общественного питания;</p> <p>- методы расчета необходимого количества сырья при производстве продукции общественного питания.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>- использовать основную нормативно-технологическую документацию, для решения задач профессиональной деятельности в области общественного питания;</p> <p>- производить расчет необходимого количества сырья при производстве продукции общественного питания.</p> <p><b>Владеть:</b></p> <p>- навыками использования основной нормативно-технической документации для выполнения профессиональных задач в области общественного питания.</p>

#### 4 Структура и содержание дисциплины

##### 4.1 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц (180 академических часов).

Вид работы	Трудоемкость, академических часов	
	1 семестр	всего
<b>Общая трудоёмкость</b>	<b>180</b>	<b>180</b>
<b>Контактная работа:</b>	<b>9,25</b>	<b>9,25</b>
Лекции (Л)	4	4
Практические занятия (ПЗ)	4	4
Консультации	1	1
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	0,25	0,25
<b>Самостоятельная работа:</b> - выполнение комплексного практического задания; - проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий;	<b>170,75</b>	<b>170,75</b>

Вид работы	Трудоемкость, академических часов	
	1 семестр	всего
- подготовка к практическим занятиям.		
<b>Вид итогового контроля (зачет, экзамен, дифференцированный зачет)</b>	<b>экзамен</b>	

#### Разделы дисциплины, изучаемые в 1 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Организация и содержание учебного процесса	29	1,0	2	-	26
2	Функции и история развития общественного питания	16,5	0,5	-	-	16
3	Классификация и виды услуг предприятий общественного питания	20,5	0,5	-	-	20
4	Нормативно-технические и санитарно-гигиенические требования в области общественного питания	48,5	0,5	2	-	46
5	Организация производства на предприятиях общественного питания	26,5	0,5	-	-	26
6	Технология производства продукции общественного питания	26,5	0,5	-	-	26
7	Перспективные направления развития общественного питания	12,5	0,5	-	-	12
	Итого:	180	4	4	-	172
	Всего:	180	6	8	-	172

#### 4.2 Содержание разделов дисциплины

**Раздел № 1. Организация и содержание учебного процесса.** Внешняя нормативная база в области высшего образования. Закон РФ «Об образовании». Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки. Квалификационная характеристика и сфера деятельности выпускника.

Внутренняя нормативная база ОГУ по направлению подготовки. Основная образовательная программа. Учебный план. Рабочие программы дисциплин. Общие требования и правила оформления студенческих работ.

Использование ресурсов электронной информационно-образовательной среды ОГУ. Методы самообразования студентов.

**Раздел № 2. Функции и история развития общественного питания.** Общественное питание, как отрасль народного хозяйства. Функции, выполняемые предприятиями общественного питания. История развития общественного питания.

**Раздел № 3. Классификация и виды услуг предприятий общественного питания.** Классификация предприятий общественного питания. Характеристика основных типов предприятий. Виды услуг, предоставляемые предприятиями общественного питания. Ассортимент продукции, вырабатываемый предприятиями общественного питания.

**Раздел № 4. Нормативно-технические и санитарно-гигиенические требования в области общественного питания.** Технологический контроль соответствия качества продукции и услуг установленным нормам. Показатели качества продукции ОП. Основные виды нормативно-технической документации в отрасли. ГОСТы, ТУ, ТИ, стандарт предприятия, технологические карты, технико-

технологические карты, сборники рецептур. Характеристика основных санитарно-гигиенических требований, предъявляемых к предприятиям общественного питания. Понятие о пищевой и энергетической ценности продуктов.

**Раздел № 5. Организация производства на предприятиях общественного питания.** Организационная структура производства на предприятиях общественного питания. Состав функциональных групп помещений предприятий общественного питания. Квалификационный состав и функциональные обязанности работников. Назначение и виды меню. Порядок и особенности составления меню. Основные формы и методы обслуживания посетителей.

**Раздел № 6. Технология производства продукции общественного питания.** Общая характеристика технологического процесса производства кулинарной продукции. Хранение сырья и полуфабрикатов. Классификация способов кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов.

**Раздел № 7. Перспективные направления развития общественного питания.** Перспективные направления развития общественного питания. Совершенствование способов кулинарной обработки продуктов.

### 4.3 Практические занятия (семинары)

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
1	1	Изучение правил оформления студенческих работ	2
2	4	Изучение структуры и порядка пользования Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания	2
		Итого:	4

## 5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 5.1 Основная литература

- Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под. ред. А. Т. Васюковой. – М.: Изд-во «Дашков и К<sup>о</sup>», 2020. – 416 с. - ISBN 978-5-394-03803-7. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1091555> <https://znanium.com/catalog/product/1091555>.

- Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / под ред. А. С. Ратушного. — Москва : ИНФРА-М, 2022. - 241 с. - ISBN 978-5-16-015493-0. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1861798>.

- Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений / И. Р. Смирнова [и др.]. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2011. - 232 с. - ISBN 978-5-904406-21-9.

### 5.2 Дополнительная литература

- Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Текст] : лаб. практикум / А. Т. Васюкова, А. С. Ратушный. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2009. - 107 с. - ISBN 978-5-91131-899-4.

- Контроль качества продукции и услуг в общественном питании [Электронный ресурс] / Цопкало Л.А., Рождественская Л.Н. - Новосиб.:НГТУ, 2013. - 230 с. - ISBN 978-5-7782-2325-7. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/548142>.

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / сост. Л. Е. Голунова. - СПб. : Профессия, 2001. - 688 с. - ISBN 5-93913-019-4.

### 5.3 Периодические издания

Известия высших учебных заведений. Пищевая технология : журнал. - М. : Агентство "Роспечать", 2019-2020.

### 5.4 Интернет-ресурсы

<http://www.znanium.com/> - Электронно-библиотечная система ZNANIUM. Ресурс содержит учебники и учебные пособия, монографии, производственно-практические, справочные издания, а также деловую литературу для практикующих специалистов. Перечень ежемесячно пополняется новыми электронными и периодическими изданиями.

<http://www.pitportal.ru/>- сайт «Общепит в России» содержит статьи, документацию, литературу, рекомендации по технологии и организации производства на предприятиях общественного питания.

<http://www.creative-chef.ru/> - сайт "Креатив - шеф" содержит нормативно-техническую, отчетную, технологическую документацию в области общественного питания, рекомендации по актуальным вопросам в технологии ресторанного бизнеса.

### 5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий

1. Операционные системы для рабочих станций Microsoft Windows.
2. Офисные приложения для рабочих станций Microsoft Office Professional Plus (Word, Excel, PowerPoint, OneNote, Outlook, Publisher, Access).
3. Microsoft Teams – корпоративная платформа, объединяющая в рабочем пространстве чат, встречи, заметки и вложения.
4. LMS Moodle [Электронный ресурс] : система управления курсами – URL: <https://moodle.osu.ru/> - Режим доступа: для авторизир. пользователей.
5. Консультант Плюс [Электронный ресурс] : справочно-правовая система / Компания Консультант Плюс. – Электрон. дан. – Москва, [1992–2022]. – Режим доступа : в локальной сети ОГУ \\fileserv1\!CONSULT\cons.exe.

### 6 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Аудитории оснащены комплектами ученической мебели, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащено компьютерной техникой, подключенной к сети «Интернет», и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ОГУ.