

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Комин Андрей Эдуардович
 Должность: ректор
 Дата подписания: 16.11.2023 14:48:14
 Уникальный программный ключ:
 f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

Федеральное государственное бюджетное образовательное
 учреждение высшего образования
 «Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

УТВЕРЖДАЮ
 Директор института
 землеустройства и агротехнологий
 _____ Т. В. Наумова
 «

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Введение в профессиональную деятельность

Уровень основной профессиональной образовательной программы бакалавриат
Квалификация бакалавр
Направление(я) подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) Технология и организация предприятий общественного питания
Форма обучения очная, заочная
Институт землеустройства и агротехнологий
Статус дисциплины Б1.О.10
Курс 1 **Семестр** 1
Учебный план набора 2022 года и последующих лет.
Распределение рабочего времени:

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПО СЕМЕСТРАМ

Семестр	Учебные занятия (час)							Контр оль	Форма итоговой аттестац ии (зач., зач. с оценкой, экзамен)
	Общий объем	Контактная работа				Самостоятельная работа			
		Всего	Лекци и	ЛЗ	ПЗ	КП (КР)	Другие виды СР		
Очное	108	52	20	-	32	-	56	-	зачет
1 заочное	108	14	6	-	8	-	90	4	зачет
Итого	108/108	52/14	20/6	-	32/8	-	56/90	-/4	зачет/ зачет

Общая трудоёмкость в соответствии с учебным планом в зачетных единицах 3 ЗЕТ

Лист согласований

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО 3++) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (программа бакалавриата), утвержденного Приказом Минобрнауки 17.08.2020 г., приказ № 1047, зарегистрированного в Минюсте России 09 сентября 2020 г., № 59723

Разработчик

преподаватель
института землеустройства
и агротехнологий, к.с.х.н

_____ Кияшко Н.В.

Руководитель образовательной
программы

_____ Кияшко Н.В.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и утверждена Ученым советом Института землеустройства и агротехнологий, протокол от 14.04.2022 г. № 4

1 Цели и задачи дисциплины (модуля)

Цель сформировать у обучающихся, представления об основах технологии продукции общественного питания, практических навыках и умениях в области профессиональной деятельности.

Задачи:

- дать понимание технологических процессов производства продукции общественного питания;
- сформировать понимание необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;
- изучить основы организации технологического процесса, создания новых рецептов кулинарных и кондитерских изделий, совершенствования на научной основе современных технологий, использования новой техники и контроля качества продукции;
- научить практическим навыкам и умениям.

2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы: обязательная часть образовательной программы, базовая дисциплина - Б1.О.10

3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Компетенции, формируемые в процессе освоения дисциплины (модуля):

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	индикатор 1	Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	индикатор 2	Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения
		индикатор 3	Использует основные возможности и инструменты непрерывного образования для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающиеся должны:

Знать:

- область, объекты, виды и задачи будущей профессиональной деятельности;
- приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста;
- порядок построения профессиональной карьеры и определения стратегии профессионального развития.

Уметь:

- использовать полученные знания в практической деятельности;
- строить профессиональную карьеру и определять стратегию профессионального развития;
- совершенствовать собственную деятельность на основе применения принципов самообразования в течение всей жизни.

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Вид учебной работы	Семестр, курс		Всего часов
	1 семестр очное	1 курс заочное	
Контактная работа с преподавателем (всего)	52	14	52/14
В том числе:			
Лекции (Л)	20	6	20/6
Занятия семинарского типа, в т.ч.:			
Семинары (С)			
Практические занятия (ПЗ)	32	8	32/8
Практикумы (П)			
Лабораторные работы (ЛР)			
Коллоквиумы (К)			
<i>Другие виды контактной работы</i>			
Самостоятельная работа (всего)	56	90	56/90
В том числе:			
Курсовой проект (работа) (КП, КР)			
Расчетно-графические работы (РГР)			
Реферат (Р)			
Контрольная работа	5	30	5/30
<i>Другие виды самостоятельной работы:</i>	51	60	51/60
Подготовка к практическим занятиям	15	15	15/15
Подготовка к контрольным работам, тестированию, коллоквиуму	15	15	15/15
Подготовка к зачету	11	15	11/15
Подготовка презентаций	10	15	10/15
Контроль	-	4	-/4
Вид промежуточной аттестации (зачёт, зачёт с оценкой, экзамен)	зачет	зачет	зачет/зачет
Общая трудоёмкость час	108	108	108/108
зач. ед.	3	3	3/3

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы.

5 Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1 Содержание разделов дисциплины (модулей)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Содержание раздела
1.	Особенности отрасли общественного питания	Общие сведения о предприятиях общественного питания, особенности производственно-торговой деятельности. Краткая характеристика отрасли общественного питания. Развитие теоретических основ технологии продуктов общественного питания. Понятие сервисной деятельности, социальное и экономическое значение отрасли общественного питания. Основные направления государственной и региональной политики в области общественного питания в условиях рыночных отношений. Краткая характеристика основных направлений международного сервиса в предприятиях питания за рубежом. Краткая характеристика основных принципов организации обслуживания в предприятиях питания.
2.	Основные понятия кулинарной обработки продуктов	Классификация продукции общественного питания по основным признакам: виду используемого сырья, способу кулинарной обработки, характеру потребления, назначению, термическому состоянию, консистенции. Способы и приемы механической кулинарной обработки продуктов. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов.
3.	Характеристика предприятий общественного питания	Классификация предприятий общественного питания. Основные направления развития современных технологий обслуживания в стране. Общие требования к предприятиям общественного питания. Функциональные группы помещений предприятий общественного питания и требования к их компоновке. Методы и формы обслуживания.
4.	Сервисная деятельность предприятий общественного питания	Понятие сервиса и сервисных технологий. Сущность сервисной деятельности предприятий питания и задачи современного сервисного обслуживания. Классификация услуг общественного питания
5.	Нормативная и техническая документация, применяемая в общественном питании	Государственные и национальные стандарты. Стандарты отрасли. Стандарты предприятия. Стандарты организации. Технические условия и технологические инструкции. Сборники рецептур. Техничко-технологические карты. Порядок разработки и утверждения нормативной и технологической документации.

5.2 Разделы дисциплины (модуля) и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Лекц.	Практ. зан.	Лаб. зан.	Семина.	СРС	Всего часов
1.	Особенности отрасли общественного питания	4	6			8	16
2.	Основные понятия кулинарной обработки продуктов	4	6			10	20
3.	Характеристика предприятий общественного питания	4	6			10	20
4.	Сервисная деятельность предприятий общественного питания	4	6			10	20
5.	Нормативная и техническая документация, применяемая в общественном питании	4	8			18	32
	Итого	20	32			56	108
	Контроль						
	Итого	20	32			56	108

5.3 Разделы дисциплины (модуля) и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями) (заполняется по усмотрению преподавателя)

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин								
		1	2	3	4	5	6	7	8	...
	Предшествующие дисциплины (модули)									
	Последующие дисциплины (модули)									
1										
2										
3										

6 Методы и формы организации обучения

Технологии интерактивного обучения при разных формах занятий в часах

Формы методы	Лекции (час)	Семинарские занятия (час)	Тренинг Мастер-класс (час)	СРО (час)	Всего
IT- методы					
Работа в команде					
Игра					
Поисковый метод					
Решение ситуационных задач		2			2

Исследовательский метод					
Лекция -визуализация					
Интерактивная лекция					
Итого интерактивных занятий					2

6.1 Применение активных и интерактивных методов обучения

№	Форма занятия	Тема занятия	Наименование интерактивных методов	Количество часов с учетом СРС
1	Семинар	Основные критерии и контроль качества продукции общественного питания	Решение ситуационных задач. Работа в микрогруппах.	2

7 Лабораторный практикум - не предусмотрен

№ п/п	№ раздела дисциплины из таблицы 5.1.	Наименование лабораторных работ	Трудоёмкость (час.)
Итого			

8 Семинарские занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины из таблицы 5.1.	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоёмкость (час.)
1. ...	1.	Основные направления государственной и региональной политики в области общественного питания в условиях рыночных отношений. Краткая характеристика основных направлений международного сервиса в предприятиях питания за рубежом.	6
2	2.	Способы и приемы механической кулинарной обработки продуктов. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов.	6
3	3.	Функциональные группы помещений предприятий общественного питания и требования к их компоновке	6
4	4	Классификация услуг общественного питания	6
5	5	Ознакомление с нормативными документами отрасли общественного питания	8
Итого			32

9 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Содержание самостоятельной работы (детализация)	Трудоёмкость (час.)	Контроль выполнения (опрос, тест, дом. задание, и т.д.)
1.	1	Понятие сервисной деятельности, социальное и экономическое значение отрасли общественного питания.	2	Опрос, конспект
2.		Краткая характеристика основных принципов организации обслуживания в предприятиях питания	4	Опрос, конспект
4	2	Классификация продукции общественного питания по основным признакам: виду используемого сырья, способу кулинарной обработки, характеру потребления, назначению, термическому состоянию, консистенции.	6	Презентация конспект
6	3	Основные направления развития современных технологий обслуживания в России	2	Реферат
7		Методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания	4	Реферат
8	4	Понятие сервиса и сервисных технологий. Сущность сервисной деятельности предприятий питания и задачи современного сервисного обслуживания.	6	Конспект, опрос
11	5	Ознакомление с нормативными документами отрасли общественного питания	8	Конспект, опрос
Итого			56	

10 Примерная тематика курсовых проектов (работ) - не предусмотрено

11 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

11.1 Основная литература:

1. Орлова, О. Ю. Введение в специальность : учеб. пособие / О. Ю. Орлова, Л. А. Надточий. — СПб. : НИУ ИТМО, 2015. — 49 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/70829> (дата обращения: 23.03.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст: электронный

11.2 Дополнительная литература:

1. Вытовтов А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания: учеб. пособие / А.А. Вытовтов. – СПб.: ГИОРД, 2010. – 232 с.

11.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля):

Введение в профессиональную деятельность [Электронный ресурс]: методические указания по освоению дисциплины (модуля) по направлению подготовки 35.03.03

Агрохимия и агропочвоведение / сост. С.А. Берсенева, Е.Н. Демиденко. ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон. текст. дан. – Уссурийск: Приморская ГСХА, 2019.- 24 с. – Режим доступа: www.de.primacad.ru

11.4 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

- Microsoft Windows 7 Профессиональная (SP1) (Лицензия 46290014 от 18.12.2009 г., постоянная)

- Microsoft Office 2010 (Лицензия 47848094 от 21.10.2010 г).

11.5 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Научная электронная библиотека e-library.ru

2. База данных "Флора сосудистых растений Центральной России" - <http://www.jcbi.ru/eco1/index.shtml>

3. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний (СЭБиЗ): <http://www.cnsnb.ru/akdil/default.htm>

4. Главный ботанический сад им. Н.В. Цицина РАН - www.gbsad.ru

5. Природа России. Национальный портал. - <http://www.priroda.ru/>

6. Центр охраны дикой природы: <http://biodiversity.ru/>

7. Открытый иллюстрированный атлас сосудистых растений России и сопредельных стран: <http://www.plantarium.ru/>

8. Научная электронная библиотека e-library.ru

9. Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Приморская ГСХА <http://de.primacad.ru>

10. Электронная библиотека издательства ООО «Издательство Лань» Договор № 21 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям 08.04.2019 г. по 16 апреля 2020 г.

11. Электронная библиотека ФГБНУ ЦНСХБ Договор № 10 УТ/2019 на оказание услуг по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа 20.02.2019 г. - 26.03.2020

12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а Аудитория 321 – лекционная. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового	Посадочных мест - 40 Преподавательский стол, стул. Доска меловая. Специальная литература, таблицы, презентации. Учебно-наглядные пособия. Мультимедийное оборудование переносного типа: проектор Epson EB-X72; экран Projecta 145×145 см на штативе; ноутбук 15,6" Lenovo B590.

<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14</p> <p>Аудитория 200 – банкетный зал</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования</p>	<p>Комплект столов и стульев (стол – 15 шт, стул – 60шт, 60 посадочных мест).</p> <p>Мультимедийное оборудование переносного типа: проектор Epson EB-X72; экран Projecta 145×145 см на штативе; ноутбук 15,6" Lenovo B590.</p>
<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14</p> <p>Аудитория 204– лаборатория по приготовлению горячих блюд</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования</p>	<p>Электроплиты 4-хкомфорочные – 4 шт, сковорода электрическая СЭЧ – 2 шт, стол разделочный - 3шт, котел пищеварочный КПЭ-250 1050x1120x1275 мм – 2 шт, весы электрические CAS ad-10 – 1 шт, шкаф холодильный «Премьер» ШВУП1ТУ-0,5 М – 2шт, кастрюли 5 л – 2шт, 3л – 6 шт, 1,5л – 1 шт, черпаки – 4 шт, сотейники – 2 шт, шумовки - 4 шт, сита - 2шт, разделочные доски 10 шт, ножи – 20 шт, планшет настенный для технологической карты</p>
<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14</p> <p>Аудитория 205– моечная №1</p> <p>Помещение для мойки и хранения кухонной посуды</p>	<p>Ванна ВСМ 2/530 1210x630x870, глубина 400 мм – 2шт, электронагреватель вертикальный ВМ, 80л – 1шт</p>
<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14</p> <p>Аудитория 206– моечная №2</p> <p>Помещение для мойки и хранения кухонной посуды</p>	<p>Ванна ВСМ 2/530 1210x630x870, глубина 400 мм – 4шт, электронагреватель вертикальный ВМ, 80л – 1шт, Машина посудомоечная COMENDA PF45R DR 626x825мм – 1 шт, стол производственный – 4 шт, стеллажи для посуды- 2 шт, диспенсер для мыла наливной 100x112x275 мм 1л – 1 шт, посуда:</p> <p>Стеллажи для посуды – 2 шт, посуда: тарелка для первых блюд – 60 шт, подтарельник – 60 шт, тарелка для холодных закусок – 60 шт, тарелка сервировочная – 60 шт, креманки – 60 шт, тарелка пирожковая - 60 шт, салатники – 15, фруктницы – 9 шт, соусники – 9 шт, шт, чайные пары – 60 шт, заварники – 9 шт, салфетницы – 9 шт, графин – 15 шт, сахарницы – 9 шт, лопатка для торта – 1 шт, набор для</p>

<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а</p> <p>Читальный зал.</p> <p>Аудитория для самостоятельной подготовки обучающихся</p>	<p>Комплект специальной учебной мебели (стол – 20 шт., стул – 55 шт., стелаж для литературы – 9 шт), 15 ПК Intel Celeron E3200 2,4 GHz, принтер, сканер.</p>
---	--

13. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) *(является отдельным документом).*

14 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Введение в профессиональную деятельность [Электронный ресурс]: методические указания для выполнения контрольных заданий и самостоятельной работы обучающимися заочной формы обучения по направлениям подготовки: 35.03.04 Агрономия 35.03.03 Агрохимия и агропочвоведение 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции /сост. С.А. Берсенева, Е.Н. Демиденко. ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон. текст. дан. - Уссурийск: Приморская ГСХА, 2019. – 140 с. – Режим доступа: www.de.primacad.ru.

15 Особенности реализации дисциплины (модуля) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

15.1 Наличие соответствующих условий реализации дисциплины (модуля)

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления дисциплина реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей). Обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходят занятия, другие условия, без которых невозможно или затруднено изучение дисциплины.

15.2 Обеспечение соблюдения общих требований

При реализации дисциплины на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

15.3 Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме всех локальных нормативных актов ФГБОУ ВО Приморской ГСХА

Все локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Приморской ГСХА по вопросам

реализации данной дисциплины (модуля) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

15.4 Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья. Продолжительность подготовки обучающегося к ответу на зачете увеличивается не менее чем на 0,5 часа.