

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ

Кафедра Технологии и товароведения пищевой продукции

Пер. № Топ. 03-130/8
« 07 » 10 2022г.



УТВЕРЖДАЮ:

Декан БТФ
Жучаев К.В.



Биолого-технологический факультет
переименован в Институт экологической
и пищевой биотехнологии в соответствии
с приказом ректора ФГБОУ ВО
Новосибирский ГАУ от 28.04.2023г. № 234-О

ФГОС 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.О.13 Введение в профессию

Шифр и наименование дисциплины

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Код и наименование направления подготовки

Технология общественного питания

Направленность (профиль)

Курс: 1,1

Семестр: 1,1

Факультет (институт)

очная, заочная

очная, заочная, очно-заочная

Объем дисциплины (модуля)

Вид занятий	Объем занятий [зачетных ед./часов]			Семестр
	очная	заочная	очно-заочная	
Общая трудоемкость по учебному плану	3 з.е./108	3 з.е./108		
В том числе,				
Контактная работа	42	12		
Занятия лекционного типа	14	4		
Занятия семинарского типа	28	8		
Самостоятельная работа, всего	66	96		
В том числе:				
Курсовой проект / курсовая работа	-	-		
Контрольная работа / реферат / РГР	Р	Р		
Форма контроля экзамен / зачет / зачет с оценкой	3	3		

Новосибирск 2022

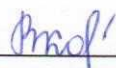
8450

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.08.2021 № 1047

Программу разработал(и):

Доцент кафедры ТТПП

(должность)



подпись

Коршунова В.В.

ФИО

1 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с результатами освоения образовательной программы

Дисциплина Б1.О.13 Введение в профессию в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижение компетенций	Запланированные результаты обучения
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИУК 3.1 Знает принципы эффективной стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели в команде	знать: принципы и технологии выработки стратегии командной работы для достижения поставленной цели, основы лидерства и командообразования, особенности различных стилей лидерства; процессы внутренней динамики команды, технологии и методы кооперации в командной работе; уметь: применять теоретические основы выработки стратегии командной работы для достижения поставленной цели на практике; владеть: навыками организации совместной работы в команде для достижения поставленной цели.
	ИУК 3.2 Демонстрирует умение учитывать особенности поведения групп людей, с которыми работает/взаимодействует, в своей деятельности	знать: основные этапы развития личности в процессе профессиональной становления; уметь: определять пути и способы развития профессионально важных и значимых качеств личности, с учетом индивидуальных и психических особенностей; владеть: навыками творческой деятельности в команде.
	ИУК 3.3 Обладает навыками планирования последовательности шагов для достижения заданного результата	знать: основные требования, предъявляемые к проектной работе; уметь: видеть образ результата деятельности; владеть: навыками

		планирования последовательности шагов для достижения заданного результата.
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИУК 6.1 Формирует задачи личностного и профессионального развития, определяет и реализует направления совершенствования профессиональной деятельности	знать: методы реализации намеченных целей; уметь: добиваться намеченных целей деятельности; владеть: временной перспективой развития деятельности.
	ИУК 6.2 Применяет подходы самооценки и самоконтроля на основе принципов образования в течение всей жизни	знать: методики самооценки, самоконтроля и саморазвития с использованием подходов здоровьесбережения; уметь: применять методики самооценки и самоконтроля; владеть: технологиями и навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки, самоконтроля и принципов самообразования в течение всей жизни, в том числе с использованием здоровьесберегающих подходов и методик.
	ИУК 6.3 Владеет навыками управления своей познавательной деятельности и ее совершенствования на основе самооценки, самоконтроля и принципов самообразования в течение всей жизни	знать: возможности для приобретения новых знаний и навыков; уметь: приобретать новые знания и навыки; владеть: методами приобретения новых знаний и навыков.
УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИУК 9.1 Обладает представлениями о принципах недискриминационного взаимодействия при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности, с учетом социально-психологических особенностей лиц с ограниченными возможностями здоровья.	знать: имеет базовые представления о нозологиях, связанных с ограниченными возможностями здоровья; уметь: проявлять терпимость к особенностям лиц с ограниченными возможностями здоровья в социальной и профессиональной сферах; владеть: навыками толерантного поведения по отношению к лицам с ОВЗ.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.13 Введение в профессию относится к обязательной части.

Данная дисциплина является основой для последующего изучения дисциплин: «Биологическая безопасность пищевых систем», «Контроль качества», «Технология продукции общественного питания», «Ресторанный бизнес», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания».

3. Содержание дисциплины (модуля)

Распределение часов по темам и видам занятий представляется в таблицах 2, 3 по каждой форме обучения:

Таблица 2. Очная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
1	Введение	2	2	5	9	УК-3 УК-6
2	Порядок организации образовательной деятельности по программе бакалавриата	-	4	6	10	
3	История развития общественного питания	2	4	5	11	
4	Классификация предприятий общественного питания	2	4	6	12	
5	Ассортимент продукции, вырабатываемой на ПОП	2	4	5	11	
6	Виды услуг, предоставляемые ПОП	2	-	5	7	
7	Основные виды НТД, термины и определения, применяемые в общественном питании	2	4	5	11	
8	Состав функциональных групп помещений ПОП	2	2	5	9	УК-9
9	Организация доступной среды для лиц с ограниченными возможностями, инвалидов и иных маломобильных групп населения на предприятиях общественного питания	-	4	6	10	
	Реферат			9	9	
	Зачет			9	9	
	Итого	14	28	66	108	

Таблица 3. Заочная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
1	Введение	2		8	10	УК-3 УК-6
2	Порядок организации образовательной деятельности по программе бакалавриата	-	2	10	12	
3	История развития общественного питания	2	2	6	10	
4	Классификация предприятий общественного питания	-	2	9	11	
5	Ассортимент продукции, вырабатываемой на ПОП	-	-	10	10	
6	Виды услуг, предоставляемые ПОП	-	-	10	10	
7	Основные виды НТД, термины и определения, применяемые в общественном	-	-	10	10	

	питании					
8	Состав функциональных групп помещений ПОП	-	-	10	10	
9	Организация доступной среды для лиц с ограниченными возможностями, инвалидов и иных маломобильных групп населения на предприятиях общественного питания	-	2	10	12	УК-9
	Реферат	-	-	9	9	
	Зачет			4	4	
	Итого	4	8	96	108	

Учебная деятельность состоит из лекций, практических занятий, самостоятельной работы, реферата.

3.1.Содержание отдельных разделов и тем

Тема 1. Введение

Сведения о направлении подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»

Тема 2. Порядок организации образовательной деятельности по программе бакалавриата

Основные нормативные документы, регламентирующие работу организации в части образовательной деятельности по программам высшего образования. Локальные акты.

Тема 3. История развития общественного питания

Эволюция и основные тенденции развития и особенности формирования российского рынка общественного питания. Характеристика отдельных типов предприятий общественного питания за рубежом. Предприятия «быстрого питания. Кофейни – перспективный сегмент ресторанного бизнеса. Франчайзинг как концепция развития сферы общественного питания. Реклама и ее роль в деятельности ПОП

Тема 4. Классификация предприятий общественного питания

Характеристика основных типов предприятий общественного питания. Классификация по производственно-торговому признаку. Классификация предприятий питания по типам.

Тема 5. Ассортимент продукции, вырабатываемой на предприятиях общественного питания

Кулинарная продукция. Готовая кулинарная продукция. Мучные кондитерские и булочные изделия.

Тема 6. Виды услуг, предоставляемые предприятиями общественного питания

Классификация услуг предприятий общественного питания. Методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к ПОП. Организация контроля качества и санитарно-эпидемиологического надзора

Тема 7. Основные виды нормативно-технической документации, термины и определения, применяемые в общественном питании

Характеристика основной нормативно-технической документации на предприятиях общественного питания. Стандарт предприятия и технико-технологические карты. Термины и определения.

Тема 8. Состав функциональных групп помещений ПОП

Функциональная структура ПОП как основа проектирования. Основные сведения о производственной программе. Меню.

Тема 9. Организация доступной среды для лиц с ограниченными возможностями, инвалидов и иных маломобильных групп населения на предприятиях общественного питания

Нормативно-правовая и организационная основа системы обеспечения доступности для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов на предприятиях общественного питания. Краткая характеристика барьеров окружающей среды. Рекомендации по устранению барьеров для инвалидов с разными формами нозологий.

4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

4.1. Список основной литературы

✓ 1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 416 с. (ЭБС ИНФРА-М)

4.2. Список дополнительной литературы

✓ 1. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 560 с. (ЭБС ИНФРА-М)

✓ 2. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : учебник / под общ. ред. проф. В.М. Позняковского. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 336 с. (ЭБС ИНФРА-М)

✓ 3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь на родов России для предприятий общественного питания : практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 208 с. (ЭБС ИНФРА-М)

4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Таблица 4. Перечень информационных ресурсов

№ п/п	Наименование	Адрес
	Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность».	www.foodprom.ru
	Официальный сайт журнала Международной	www.spros.ru

	конфедерации потребителей «Спрос».	
	Информационный портал для специалистов общественного питания в России	www.pitportal.ru

4.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модулю) и самостоятельной работы

1. Введение в профессию (методические указания для самостоятельной работы студентов по дисциплине) / Новосиб. гос. аграр. ун-т., Биолого-технол. ф-т; сост.: В.В. Коршунова. – Новосибирск, 2021. – ... с.

4.5. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и информационных справочных систем, наглядных пособий

Таблица 5. Перечень лицензионного программного обеспечения

№ п/п	Наименование	Тип лицензии или правообладатель
1.	MS Windows 2007	Microsoft
2.	MS Office 2007 prof (Word, Excel, Access, PowerPoint)	Microsoft
3.	Броузер Mozilla FireFox	Бесплатная
4.	Файловый менеджер FreeCommander	Бесплатная

Таблица 6. Перечень плакатов (по темам), карт, стендов, макетов, презентаций, фильмов и т.д.

№ п/п	Тип	Наименование	Примечание
1.	Презентация	Введение	22 слайда
2.	Презентация	История развития общественного питания	85 слайдов
3.	Презентация	Классификация предприятий общественного питания	47 слайдов
4.	Презентация	Ассортимент продукции, вырабатываемой на ПОП	46 слайдов
5.	Презентация	Виды услуг, предоставляемые ПОП	47 слайдов
6.	Презентация	Основные виды НТД, термины и определения, применяемые в общественном питании	25 слайдов
7.	Презентация	Состав функциональных групп помещений ПОП	30 слайдов

5. Описание материально-технической базы

Таблица 7. Перечень используемых помещений:

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
3-317, лекционная	Аудитория для занятий семинарского типа, практических	Ноутбук, стационарный мультимедийный проектор InFocus, экран настенный, доска маркерная (2 шт.), доска аудиторная

	практических занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций	
ЛОП-1	Учебно-исследовательская лаборатория общественного питания Аудитория для лабораторных и практических занятий, курсового проектирования	Лабораторное оборудование: вытяжка, лабораторная посуда, плитка электрическая, магниты, кастрюли, весы, реактивы, нормативная документация, прибор Журавлева, штангенциркуль, рефрактометр)

6. Порядок аттестации студентов по дисциплине

Для аттестации студентов по дисциплине используется традиционная система контроля и оценки успеваемости обучающихся.

7. Согласование рабочей программы

Соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «29» сентября 2022 № 7

Рабочая программа обсуждена и утверждена
на заседании кафедры

протокол от « 5 » октября 2022 № 3

Заведующий кафедрой

(должность)



подпись

Галпар С.Л.

ФИО

Председатель учебно-методического
совета (комиссии)

(должность)

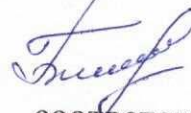
куратор по биологическим
направлениям



подпись

Кочнева М.Л.

ФИО



Белоусов П.В.

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану,
утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол
от «__» ____ 20__ №__

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы):

нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического
совета (комиссии)

(должность)

подпись

ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану,
утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол
от «__» ____ 20__ №__

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы):

нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического
совета (комиссии)

(должность)

подпись

ФИО