

Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Оренбургский государственный университет»

Кафедра пищевой биотехнологии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

«Б.1.Б.19 Введение в специальность»

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки

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

Общий профиль

(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Тип образовательной программы

Программа академического бакалавриата

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

Заочная

Год набора 2017

1340829

Рабочая программа рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

Кафедра пищевой биотехнологии

наименование кафедры

протокол № 6 от "19" 01 2017 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

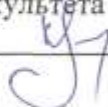
Заведующий отделом комплектования научной библиотеки


личная подпись

Н.Н. Грицай

расшифровка подписи

Уполномоченный по качеству факультета


личная подпись

Т.М. Крахмалева

расшифровка подписи

№ регистрации _____

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;
- изучение методов самоорганизации и самообразования в области 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 1 «Дисциплины (модули)»

Пререквизиты дисциплины: *Отсутствуют*

Постреквизиты дисциплины: *Б.1.Б.29 Системы автоматизированного проектирования предприятий общественного питания, Б.1.Б.31 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Б.1.В.ДВ.5.1 Технология и организация сервиса в ресторанах раздельного питания, Б.1.В.ДВ.5.2 Технология и организация сервиса в ресторанах специального питания, Б.2.В.У.1 Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности*

3 Требования к результатам обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих результатов обучения

Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
<p><u>Знать:</u> основные методы самоорганизации и самообразования в области направления подготовки.</p> <p><u>Уметь:</u> самостоятельно развивать способности к самоорганизации и самообразованию в области направления подготовки.</p> <p><u>Владеть:</u> навыками самоорганизации и самообразования в области направления подготовки.</p>	ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 академических часа).

Вид работы	Трудоемкость, академических часов	
	1 семестр	всего
Общая трудоёмкость	144	144
Контактная работа:	20,5	20,5
Лекции (Л)	10	10
Практические занятия (ПЗ)	10	10
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	0,5	0,5
Самостоятельная работа: - выполнение контрольной работы (КонтрР); - проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий; - подготовка к практическим занятиям.	123,5 +	123,5
Вид итогового контроля (зачет, экзамен, дифференцированный зачет)	зачет	

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	12	2	2	-	8
2	Функции и история развития общественного питания	16	-	-	-	16
3	Классификация и виды услуг предприятий общественного питания	17	1	-	-	16
4	Нормативно-технические и санитарно-гигиенические требования в области общественного питания	40	2	8	-	30
5	Организация производства на предприятиях общественного питания	26	2	-	-	24
6	Технология производства продукции общественного питания	22	2	-	-	20
7	Перспективные направления развития общественного питания	11	1	-	-	10
	Итого:	144	10	10	-	124
	Всего:	144	10	10	-	124

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.

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

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, выпускаемый на предприятиях общественного питания.*

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

Показатели качества продукции ОП. Контроль качества продукции ОП. Характеристика основных санитарно-гигиенических требований, предъявляемых к предприятиям общественного питания. Понятие о составе пищевых продуктов. 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 результатов учебных и научных работ	2
2	4	Построение и порядок пользования Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания	4
3	4	Определение энергетической ценности кулинарной продукции	4
		Итого:	10

4.4 Контрольная работа (1 семестр)

Примерные темы контрольной работы:

1. Винегрет овощной. Рецепт и технология приготовления. Расчет рецептуры 20 порций. Перерасчет рецептуры на сырье другой кондиции. Перерасчет рецептуры при возможной замене сырья. Расчет пищевой и энергетической ценности блюда.

2. Солянка грибная. Рецепт и технология приготовления. Расчет рецептуры 30 порций. Перерасчет рецептуры на сырье другой кондиции. Перерасчет рецептуры при возможной замене сырья. Расчет пищевой и энергетической ценности блюда.

3. Жаркое по-домашнему. Рецептура и технология приготовления. Расчет рецептуры 18 порций. Перерасчет рецептуры на сырье другой кондиции. Перерасчет рецептуры при возможной замене сырья. Расчет пищевой и энергетической ценности блюда.

5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Основная литература

- Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под. ред. А. Т. Васюковой. – М.: Изд-во «Дашков и К^о», 2017. – 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7 – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=512131>.

- Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с.: 60x90 1/16. - (Прикладной бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-394-02466-5, 180 экз. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/519492>.

- 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

- Бирюкова, Н. В. Технология продуктов общественного питания [Электронный ресурс] : метод. указания к лаб. практикуму / Н. В. Бирюкова; Д. А. Куликов - Оренбург : ГОУ ОГУ, 2009. -36 с. - Adobe Acrobat Reader 5.0. - Режим доступа: http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/1969_20110827.pdf.

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

- Химический состав российских пищевых продуктов [Текст] : справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. - М. : ДеЛи принт, 2002. - 236 с. - ISBN 5-94343-028-8.

5.3 Периодические издания

Вопросы питания : журнал. - М. : Агентство «Роспечать», 2016.

Пищевая промышленность : журнал. - М. : Агентство «Роспечать», 2017.

5.4 Интернет-ресурсы

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

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).

6 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения занятий лекционного типа, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются аудитории, оснащенные комплектами ученической мебели, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории (оборудование для презентации MS POWER POINT 2007, компьютер).

Для проведения практических занятий используются лаборатории кафедры (ауд. 3105, 3212, 3215), оснащенные необходимым учебным материалом для выполнения работ и техническими средствами обучения.

Для самостоятельной работы обучающихся используется компьютерный класс, оснащенный компьютерной техникой, подключенной к сети «Интернет» (ауд. 3122), и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ОГУ.

К рабочей программе прилагаются:

- Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине;
- Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.