МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УЛЬЯНОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А.СТОЛЫПИНА»

Документ подписан электронной подписью
Сведения о сертификате ЭП
Сертификат
0263637800D1AC26974C2BA431F666B09F
Владелец Зыкин Евгений Сергеевич
Срок действия с 31.09.2022 по 31.12.2023

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор
Технологического института-филиала
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ
Е.С. Зыкин

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
**ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (прикладной бакалавриат)
Профиль: Технология продукции и организация ресторанного бизнеса Квалификация выпускника: бакалавр
Форма обучения: очная, заочная

Димитровград – 2022

## 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целями освоения дисциплины ознакомление студентов с основами будущей профессии, ролью и значением общественного питания в общественном производстве.

**Задачи дисциплины**:

-роль и значение общественного питания как отрасли народного хозяйства;

-функций выполняемых общественным питанием;

-представлять характеристику будущей профессиональной деятельности;

-содействовать в повышении уровня профессиональной подготовки студентов;

-формировать у студентов готовность к социальной и профессиональной мобильности;

-производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

-организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина «Введение в специальность» является обязательной дисциплиной для изучения, относится к вариативной части теоретического блока учебного плана(Б1.О.22), направления подготовки бакалавров 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания»

Дисциплина изучается в 3 семестре. Предшествующие дисциплины: «Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания», «Правовые основы профессиональной деятельности». Последующие дисциплины: «Физиология питания», «Пищевая химия», «Пищевая микробиология», «Экономика общественно питания» и «Организационное поведение».

## 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Обучающийся должен обладать следующими компетенциями:(УК-6,ОПК- 1)

| Код компетенции | Результаты освоения ОП | Индикаторы компетенции | Перечень планируемых результатов изучениядисциплины |
|---|---|---|---|
| УК-6 | Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни | УК-6.1 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.<br>УК-6.2 Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. | **Знать:** -виды деятельности технолога общественного питания;<br>-профессиональные качества будущего специалиста;<br>- *Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарныхизделий разнообразного ассортимента (D/03.6);*<br>- *Методы экономических расчетов и оценки эффективности организаций питания;*<br>*Принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания*<br><br>**Уметь:** - представлять характеристику будущей профессиональной деятельности.<br>-<br>**Владеть**: - -навыками моделирования рецептур и компонентного состава готовой продукции с применением современных инструментов;<br>-навыками по использованию технических средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ОПК-1 | Способен понимать принципы работы информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности | ОПК-1.1Понимают принципы работы современных информационных технологий и реализуют их в профессиональной деятельности<br>ОПК-1.2.Используют современные информационные технологии для решения профессиональных задач | **Знать:**<br>-взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей;<br>- -историю развития общественного питания и перспективы развития отрасли всфере обслуживания;<br>- научные основы технологии, технологию изготовления полуфабрикатов, технологию тепловой обработки продуктов полуфабрикатов, технологию и рецептуры блюд повышенной сложности;<br>- физико-химические процессы, происходящие при обработке и хранении полуфабрикатов и готовых блюд, приемы оформления, требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства готовой продукции;<br>*Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарныхизделий разнообразного ассортимента*<br>**Уметь:**<br>-производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.<br>- осуществлять приемы предварительной и тепловой обработки продуктов, проверять готовность изделий, изготавливать широкий ассортимент кулинарных и кондитерских изделий, оформлять различные блюда;<br>- разрабатывать новые рецептуры, составляя соответствующие нормативные документы, внедрять прогрессивные технологии производство продукции производить расчет основных технологических процессов производства;<br>- использовать и разрабатывать нормативные документы для оценки и контроля качества продукции; производить оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;<br>***Производить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания***<br>**Владеть:**<br>-способами и методами организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.<br>- навыками составления рецептур блюд и рационов питания с использованием компьютерных технологий |

## 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов, зачетных единиц - 3, в том числе контактной работы -20 часов

**(очно-заочная форма обучения)**

| Раздел дисциплины | Семестр | Учебная работа-всего, час | Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов, час | | | | | | | | | | Формы контроля |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Контактная работа | | | | Самостоятельная работа | | | | | | |
| | | | **Всего** | Лекции | Практические занятия | КнтРС | **Всего** | Подготовка к практическим занятиям | Работа с конспектами лекций | Изучение литературы по вопросам, вынесенным на самостоятельную проработку | Подготовка к тестированию | Подготовка к зачету (экзамену) | |
| 1. История формирования общественного питания | 3 | 15 | 4 | 2 | 2 | | 11 | 5 | 3 | 1 | 2 | | Вопросы входного контроля, собеседование, тестирование |
| 2. Основные цели и задачи общественного питания. Связь с наукой. Роль инженера-технолога на производстве. | 3 | 15 | 4 | 2 | 2 | | 11 | 5 | 3 | 1 | 2 | | Собеседование, тестирование, практические занятия |
| 3. Основы рационального питания | 3 | 13 | 2 | 1 | 1 | | 11 | 5 | 3 | 1 | 2 | | Собеседование, тестирование, практические занятия |
| 4. Становление поварского дела на профессиональный уровень. Квалификационный состав и функциональные обязанности работников. | 3 | 13 | 2 | 1 | 1 | | 11 | 5 | 3 | 1 | 2 | | Собеседование, тестирование, практические занятия |
| 5. Ознакомление с биографией известных поваров-кулинаров мирового значения и известными заведениями города Ульяновка | 3 | 13 | 2 | 1 | 1 | | 11 | 5 | 3 | 1 | 2 | | Собеседование, тестирование, практические занятия |
| 6. Современные направления и тенденции в общественном питании | 3 | 13 | 2 | 1 | 1 | | 11 | 5 | 3 | 1 | 2 | | Собеседование, тестирование, практические занятия |
| 7. Теория цвета и композиции в кулинарии | 3 | 13 | 2 | 1 | 1 | | 11 | 5 | 3 | 1 | 2 | | Собеседование, тестирование, практические занятия |
| 8. Пути повышения профессионального мастерства в современном мире | 3 | 13 | 2 | 1 | 1 | | 11 | 5 | 3 | 1 | 2 | | Собеседование, тестирование, практические занятия |
| Экзамен | | | | | | | | | | | | | |
| Индивидуальные консультации | | | | | | | | | | | | | |
| Всего по видам учебной работы | | 108 | 20 | 10 | 10 | - | 88 | | 24 | 8 | 16 | - | |

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов, зачетных единиц - 3, в том числе контактной работы - 8,15 часов.

**(заочная форма обучения)**

| Раздел дисциплины | Семестр | Учебная работа-всего, час | Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов, час | | | | | | | | | | Формы контроля |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Контактная работа | | | | Самостоятельная работа | | | | | | |
| | | | **Всего** | Лекции | Практические занятия | КнтРС | **Всего** | Подготовка к практическим занятиям | Работа с конспектами лекций | Изучение литературы по вопросам, вынесенным на самостоятельную проработку | Подготовка к тестированию | Подготовка к зачету (экзамену) | |
| 9. История формирования общественного питания | 4 | 15,85 | 2 | 1 | 1 | | 13,35 | 3 | 3 | 1 | 6,35 | 0,5 | Вопросы входного контроля, собеседование, тестирование |
| 10. Основные цели и задачи общественного питания. Связь с наукой. Роль инженера-технолога на производстве. | 4 | 14 | | | | | 13,5 | 3 | 3 | 1 | 6,5 | 0,5 | Собеседование, тестирование, практические занятия |
| 11. Основы рационального питания | 4 | 12 | | | | | 11,5 | 2 | 2 | 1 | 6,5 | 0,5 | Собеседование, тестирование, практические занятия |
| 12. Становление поварского дела на профессиональный уровень. Квалификационный состав и функциональные обязанности работников. | 4 | 14 | 2 | 1 | 1 | | 11,5 | 2 | 2 | 1 | 6,5 | 0,5 | Собеседование, тестирование, практические занятия |
| 13. Ознакомление с биографией известных поваров-кулинаров мирового значения и известными заведениями города Ульяновка | 4 | 12 | | | | | 11,5 | 2 | 2 | 1 | 6,5 | 0,5 | Собеседование, тестирование, практические занятия |
| 14. Современные направления и тенденции в общественном питании | 4 | 14 | 2 | 1 | 1 | | 11,5 | 2 | 2 | 1 | 6,5 | 0,5 | Собеседование, тестирование, практические занятия |
| 15. Теория цвета и композиции в кулинарии | 4 | 12 | | | | | 11,5 | 2 | 2 | 1 | 6,5 | 0,5 | Собеседование, тестирование, практические занятия |
| 16. Пути повышения профессионального мастерства в современном мире | 4 | 14 | 2 | 1 | 1 | | 11,5 | 2 | 2 | 1 | 6,5 | 0,5 | Собеседование, тестирование, практические занятия |
| Экзамен | | | | | | | | | | | | | |
| Индивидуальные консультации | | 0,15 | 0,15 | | | 0,15 | | | | | | | |
| Всего по видам учебной работы | | 108 | 8,15 | 4 | 4 | 0,15 | 95,85 | 18 | 18 | 8 | 51,85 | 4 | |

## 5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫ Е ТЕХНОЛОГИИ

Организация занятий по дисциплине «Введение в специальность» проводится по видам учебной работы - лекции, практические занятия, самостоятельная работа, текущий и итоговый контроль.

В соответствии с требованиями ФГОС по направлению подготовки бакалавра по направлению - 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», реализация компетентного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. Часть лекционных занятий проводится в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта (контролируется). Практические занятия проводятся в специальных аудиториях, оборудованных необходимыми наглядными материалами.

Программы проведения активных и интерактивных занятий

| № | Наименование темы | Дискуссия в чате | Интерактивные лекции, час | Виды активных и интерактивных ЛПЗ, час | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Круглый стол | Дискуссия | Выездные занятия |
| 1 | История формирования общественного питания | 2 | 2 | | | 2 |
| 2 | Становление поварского дела на профессиональный уровень. Квалификационный состав и функциональные обязанности работников | | 2 | 4 | 4 | |
| 3 | Современные направления и тенденции в общественном питании | | 2 | | | 2 |
| | Итого: | 2 | 6 | 4 | 4 | 4 |

Самостоятельная работа по дисциплине включает:

-самоподготовку к учебным занятиям по конспектам, учебной литературе и с помощью электронных ресурсов (контролируются конспекты и др.);

-оформление и подготовка рефератов;

-подготовка к текущему тестированию по разделам дисциплины.

-Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, составляют не менее 40% аудиторных занятий, т.е. по данной дисциплине не менее 18 часов.

Проведение круглого стола по теме «Ознакомление с биографией известных поваров - кулинаров мирового значения» требует подготовительной работы со стороны студентов, которые должны подобрать литературу, составить план и раскрыть содержание выступления. При подготовке к выступлению, а также к участию в дискуссии на круглом столе необходимо изучить предложенную литературу и выявить основные моменты темы. Продолжительность доклада на круглом столе не должна превышать 7-8 минут, материал должен быть тщательно проработан. К проведению круглого стола привлекаются все желающие в нем участвовать студенты.

После выступлений участники круглого стола задают докладчикам наиболее интересующие их вопросы. На заключительном этапе круглого стола проводится открытая дискуссия по представленным проблемам, в которой участвуют все студенты. После завершения дискуссии путѐм голосования выбирается лучший докладчик, а также подводятся окончательные итоги круглого стола. Затем по результатам обсуждения одним из студентов готовится проект резюме, которое рассматривается и принимается участниками круглого стола. Резюме содержит предложения как теоретической, так и практической направленности, к которым пришли студенты в ходе обсуждения рассматриваемой темы, а также основные выводы.

**План круглого стола по теме «Ознакомление с биографией известных поваров-кулинаров мирового значения»»:**

-Исторические аспекты становления поварского дела - на профессиональный уровень. Повар в России.

-Кулинария как наука в России.

-Первые поварские школы.

-Требования к профессии повар.

-Поварское дело в искусстве и литературе.

-Знаменитые шеф-повара в мире и их достижения в кулинарии.

-Проведение выездных занятий по теме позволяет использовать данный ресурс как источник практической информации в процессе организации учебно-познавательной деятельности студентов по освоению предметного материала в режиме реального времени.

**Интерактивные лекции согласно темам:**

-История формирования общественного питания

-Ознакомление с биографией известных поваров-кулинаров мирового значения

-Современные направления и тенденции в общественном питании

Эти занятия позволяют в данном формате быстро и легко усваивать информацию, представленную визуально. В процессе лекций демонстрируются презентации по темам, где последовательно излагаются основные вопросы, схематично изображены отдельные технологические особенности, представлен информационный материал о качественных особенностях продуктов питания.

Отдельные моменты студентами могут конспектироваться, презентационный материал находится у ведущего преподавателя.

Синхронное взаимодействие обучающегося с преподавателем осуществляется с помощью чата созданного по дисциплине «Введение в специальность» на платформе «Moodle» http://www.moodle.ugsha.ru/course/category.php?id=10

Чат предназначен для обсуждения учебного материала в онлайн режиме в течение времени, предназначенного для освоения дисциплины.

Асинхронное обучение в виде самостоятельной работы и контроля самостоятельной работы по дисциплине включает:

-самоподготовку к учебным занятиям по конспектам. По учебной и научной литературе с помощью электронных ресурсов и реальных книжных ресурсов библиотеки;

-оформление и подготовка докладов по анализу литературных источников отечественных и зарубежных исследователей;

-выступление обучающихся с презентациями по изученному материалу;

-подготовка к текущему тестированию по разделам дисциплины (изучение учебныхтем).

**Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

-Обучение по дисциплине «Введение в специальность» лиц относящихся к категории инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

-В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Университете предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания Университета и другие условия, без которыхневозможноилизатруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

-При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционным материалов в электронном виде.

## 6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Фонд оценочных средств, сформированный для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Введение в специальность» разработан на основании Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

Фонд оценочных средств представлен в приложении рабочей программы и включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Форма промежуточной (по итогам изучения курса) аттестации – зачет.

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Ерисанова О.Е., Зеленов Г.Н. Основы научных исследований: УМК для студентов обучающихся по направлению « Технология продукции и организации общественного питания», / Ерисанова О.Е., Г.Н.Зеленов.- Ульяновск, ФГБОУ ВПО «УГСХА им. П.А.Столыпина», 2016. - с. 80. Режим доступа - http://www.lib.ugsha.ru Электронная библиотека УГСХА имени П.А. Столыпина

## 8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

А) Основная литература:

Дроздова Т.М. Физиология питания [Электронный ресурс]: учебник/ Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский, В.М. Позняковский— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 351 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4145

Деева В.А. Управление качеством [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Деева В.А., Кобиашвили Н.А., Кобулов Б.А.— Электрон.текстовые данные.— М.

Юриспруденция, 2012.— 102 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/8057.

Нечаев, А.П. Пищевая химия. [Электронный ресурс] / А.П. Нечаев, С.Е. Траубенберг,

А.А. Кочеткова, В.В. Колпакова. — Электрон.дан. — СПб. : ГИОРД, 2012. — 672 с. — Режим доступа: http://elanbook.com/book/4892

Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник/ В.М. Позняковский— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 453 с.— Режим доступа:http://www.iprbookshop.ru/4175

Доценко, В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли. [Электронный ресурс] — Электрон.дан. — СПб. : ГИОРД, 2012. — 832 с. — Режим доступа: http://elanbook.com/book/4885

Кацерикова Н.В. Ресторанное дело [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Н.В. Каце-рикова— Электрон. текстовые данные.— Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2010.— 332 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/14389

Кацерикова Н.В. Ресторанное дело [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Н.В. Каце-рикова— Электрон. текстовые данные.— Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2010.— 332 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/14389

Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: справочник/ Т.Н. Иванова [и др.].— Электрон. Текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 392 с.— Режим доступа:http://www.iprbookshop.ru/5615

Б) Дополнительная литература:

Спиричев В.Б. Обогащение пищевых продуктов витаминами и минеральными веществами. Наука и технология [Электронный ресурс]/ Спиричев В.Б., Шатнюк Л.Н., Позняковский В.М.— Электрон. Текстовые данные.— Саратов: Вузовское

образование, 2014.— 547 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru5715

Агешкина Н.А. Что мы едим [Электронный ресурс]/ Агешкина Н.А., Пузакова Б.К., Рож-канова О.В.— Электрон. Текстовые данные.— М.: Эксмо, 2012.— 448 с.— Режим доступа:: http://www.iprbookshop.ru/19253

Чебакова Г.В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения. /Г.В. Чебакова, И.А. Данилова. - М.: КолосС, 2011. -312 с.

Кузнецов И.Н. Научные исследования: методика проведения и оформления. / И.Н. Кузнецов. - М.: Дакшков и К,2012. - 432 с.

Лисовская Д.П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Лисовская Д.П., Рощина Е.В., Суконкина Е.Б.— Электрон.текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2012.— 352 с.— Режим доступа:http://www.iprbookshop.ru/20290.

Вытовтов, А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания. [Электронный ресурс] — Электрон.дан. — СПб. : ГИОРД, 2010. — 232 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/4906

Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2015.— 416 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/52284

Виговская М.Е. Профессиональная этика и этикет [Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавров/ М.Е. Виговская— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2014.— 144 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/19990

Мамина Р.И. Деловой этикет в системе имиджа [Электронный ресурс]: философско- культурологический анализ/ Р.И. Мамина— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Петрополис, 2012.— 232 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/20314

Олейникова, А.Я. Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты. [Электронный ресурс] / А.Я. Олейникова, Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова, Т.А. Шевякова. — Электрон.дан. — СПб. : ГИОРД, 2015. — 296 с. — Режим доступа:http://elanbook.com/book/69873

Храмцов, А.Г. Технология продуктов из вторичного молочного сырья. [Электронный ресурс] / А.Г. Храмцов, С.В. Василисин, С.А. Рябцева, Т.С. Воротникова. — Электрон.дан. — СПб. : ГИОРД, 2011. — 424 с. — Режим доступа: http://elanbook.com/book/4900

Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс]/ — Электрон.текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2015.— 816 с.— Режим доступа:http://www.iprbookshop.ru/14091

В) программное обеспечение и информационные справочные системы

www.library.ru - Виртуальная справочная служба. Каталог российских и зарубежных виртуальных справочных служб.

www.noiskknig.ru - Поиск электронных книг. Поисковая машина электронных книг, свободно распространяемых в Интернете.

www.books.google.ru - Поиск книг Google. Поиск по всему тексту примерно семи миллионов книг: учебная, научная и художественная литература, справочники, детские и другие виды книг.

www.scholar.google.ru - Академия Google. Поиск научной литературы, включая

прошедшие рецензирование статьи, диссертации, книги, рефераты и отчеты, опубликованные издательствами научной литературы, профессиональными ассоциациями, высшими учебными заведениями и другими научными организациями.

www.edu.ru - Федеральный портал «Российское образование».

www.informika.m - Навигационная система по электронным ресурсам образования, науки и инноваций в России.

www.dic.academic.ru — Каталог энциклопедий.

www.rubricon.com - Энциклопедии, словари, книги, статьи, иллюстрации и карты.

**г)** Программное обеспечение и информационные справочные системы

| № п/п | Вид учебного занятия | Наименование программного обеспечения | Функция программного обеспечения | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | контроль | моделирующая | обучающая |
| 1 | Лекция | Интернетбраузер: GoogleChrome.<br>MicrosoftWord 2010, MicrosoftWord 2013,<br>КонсультантПлюс<br>«Excel 2013» | - | - | + |
| 2 | Практические занятия | Операционная система:<br>MicrosoftOffisePowerPoint<br>Консультант Плюс<br>Интернет браузер: GoogleChrome<br>Мультимедиа: SMplayer<br>Графический редактор:<br>gThumbКафедральнаябаза и база государственных стандартов и сайт<br>http://www.consultant.ru/ | + | - | + |

д) Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки

| **№ п/п** | **мреквизитов** |
|---|---|
| 1. | **Электронная библиотечная система IPRbooks**<br>Договор № 8637/21П от 16.11.2021 г. |
| | Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая (полная) версия «Премиум», коллекция издательства «Квадро»,коллекция Дашков и К., коллекция СПО |
| 2. | Договор № 01/20 от 16.11.2020 г.<br>Размещение и использование произведений в ЭБС и едином электронном образовательном ресурсе |
| 3. | **Электронная библиотечная система издательства «Лань»**<br>Договор 190 от 22.03.2021 г.<br>Полнотекстовая электронная библиотека. Пакет «Ветеринария и сельское хозяйство» |
| 4. | Договор №397/54 от 21.03.2022 г.<br>Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов» |
| 5. | Договор № СЭБ НВ-170 от 24 декабря 2019 г. "Сетевая электронная библиотека аграрных вузов"<br>Доступ по IP адресам университета, с личных компьютеров через ezproxy без ограничения числа пользователей |
| 6. | **Электронное издательство ЮРАЙТ**<br>Договор № 5545 от 30 ноября 2022 г.<br>Электронная образовательная система «Образовательная платформа ЮРАЙТ» |
| 7. | **Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU**<br>Договор SU-23-01/2013 от 11.02.2013 г Договор № 18/14 от 18 апреля 2014 г. Договор № SU-06-12/2016 от 13.12.2016 г.Договор № SU-27-11/2017 от 27.11.2017 г.<br>Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий Доступ по IP адресам вуза, с личныхкомпьютеров через ezproxy без ограничения числа |

| | |
|---|---|
| | пользователей |
| 8. | **Электронная библиотечная система "AgriLib"**<br>Лицензионный договор № 7 от 02.02.2019 г.<br>Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая совмещенная версия ЭБС ФГБОУ ВО РГАЗУ.<br>Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей |
| 9. | **Электронная библиотечная система "Рыбохозяйственное образование"**<br>Лицензионный договор №01-308-2021/21 от 09.04.2021 г.<br>Доступ с личных компьютеров по логину/паролю без ограничения числа пользователей |
| 10. | **База данных Polpred.com**<br>Письмо ООО «Полпред справочники», 01.09.2014 г.Соглашение от 28.10.2019 г.<br>Полнотекстовый постоянно пополняемый. База данных Polpred.com обзор СМИ.<br>Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproxy без ограничения числа пользователей |
| 11. | **Справочно-правовая система «Гарант»**<br>Договор № 312/058/2007 г. о взаимном сотрудничестве. Дополнительное соглашение от 04.12.2017 г.<br>Доступ с компьютеров читального зала НБ |
| 12. | **Национальная электронная библиотека (НЭБ)**<br>Договор 101/НЭБ/1029-п от 10.06.2019 о предоставлении доступа к НЭБфедеральная государственная информационная система<br>Доступ с компьютеров библиотеки |
| 13. | **Научная электронная библиотека Science index**<br>Лицензионный договор SCIENCE INDEX №SIO-7419/2019 от 18 июня 2019 г.<br>о предоставлении доступа к НЭБ. |
| 14. | Лицензионный договор Science index от 17.06.2020 г. №7419/2020 о предоставлении доступа к НЭБ. |
| 15. | Лицензионный договор Science index от 28.06.2021 г. №7419/2021Локальная сеть университета |
| 16. | **Национальная подписка Scopus**<br>Сублицензионный договор от 10 мая 2018 №Scopus/1106 Сублицензионный договор от 09 октября 2019 №Scopus/1249<br>Лицензионный доступ к содержанию базы данных Scopus издательства Elsevier в 2020 году. Письмо РФФИ от19.10.2020 г. №1189<br>Лицензионный доступ к электронному ресурсу Freedom Collection издательства Elsevier в 2020 году. ПисьмоРФФИ от 17.07.2020г. №742<br>Локальная сеть университета<br>Доступ к содержанию баз данных Elsevier в 2021 году (Приложение 1 к протоколу № АМ/32-пр от 30.04.2021) |
| 17. | **Национальная подписка WoS**<br>Сублицензионный договор от 05 сентября 2019 года №WoS/1249<br>Лицензионный доступ к содержанию базы данных Scopus издательства Elsevier в 2020 году. Письмо РФФИ от07.07.2020г. №692<br>Локальная сеть университета<br>Доступ к содержанию баз данных Clarivate в 2021 году (Приложение 1 к протоколу № АМ/32-пр от 30.04.2021) |
| 18. | **CrossRef**<br>Международная система библиографических ссылокот 08 февраля 2019 № CRNA-1319-19 Международная система библиографических ссылокот 14 января 2020 г. № CRNA-1932-19<br>от 30 ноября 2020 № CRNA-162-2021 |
| | Доступ по логину и паролю |

| | |
|---|---|
| 19. | **Электронная библиотечная система Ульяновского ГАУ**<br>Положение об электронной библиотеке ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ. Принято Ученым советом университета.Протокол № 9 от 19 апреля 2022 г.<br>Полнотекстовая электронная библиотека. Учеб. пособия и учебно-методические изд. по направлениям,реализуемым в вузе.<br>Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей |

е) Периодическая печать:

| **Наименование журнала** | **Годы подписки (или выпуска)** | **Местонахождение** |
|---|---|---|
| Вестник аграрной науки<br>Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина | 2019 | http://e.lanbook.com |
| Вестник АПК Верхневолжья<br>Ярославская государственная сельскохозяйственная академия | 2019 | http://e.lanbook.com |
| Вестник НГАУ<br>Новосибирский государственный аграрный университет | 2019 | http://e.lanbook.com |
| Вестник Омского государственного аграрного университета<br>Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина | 2019 | http://e.lanbook.com |
| Известия Оренбургского государственного аграрного университета<br>Оренбургский государственный аграрный университет | 2019 | http://e.lanbook.com |

# 1. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

| **Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения** | **Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)** |
|---|---|
| Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 1 «Лекционная аудитория»<br>Комплект учебной мебели для преподавателя,<br>Комплект учебной мебели для обучающихся на 66 мест,<br>Комплект налядных пособий по экономическим дисциплинам.<br>Мультимедийное оборудование:<br>Интерактивная доска SCREENMEDIAI-82SA-1шт;<br>Монитор – Samsung-1шт;<br>Проектор BENQMX-1шт;<br>Системный блок «Formoza» - 1 шт.<br>Сейф-1 шт.,<br>Операционная система: CalculateLinux;<br>Интернет браузер: Firebox;<br>офисное предложение: LibreOffice; мультимедиа: SMplayer;<br>графический редактор: gThumb. | 433511,<br>Ульяновская область,<br>г. Димитровград,<br>ул. Куйбышева, д.310 |
| Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 13 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»<br>Барная стойка – 1 шт.<br>Шкаф (буфет) – 1 шт.<br>– 1 шт.<br>Ванна моечная 2-х секционная – 1 шт.<br>Стол производственный с бортом 1,2 х 0,7 – 1 шт.<br>Стол производственный с бортом 1.5 х 0,7 – 4 шт.<br>Скамья со спинкой 2-х местная<br>Стол 2-х местн. с полкой<br>Стол 2-х местн. со скамьѐй с полкой - 16 шт.<br>Стол 2-х местный<br>Стол 3-х местный<br>Стол ученический со скамьей 3-х местный с каймой ПХВ и с полкой,<br>Стол ученический со скамьей в сборе 3хме 6 шт.<br>Стул ученический<br>Стул черный<br>Трибуна настольная; Блендер Maxwell MW-1184 G – 1 шт.<br>ЭлектромясорубкаScarlett SC-4248 – 1 шт.<br>Соковыжималка центробежная Scarlett SC- JE50S13 – 1 | 433511,<br>Ульяновская область,<br>г. Димитровград,<br>ул. Куйбышева, д.310 |

| | |
|---|---|
| шт.<br>Кофемолка Smile CG 1170 – 1 шт.<br>Посудомоечная машина (45 см) Midea M45FD-0905<br>Набор кухонных ножей Rondell RD-462 – 1 шт.<br>Вытяжка плоская 50 см ShindoMetida 50 SS – 1 шт.<br>Холодильник однодверныйIndesit MT 08 – 1 шт.<br>Весы кухонные Polaris PKS 0323DL – 1 шт.<br>МультирезкаMoulinex Fresh Express Cube DJ905832 – 1 шт.<br>Водонагреватель ELEKTROLUX EWH 15 Rival O – 1 шт.<br>Овоскоп (определитель качества яиц) – 1 шт.<br>Стерилизатор для ножей «СТУ» вместимость 12 ножей – 1 шт.<br>Измельчитесь сыра Liloma CG 55 SH – 1 шт.<br>Слайсер HBS-220A Royal – 1 шт.<br>Поверхность жарочная WY-818 – 1 шт.<br>Электронные микроскопы<br>Микроскоп цифровой Levenhuk D50L NG – 1 шт.<br>Микроскоп цифровой Levenhuk D2L– 1 шт. | |
| Помещение для самостоятельной работы (читальный зал библиотеки)<br>Компьютеры: Intel(R) Celeron(R) CPU 1.70GHz / ОЗУ 384Mb - 4 шт. с выходом в сеть Интернет, столы и стулья на 80 посадочных мест.<br>Договор № 44614/ULK4 от 20.12.2013 г.<br>MSOffise 2003<br>г.к. 7 от 16.03.2007<br>Архиватор 7-zip. | 433511,<br>Ульяновская область,<br>г. Димитровград,<br>ул. Куйбышева, д.310 |
| Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 10а<br>Мебель для хранения. Съемное и вспомогательное оборудование, находящееся на хранении и обслуживании. | 433511,<br>Ульяновская область,<br>г. Димитровград,<br>ул. Куйбышева, д.310 |
| Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (компьютерной техники) № 32а<br>Стеллаж-1 шт., полка 1 шт., стол-8 шт.,<br>ноутбук Samsung NP300 E5C - 1 шт.,<br>Операционная система: CalculateLinux<br>офисный пакет LibreOffice 5.3 (Текстовый процессор (LibreOfficeWriter), Электронная таблица (LibreOfficeCalc), Презентация (LibreOfficeImpress), Редактор рисунков (LibreOfficeDraw), Базы данных (LibreOfficeBase))<br>Архиватор 7-zip<br>Персональные компьютеры процессор Intel(R) Pentium (R) CPU 3GHz / ОЗУ 1,49Gb – 6 шт.<br>Операционная система: CalculateLinux<br>офисный пакет LibreOffice 5.3 (Текстовый процессор (LibreOfficeWriter), Электронная таблица (LibreOfficeCalc), Презентация (LibreOfficeImpress), Редактор рисунков (LibreOfficeDraw), Базы данных (LibreOfficeBase)) | 433511,<br>Ульяновская область,<br>г. Димитровград,<br>ул. Куйбышева, д.310 |

## 10. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические указания студентам очной формы обучения представлены в виде:

-методических рекомендаций при работе над конспектом лекций во время проведения лекции;

-методических рекомендаций по самостоятельной работе над изучаемым материалом и при подготовке к практическим занятиям;

-групповая консультация;

-методических рекомендаций по изучению рекомендованной литературы.

**Методические рекомендации при работе над конспектом лекций во время проведения лекции**

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к практическим занятиям изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы. Студент может дополнить список использованной литературы современными источниками, не представленными в списке рекомендованной литературы, и в дальнейшем использовать собственные подготовленные учебные материалы при написании курсовых и дипломных работ.

**Методические рекомендации студентам по самостоятельной работе над изучаемым материалом и при подготовке к практическим занятиям**

Важной составной частью учебного процесса в вузе являются практические занятия. Такие занятия помогают студентам глубже усвоить учебный материал, приобрести навыки творческой работы над документами и первоисточниками.

Планы тактических занятий, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях или в методических указаниях по данной дисциплине. Прежде чем приступить к изучению темы, необходимо прокомментировать основные вопросы плана. Такой подход преподавателя помогает студентам быстро находить нужный материал к каждому из вопросов, не задерживаясь на второстепенном.

Начиная подготовку к практическому занятию, необходимо, прежде всего,

указать студентам страницы в конспекте лекций, разделы учебников и учебных пособий, чтобы они получили общее представление о месте и значении темы в изучаемом курсе. Затем следует рекомендовать им поработать с дополнительной литературой, сделать записи по рекомендованным источникам.

Подготовка к практическому занятию включает 2 этапа: 1й -организационный; 2й - закрепление и углубление теоретических знаний.

**На первом этапе** студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает: уяснение задания на самостоятельную работу; подбор рекомендованной литературы; составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки. Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе.

**Второй этап** включает непосредственную подготовку студента к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы студент должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (конспекта) по изучаемому материалу (вопросу). Это позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам.

В процессе подготовки к занятиям рекомендуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале занятия студенты под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные положения публичного выступления. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для различного рода ораторской деятельности.

Записи имеют первостепенное значение для самостоятельной работы студентов. Они помогают понять построение изучаемого материала, выделить основные положения, проследить их логику и тем самым проникнуть в творческую лабораторию автора.

Ведение записей способствует превращению чтения в активный процесс, мобилизует, наряду со зрительной, и моторную память. Следует помнить: у студента, систематически ведущего записи, создается свой индивидуальный фонд подсобных материалов для быстрогоповторения прочитанного, для мобилизации накопленных знаний. Особенно важны и полезны записи тогда, когда в них находят отражение мысли, возникшие при самостоятельной работе.

Важно развивать у студентов умение сопоставлять источники, продумывать изучаемый материал. Большое значение имеет совершенствование навыков

конспектирования у студентов. Преподаватель может рекомендовать студентам следующие основные формы записи: план (простой и развернутый), выписки, тезисы.

Результаты конспектирования могут быть представлены в различных формах.

**План**- это схема прочитанного материала, краткий (или подробный) перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Подробно составленный план вполне заменяет конспект.

**Конспект**- это систематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов: план-конспект, текстуальный конспект, свободный конспект, тематический конспект.

**План-конспект**- это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.

**Текстуальный конспект**- это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.

**Свободный конспект**- это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.

**Тематический конспект**- составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то схеме (вопросу).

Ввиду трудоемкости подготовки к семинару преподавателю следует предложить студентам алгоритм действий, рекомендовать еще раз внимательно прочитать записи лекций и уже готовый конспект по теме семинара, тщательно продумать свое устное выступление.

**Групповая консультация**

Разъяснение является основным содержанием данной формы занятий, наиболее сложных вопросов изучаемого программного материала. Цель - максимальное приближение обучения к практическим интересам с учетом имеющейся информации и является результативным материалом закрепления знаний.

Групповая консультация проводится в следующих случаях:

-когда необходимо подробно рассмотреть практические вопросы, которые были недостаточно освещены или совсем не освещены в процессе лекции;

-с целью оказания помощи в самостоятельной работе (написание рефератов, выполнение курсовых работ, сдача экзаменов, подготовка конференций);

-если студенты самостоятельно изучают нормативный, справочный материал, инструкции, положения.

**Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы**

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы.

Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса.

Студентам рекомендуется получить в Библиотечно-информационном центре института учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению

дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Внеаудиторная самостоятельная работа студентов (СРС) относится к информационно-развивающим методам обучения, направленным на первичное овладение знаниями.

Содержание внеаудиторной самостоятельной работы студентов по дисциплине «Введение в специальность» включает в себя различные виды деятельности, это: работа с основной и дополнительной литературой; конспектирование текста и освоение компьютерных технологий обучения; исследовательская работа, связанная с процессом формализации обучения; работа с электронными информационными ресурсами, выполнение тестовых заданий для закрепления знаний, умений и навыков; ответы на контрольные вопросы для самоконтроля и подготовки к экзамену. Результатом самостоятельной работы студентов на занятии являются как письменные, краткие самостоятельные работы, так и устные отчеты.

Самостоятельную работу студентов эффективнее организовать с применением компьютерных технологий. Поэтому осуществляется обеспечение студентов специальными учебно - методическими изданиями справочного характера, с помощью которых студенты могли бы получать консультативную помощь, электронными учебниками, мультимедийные издания, как: энциклопедии, словари, справочники и т.п. По существу, все известные виды электронных изданий могут служить основой для организации СРС.

**Тема 1. История формирования общественного питания.**

**Цель** данной темы заключается в освоении терминологии применяемой в общественном питании. В ознакомлении с этапами развития общественного питания и основоположниками профессионального образования. Проследить исторический путь развития «кулинарной книги»: от бытового до профессионального и научного уровня и рассмотреть становление кулинарного образования в России на профессиональный уровень.

**Данная цель реализуется через решение следующих задач:**

**Знать:** историю кулинарного искусства, основы кулинарии, связанные с национальными и религиозными и прочими особенностями различных народов мира, динамикой развития данной отрасли в историческом разрезе, состоянием и перспективами ее развития.

Иметь представление об этапах развития сети предприятий общественного питания в России.

Развить профессиональные знания: способность анализировать исторические аспекты развития общественного питания; научно-теоретическую литературу по истории происхождения блюд и напитков и история появления и совершенствования столовых приборов и посуды, способность выделять актуальные проблемы на этапах развития общественного питания.

**Вопросы для самопроверки**

1. Назовите основоположников в кулинарии и общественном питании.
2. Выделите основные этапы развития общественного питания.
3. Ход становления кулинарного образования в России на профессиональный уровень.
4. Назовите принципы кулинарии, связанные с национальными и

религиозными особенностями различных народов мира.

5. Состояние и перспективы развития общественного питания на современном этапе.
6. Появление и совершенствования столовых приборов.
7. Появление и совершенствования столовых посуды.
8. Исторические аспекты происхождения блюд - пельмени.
9. Исторические аспекты происхождения блюд - пирожное «Наполеон».
10. Исторические аспекты происхождения блюд - Пожарские котлеты.
11. Исторические аспекты происхождения блюд - салат «Оливье».
12. Исторические аспекты происхождения блюд - плов.
13. Исторические аспекты происхождения блюд - картофель Фри.
14. Исторические аспекты происхождения блюд - спагетти.
15. Исторические аспекты происхождения мучного изделия - круассаны.
16. Исторические аспекты происхождения хлеба «Бородинский».
17. Исторические аспекты происхождения блюд - солѐная и квашеная капуста.
18. Исторические аспекты происхождения блюд - блины.
19. Исторические аспекты происхождения напитков - коктейль «Кровавая Мери»
20. Исторические аспекты происхождения напитков - кофе по Ирландски
21. Исторические аспекты происхождения напитков - квас.
22. Исторические аспекты происхождения напитков - пиво.
23. Исторические аспекты происхождения напитков - ром.
24. Исторические аспекты происхождения напитков - виски.
25. Исторические аспекты происхождения напитков - водка.

**Тема 2. Основные цели и задачи общественного питания. Связь с наукой. Роль инженера-технолога на производстве**

**Цель** данной темы заключается в освоении профессиональной терминологии применяемой на предприятиях общественного питания в разделе - функции и задачи. В ознакомлении со степенью влияния фундаментальных и прикладных наук на общественное питания.

**Данная цель реализуется через решение следующих задач:**

**Знать:** функции, выполняемые предприятиями общественного питания; ученых - основоположников науки о питании; основные признаки в классификации предприятий общественного питания.

Иметь представление о влияние наук (гигиена питания, пищевая химия, биотехнология и др.) на развитие общественного питания; об отличительных особенностях предприятий различных типов.

Развить профессиональные знания: способность анализировать функциональные обязанности технолога общественного питания и способность давать характеристику ассортимента продукции, вырабатываемого на предприятиях различных типов. Выделять актуальные проблемы в общественном питании.

**Вопросы для самопроверки**

1. Функции общественного питания.
2. Цели общественного питания.
3. Назовите основоположников науки о питании.
4. Классификация предприятий общественного питания.

5. Влияние науки - гигиена питания на развитие общественного питания.
6. Влияние науки - пищевая химия на развитие общественного питания.
7. Влияние науки - биотехнология на развитие общественного питания.
8. Влияние науки - физики на развитие общественного питания.
9. Влияние науки - гигиена микробиологии на развитие общественного питания.
10. Функциональные обязанности технолога общественного питания.
11. Функциональные обязанности администратора в организации общественного питания.
12. Функциональные обязанности шеф-повара в организации общественного питания.
13. Функциональные обязанности помощника повара в организации общественного питания.
14. Функциональные обязанности бармена в организации общественного питания.
15. Функциональные обязанности бариста в организации общественного питания.
16. Функциональные обязанности официанта в организации общественного питания.
17. Функциональные обязанности инженера-технолога общественного питания.

**Тема 3. Основы рационального питания**

**Цель** данной темы заключается в освоении профессиональной терминологии в области физиологии питания. В ознакомлении с принципами здорового питания и основами составления рационов для некоторых групп населения.

**Данная цель реализуется через решение следующих задач:**

**Знать:** основной состав продуктов питания, понятия о пищевой и биологической ценности продуктов.

Иметь представление о балансе основных пищевых веществ в организме человека.

Развить профессиональные знания: о суточной потребности человека в основных пищевых веществах и принципах распределения пищи по отдельным рационам; анализировать научные направления в развитии технологии производства продуктов.

**Вопросы для самопроверки**

1. Принципы рационального питания.
2. По каким показателям дифференцируется потребность в основных пищевых веществах различных групп населения?
3. Как определяется потребность организма человека в основных пищевых веществах и энергии?
4. Как расходуется энергия в организме человека?
5. Режим питания.
6. Рекомендации по распределению суточной нормы основных пищевых веществ.
7. Биологическая ценность пищевых продуктов.
8. Пищевая ценность продуктов питания
9. Энергетическая ценность продуктов питания.

10. Значение в питании человека - воды.
11. Значение в питании человека - белка.
12. Значение в питании человека - углеводов.
13. Значение в питании человека - витаминов.
14. Значение в питании человека - макро и микроэлементов.
15. Способы повышения биологической ценности блюд.
16. Способы повышения пищевой ценности блюд.
17. Способы повышения энергетической ценности блюд.

**Тема 4. Становление поварского дела на профессиональный уровень.** Квалификационный состав и функциональные обязанности работников **Цель** данной темы заключается в освоении профессиональной терминологии в области должностных требований и квалификационного состава работников организаций общественного питания; в освоении знаний об исторических аспектах становления поварского дела в России.

**Данная цель реализуется через решение следующих задач:**

**Знать:** первые поварские школы; хронологию появления некоторых блюд; квалификационный состав работников общественного питания; достижения знаменитых шеф-поваров в мире в кулинарии.

Иметь представление о кулинарии как науки в России и традициях народных кухонь в России; о влиянии кулинарии на мировое искусство и литературу.

Развить профессиональные знания: о требованиях к профессии повар в организациях общественного питания; способность анализировать исторические аспекты становления поварского дела - на профессиональный уровень.

**Вопросы для самопроверки**

1. Квалификационные характеристики повара и кондитера.
2. Составить перечень профессиональных требований предъявляемых к повару, и кондитеру
3. Квалификационный состав работников общественного питания.
4. Функциональные обязанности работников общественного питания.
5. Характеристика должностных обязанностей - зав. производством.
6. Характеристика должностных обязанностей - повар.
7. Характеристика должностных обязанностей - кондитер.
8. Характеристика должностных обязанностей - бармен.
9. Характеристика должностных обязанностей - буфетчик.
10. Характеристика должностных обязанностей - официант.
11. Характеристика должностных обязанностей - бариста.
12. Характеристика должностных обязанностей -технический персонал.
13. Первые поварские школы в России - цели создания, функции, достижения.
14. Назовите литературные произведения, где сюжеты связаны с кулинарией и традициями народных кухонь.
15. Назовите знаменитые шедевры изобразительного искусства, где отображены сюжеты, связанные с кулинарией и питанием.
16. Перечислите народные кухни Поволжья и выделите их особенности.

**Тема 5. Ознакомление с биографией известных поваров-кулинаров мирового значения и известными заведениями города Ульяновска**

Цель данной темы заключается в освоении знаний о мировых достижениях известных поваров-кулинаров, их вкладом в кулинарное дело.

**Данная цель реализуется через решение следующих задач:**

**Знать:** легендарных поваров и их достижения в мировой кулинарии.

Иметь представление обизвестных заведений общественного питания в городе Ульяновске. Развить профессиональные знания: о мировых достижениях знаменитых поваров - кулинаров.

**Вопросы для самопроверки**

1. Франсуа Ватель - биография и заслуги.
2. Огюст Эскофье - биография и заслуги.
3. ФерранАдриа - биография и заслуги.
4. Люсьен Ольвие - биография и заслуги.
5. Вильям Похлебкин - биография и заслуги.
6. Елена Молоховец - биография и заслуги.
7. Анн-Софи Пик - биография и заслуги.
8. Поль Бокюз - биография и заслуги.
9. Назовите известные заведения общественного питания в городе Ульяновске и дайте им характеристику во видам предлагаемых им услуг.

**Тема 6. Современные направления и тенденции в общественном питании**

**Цель** данной темы заключается в освоении профессиональной терминологии в области структура заведений индустрии питания в Российской Федерации; в освоении знаний о сущности и направлении деятельности предприятий общественно питания и гостеприимства.

**Данная цель реализуется через решение следующих задач:**

**Знать:** направления в развития общественно питания на современном этапе развития.

Иметь представление о производстве продуктов лечебного и профилактического назначения, детского и школьного питания, питания людей преклонного возраста; предпосылки создания данных продуктов

Развить профессиональные знания: о методах совершенствования способов кулинарной обработки продуктов и новых видах техники, используемой в общественном питании

**Вопросы для самопроверки**

1. Структура заведений общественного питания.
2. Цели заведений общественного питания.
3. Миссия заведений общественного питания.
4. Охарактеризуйте современные направления в производстве общественного питания - натуральность.
5. Охарактеризуйте современные направления в производстве общественного питания - аутентичная пища.
6. Охарактеризуйте современные направления в производстве общественного питания - вегетарианство.
7. Охарактеризуйте современные направления в производстве общественного питания - «открытая кухня».
8. Охарактеризуйте современные направления в производстве общественного питания - минимализм.
9. Охарактеризуйте современные направления в производстве общественного питания - «молекулярная кухня».
10. Назовите продукты и пищевые добавки лечебного и профилактического

назначения?

11. Назовите готовые блюда для детского питания.
12. Назовите готовые блюда для школьного питания.
13. Назовите готовые блюда для питания спортсменов.
14. Назовите готовые блюда для питания пожилых людей.
15. Способы и методы повышения бифидогенности пищевых блюд.

**Тема 7. Современные технологии в приготовлении и оформлении блюд.**

**Цель** данной темы заключается в освоении профессиональной терминологии в области дизайна блюд; в разделе правил проведения кулинарных выставок и соревнований.

**Данная цель реализуется через решение следующих задач:**

**Знать:** правила подачи и украшения блюд - принципы, приемы, методы, тенденции в дизайне и оформлении выставочных блюд.

Иметь представление о технологиях приготовления и дизайна выставочных блюд, с общими правилами проведения кулинарных соревнований выставок; о теории цвета и композиции в кулинарии, сочетании вкуса и цвета.

Развить профессиональные знания: об основных задачах кулинарных соревнований и анализу современных технологий приготовления выставочных блюд,

**Вопросы для самопроверки**

1. Цели и задачи проведения кулинарных выставок и соревеновай.
2. Кухонные инструменты для украшения блюд.
3. Пищевые продукты для украшения блюд
4. Способы подачи и оформления безалкогольных напитков
5. Способы подачи и оформления овощных закусок
6. Способы подачи и оформления мясных нарезок
7. Способы подачи и и оформления рыбных нарезок
8. Что такое карвинг?
9. Способы подачи и оформления горячих супов.
10. Способы подачи и оформления холодных супов
11. Способы подачи и оформления вторых блюд из мяса.
12. Способы подачи и оформления вторых блюд из рыбы.
13. Каковы правила проведения кулинарных выставок и конкурсов.
14. Теория вкуса цвета в композиции блюда.
15. Способы подачи и оформления фруктовых десертов.
16. Способы подачи и оформления мучных десертов.

**Тема 8. Пути повышения профессионального мастерства в современном мире**

**Цель** данной темы заключается в освоении профессиональной терминологии в области профессиональной подготовки персонала по специальности - технолог общественного питания и способах повышения профессионального мастерства в современном мире.

**Данная цель реализуется через решение следующих задач:**

**Знать:** цели, задачи профессионального роста специалиста, основные подходы к определению понятия «творчество» в разделе кулинария.

Иметь представление об экспериментировании в кулинарии - общие приѐмы и методы. Развить профессиональные знания: о работе квалификационных комиссий и общих правилах конкурсов профессионального мастерства как средство повышения

уровня подготовки.

**Вопросы для самопроверки**

1. Цели профессионального роста специалиста.
2. Задачи профессионального роста специалиста.
3. Что значит «творчество» в кулинарии? Приведите примеры.
4. Творческий подход в организациях общественного питания? Приведите примеры.
5. Правила конкурсов профессионального мастерства в общественном питании.
6. Когда обмечают «День Повара» в России?
7. Способы повышения профессионального мастерства технологов общественного питания в современном мире?

**Практические задания по темам.**

**Тема 1. История формирования общественного питания.**

1. Придумать название для ресторана.
2. Составьте «миссию» ресторана.

**Тема 2. Основные цели и задачи общественного питания.**

Связь с наукой.

**Приведите примеры влияния на общественное питание таких наук как:**

1. гигиена питания;
2. пищевая химия;
3. физика;
4. сельское хозяйство;
5. история.

Подготовить сообщение-презентацию на тему «Проблемы и актуальные вопросы в общественном питании на современном этапе.

**Тема 3. Основы рационального питания**

Нарисуйте «пирамиды питания» современного человека и его прародителей.

**Составьте суточный рацион по основным питательным веществам для:**

- детей школьного возраста
- людей пожилого возраста
- спортсменов
- студентов
- людей занимающихся интеллектуальным трудом.

**Тема 4. Становление поварского дела на профессиональный уровень.**Квалификационный состав и функциональные обязанности работников

Составьте схему- график по теме «Хронология появления знаменитых блюд».

Подготовьте презентацию-сообщение по теме «Самые высокооплачиваемые шеф- повара в мире и их достижения в кулинарии».

**Тема 5. Ознакомление с биографией известных поваров-кулинаров мирового значения и известными заведениями города Ульяновска**

Представьте презентацию знаменитые рецептами поваров с мировым именем.

Перечислите кафе и рестораны города Ульяновска, выделите их особенности.

**Тема 6. Современные направления и тенденции в общественном питании**

Нарисуйте схему «Структура заведений общественного питания» (кафе, ресторан, столовая, фабрика ухни).

Подберите биологически активные добавки для питания:

- детей школьного возраста
людей пожилого возраста
спортсменов
студентов
людей занимающихся интеллектуальным трудом.

**Тема 7. Современные технологии в приготовлении и оформлении блюд.**

Перечислите пищевое сырье для украшения блюд и нарисуйте эскиз украшенияими:

- торт;
- салат с овощами и мясом;
- пирожное;
- каша;
- омлет;
- заливное с рыбой.

Карвинг- приѐмы и методы (создайте украшение из овощей и фруктов - картофель, свекла, морковь, капуста, тыква, огурец, томат, банан, апельсин).

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04.Технология продукции и организация общественного питания,. утвержденным приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 №1047 и профессионального стандарта "Повар"(утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н).

Автор: Гирфанова Ю.Р.

Рецензент: Гафин М.М.

Программа рассмотрена на заседании кафедры «10» мая 2022 г., протокол № 10

Зав. кафедрой «Технологий производства переработки и экспертизы продукции АПК»

д.т.н., доцент: Шигапов И.И.

Программа одобрена на заседании методической комиссии инженерно-технологического факультета от «11» мая 2022 г., протокол № 11

Председатель методической комиссии: к.т.н., доцент Хохлов А.А.

Лист изменений и дополнений к рабочей программе

| №п/п | Раздел | Изменения и дополнения | Дата, номер протокола, виза заве- дующего кафедрой | Дата, номер прото кола, виза председателя методической комиссии ФАЗРиПП |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Последняя страница рабочей программы | Изменения в профессио-нальном стандарте "Повар"(утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта2022 г. N 113н) Изменена формулировкатрудовой функции «Планирование процессовкухни, основного производства организации питания D/01.6» | 10.05.2022 г., № 10<br><br>Шигапов И.И. | 11.05.2022 г., № 10<br><br>Хохлов А.А. |
| 2 | | Переименование инженерно экономического факультета в инженерно технологический факультет с 01.09.2022 г. | 14.06.2022 Протокол №12 Шигапов И.И. | 16.06.2022 93/ОС |

Лист изменений и дополнений

| № п/п | Раздел | Изменения и дополнения | Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой | Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии |
|---|---|---|---|---|
| 1 | П.8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины | В раздел внесены изменения в части поступления новой литературы. | 1.09.2023, № 1 Зав. кафедрой И.И.Шигапов | 1.09.2023, № 11 Председатель метод. совета Хохлов А.А. |