

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

_____ Василенко В.Н.
(подпись) (Ф.И.О.)

«26» 05 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ

Введение в технологию продукции и организацию общественного питания
(наименование дисциплины (модуля))

Направление подготовки

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

Направленность (профиль) подготовки

Технологии производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса
(наименование направленности (профиля) подготовки)

Квалификация (степень) выпускника

Бакалавр

(Бакалавр/Специалист/Магистр)

1. Цели и задачи дисциплины

Целями освоения дисциплины «Введение в технологию продукции и организацию общественного питания» являются подготовка выпускника (в том числе практическая подготовка) к решению задач производственно-технологической, научно-исследовательской и маркетинговой деятельности:

- оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов)
- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;
- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;
- участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью
- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения дисциплины в соответствии с предусмотренными компетенциями обучающийся должен:

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (результат освоения)	В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:		
			Знать	Уметь	Владеть
1	ПК-1	способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;	технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, основы организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания в соответствии со сборником рецептур;	использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, их свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять отдельные стадии технологического процесса производства продукции питания в соответствии со сборником рецептур;	приемами использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, приемами организации осуществления технологических процессов производства продукции питания в соответствии со сборником

					рецептур;
2	ПК-3	Владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; основы измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Применять правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Навыками применения правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерений и оцениваний параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.
3	ПК-4	готовность устанавливать приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	- способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	выявлять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения с	Навыками устанавливать приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом

				учетом исторического опыта, социальных и этнических особенностей	экологический их последствий их применения с учетом исторического опыта, социальных и этнических особенностей
4	ПК-6	- способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	основы организации документооборота по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания в соответствии со сборником рецептур	организовывать этапы документооборота по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания в соответствии со сборником рецептур	навыками организации этапов документооборота по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания в соответствии со сборником рецептур
2	ПК-25	Способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;	источники научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания с учетом исторического опыта, этнических и культурных условий	находить и анализировать источники научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания с учетом	навыками поиска и анализа источников научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов

				исторического опыта, этнических и культурных условий	питания с учетом исторического опыта, этнических и культурных условий
4	ПК-31	Способность планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой	правила планирования маркетинговых мероприятий, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, принципы ценообразования у конкурентов, алгоритм анализа работы с клиентской базой	планировать не сложные маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, составлять рекламные сообщения о продукции производства, разрабатывать рекламные акции, применять творческие подходы в работе с клиентской базой	навыками планирования маркетинговых мероприятий, составления календарно-тематических планов их проведения, рекламных сообщений о продукции производства и рекламных акций, принципами ценообразования, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы ВО

3.1 Дисциплина «Введение в технологию и организацию общественного питания» относится к блоку 1 ОП и ее вариативной части.

4. Объем дисциплины и виды учебных занятий

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц.

Виды учебной работы	Всего часов акад. ч.	Семестр	
		1 акад. ч.	2 акад. ч.
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	252	144	108
Контактная работа, в т.ч. аудиторные занятия:	102,95		
Лекции	33	15	18
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	2	2	
Лабораторные работы (ЛБ)	66	30	36
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	66	30	36

Консультации текущие	1,65	0,75	0,9
Проведение консультаций перед экзаменом	2	2	
Виды аттестации (зачет, экзамен)	0,3	0,2	0,1
Самостоятельная работа:	115,25	62,25	53
Индивидуальные задания	45	30	15
Реферат	15	10	5
Подготовка к лабораторным работам, тестированию, аттестации, изучение материалов по конспектам лекций, учебникам, дополнительной литературе	55,25	22,25	33
Подготовка к экзамену	33,8	33,8	

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

5.1 Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела	Трудоемкость, часы
1	Основы управления и организации производства на предприятиях питания	Общая характеристика и профессиональные стандарты индустрии питания. Основы организации производства кулинарной продукции. Первичная кулинарная обработка, тепловая обработка, нормативная документация, сборник рецептур, нормативные потери сырья при обработке	125
2	Основы производственной санитарии, охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания	Основные функциональные обязанности персонала на предприятии общественного питания в соответствии профессиональными стандартами Федерации рестораторов и отельеров по соблюдению производственной санитарии.. Охрана труда на предприятиях общественного питания. Программа производственного контроля на предприятиях общественного питания. Правила техники безопасности и их роль в обеспечении охраны труда на предприятиях общественного питания. Обеспечение показателей безопасности продукции и услуг на предприятиях питания.	21,25
3	Роль предприятий питания в здоровьесбережении населения	Основные положения науки о питании. Связь питания и здоровья. Организация специального питания. Алиментарные факторы в сохранении здоровья потребителей продукции общественного питания. Алиментарные заболевания. Продукция диетического и специального питания. Роль питания в обеспечении жизнедеятельности нормофлоры и состояния микробиологии человека, алиментарная профилактика микроразмножения	25
4	История, социальная	Социальная значимость общественного питания в древнем мире, в средние века, в 16-19 вв. Социальная	23

	значимость и приоритетные направления развития общественного питания	значимость общественного питания в современных условиях. Социальная значимость общественного питания в древней Руси. Развитие ресторанного бизнеса в России 16-19 вв. Социальная значимость общественного питания в современной России. Влияние географии и экологии на традиции питания. Влияние конфессиональных различий на традиции питания. Приоритеты развития на современном этапе	
5	Основы производственно-маркетинговой деятельности предприятия питания	Контактная зона, обслуживание и продажи на предприятиях питания. Организация маркетинговых мероприятий на предприятиях питания, рекламные акции, клиентская база.	20

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, час	ЛЗ Час	СРО, час
1	Основы управления и организации производства на предприятиях питания	11	58	50
2	Основы производственной санитарии, охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания	4	2	12,25
3	Роль предприятий питания в здоровьесбережении населения	8		23
4	История, социальная значимость и приоритетные направления развития общественного питания	6		17
5	Основы производственно-маркетинговой деятельности предприятия питания	4	6	13

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, Час
1	Основы управления и организации производства на предприятиях питания	Основные термины, понятия, определения в общественном питании ГОСТ	3
		Обобщенная трудовая функция руководителя предприятия питания «Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятий питания» и ее роль в организации производства предприятия питания	2
		Трудовые функции руководителя предприятия питания	2
		Технологическая документация на предприятиях питания, сборник рецептов	2

		Разработка инструктивной и технологической документации на предприятии питания (практическая подготовка)	2
2	Основы производственной санитарии, охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания	Обеспечение качества и безопасности продукции предприятий индустрии питания Основы охраны труда и техники безопасности на предприятиях питания	2 2
3	Роль предприятий питания в здоровьесбережении населения	Алиментарные заболевания Роль питания в поддержании здоровья и биоценоза человека	4 4
4	История, социальная значимость и приоритетные направления развития общественного питания	Задачи, приоритеты развития, профессиональные стандарты современной индустрии питания История развития общественного питания в мире и в России. Влияние экологии, традиций и религии на особенности питания человеческого общества и развитие отрасли	2 2 2
5	Основы производственно-маркетинговой деятельности предприятия питания	Дизайн контактной зоны предприятия питания Организация продаж и маркетинговые технологии на предприятиях питания	2 2

5.2.2 Лабораторные занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лабораторных занятий	Трудоемкость, Час
1	Основы производственной санитарии, охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания	Правила техники безопасности и санитарии на производстве.	2
2	Основы управления и организации производства на предприятиях питания Роль предприятий питания в здоровьесбережении населения	Первичная обработка и технология блюд из капустных овощей	6
		Первичная обработка и технология блюд из картофеля	6

		Первичная обработка и технология блюд из моркови	6
		Первичная обработка и технология блюд из свеклы	6
		Организация производства продукции общественного питания (в условиях цеховой структуры предприятия)	4
		Технология приготовления блюд на огне	6
		Первичная обработка и кулинарное применение лука	6
		Дублирование профессиональных функций персонала горячего цеха	6
		Дублирование профессиональных функций персонала кондитерского цеха	6
		Мастер-класс по приготовлению фирменных ресторанных блюд	
3	Основы производственно-маркетинговой деятельности предприятия питания	Изучение контактной зоны и технологий продаж предприятия питания (в условиях предприятия)	6

5.2.3 Практические занятия не предусмотрены

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, Час
-------	---------------------------------	---------	-------------------

1	Основы управления и организации производства на предприятиях питания	Индивидуальное задание «Анализ ассортимента, обеспечение показателей безопасности и качества кулинарной продукции»	10
		Отработка технологических приемов приготовления блюд, первичной и тепловой обработки овощей, оформление лабораторных работ Подготовка к лабораторным работам, аттестации	40
2	Основы производственной санитарии, охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания	Индивидуальное задание : «Анализ трудовых функций персонала предприятия питания» подготовка к лабораторной работе	8 2
		Изучение материалов дисциплины подготовка к экзамену	2,25
3	Роль предприятий питания в здоровьесбережении населения	Индивидуальное задание «Влияние алиментарных факторов на здоровье человека» 2 сем Подготовка к зачету	16 7
4	История, социальная значимость и приоритетные направления развития общественного питания	Подготовка и презентация индивидуального задания «История развития ресторанного бизнеса с учетом конфессиональных и этнических традиций питания» 1 сем	15
		Подготовка к зачету	2
5	Основы производственно-маркетинговой деятельности предприятия питания	Индивидуальное задание «Анализ дизайна контактной зоны предприятий питания различных концепций» 1 сем Подготовка к лаб работе	8 3
		Подготовка к зачету	2

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Родионова Н.С. Современное состояние отрасли: учебное пособие / Н.С. Родионова, Е.А. Климова, Т.А. Разинкова – Воронеж: ВГУИТ, 2018. – 171 с. – ISBN 978-5-00032-350-2. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/117801> (дата обращения: 22.03.2020). – Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Тамова М.Ю. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания: учебное пособие/ М.Ю Тамова, Е.Г Дунец, И.А Куликов. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2012. – 192 с. – ISBN 978-5-4377-0014-3. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная

- 2014 система – URL: <https://e.lanbook.com/book/90685> (дата обращения: 22.03.2020). – Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Технология продукции общественного питания : учебник / А. И. Мглинец, Н. А. Акимова, Г. Н. Дзюба, Г. Г. Дубцов ; под редакцией А. И. Мглинца. — Санкт-Петербург : Трицкий мост, 2015. — 736 с. — ISBN 978-5-904406-15-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90674> (дата обращения: 22.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: Учебное пособие для вузов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : , 2014. — 208 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90692> . — Загл. с экрана. 2014
5. Введение в технологию продуктов питания. Практикум: учебное пособие для вузов/ Н.Г. Кульнева, В.А. Голыбин, Ю.И. Последова, В.А. Федорук. – 2-е изд., испр. И доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 141 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-12009-7. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: <http://biblio-online.ru/bcode/446658> (дата обращения 22.03.2020).

6.2 Дополнительная литература

1. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. — Санкт-Петербург : Трицкий мост, 2014. — 208 с. — ISBN 978-5-4377-0011-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90692> (дата обращения: 22.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях : справочник. — Санкт-Петербург : Трицкий мост, 2017. — 340 с. — ISBN 978-5-4377-0100-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90668> (дата обращения: 22.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н. Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119617> (дата обращения: 22.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 268 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07125-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/452907> (дата обращения: 22.03.2020).
5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 179 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07286-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/452876>(дата обращения: 22.03.2020).
6. Технология функциональных продуктов питания : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко [и др.]. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 176 с. — (Университеты России). — ISBN 978-5-534-05899-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/444271>(дата обращения: 22.03.2020).

Нормативная документация. Сборники рецептур.

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья [Текст] / сост. Л. Е. Голунова. - СПб. : ПРОФИКС, 2003. - 424 с. - ISBN 5-901943-15-5 : 352-05

2. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия / сост. П. С. Ершов. - СПб. : ПРОФИ-ИНФОРМ, 2004. - 192 с. - ISBN 5-98471-005-6
3. Харченко, Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий [Текст] : учебное пособие для нач. проф. образования (гриф МО) / Н. Э. Харченко. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2006. - 496 с. - (Начальное профессиональное образование). - Библиогр.: с. 492. - ISBN 5-7695-3310-2 :
4. Сборник рецептов и технологических инструкций по приготовлению хлебобулочных изделий с использованием ржаной муки [Текст] / СПбФГОСНИИХП. - СПб. : Береста, 2007. - 298 с. - ISBN 978-5-98052-127-1 :
5. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Текст] / под ред. А. Т. Васюковой. - М. : Дашков и К, 2008. - 816 с. - ISBN 978-5-91131-600-6.
6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко, М. И. Пересичный. - Киев ; М., 2003. - 656 с. - ISBN 5-86887-075-1
7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев ; М. : Арий ; Лада, 2008. - 680 с. - ISBN 978-5-4832-140-0
8. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях [Текст] : сборник технических нормативов / под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М. : ДеЛи принт, 2011. - 544 с. - ISBN 978-5-94343-230-9
9. Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства [Текст] : сборник технических нормативов / сост. М. П. Могильный. - М. : ДеЛи плюс, 2011. - 560 с. - ISBN 978-5-905170-08-9
10. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания [Текст] / авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев : Арий , 2013. - 680 с. : ил. - ISBN 978-966-498-183-2
11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] . - СПб. : ГИОРД, 2014. - 768 с. - | Доценко, В. А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли : учебное пособие / В. А. Доценко. — 4-е изд., стер. . — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. — 832 с. — ISBN 978-5-98879-153-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4885> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей. SBN 978-5-98879-132-4 :
12. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания : справочник. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2017. — 194 с. — ISBN 978-5-4377-0101-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90667> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
13. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях : справочник. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2017. — 340 с. — ISBN 978-5-4377-0100-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90668> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Периодические издания.

1. Журнал «Актуальная биотехнология» // Актуальная биотехнология . [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: <http://elibrary.ru/titles.asp> - Журнал «Актуальная биотехнология».
2. Журнал «Биотехнология» // Биотехнология [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7679 - Журнал «Биотехнология».
3. Журнал «Биохимия» // Биохимия [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7681 - Журнал «Биохимия».
4. Журнал «Вестник образования».

5. Журнал «Вопросы питания» // Вопросы питания [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7711 - Журнал «Вопросы питания».
6. Журнал «Достижения науки и техники АПК» // Достижения науки и техники АПК [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8662 - Журнал «Достижения науки и техники АПК».
7. Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология» // Известия ВУЗов. Пищевая технология. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7818 - Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология».
8. Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство» // Кондитерское и хлебопекарное производство [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7855 .
9. Журнал «Кондитерское производство» Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство».
10. Журнал «Контроль качества продукции (Методы оценки соответствия)» // Контроль качества продукции. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=27987 - Журнал «Контроль качества продукции».
11. Журнал «Микробиология» // Микробиология [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7899 - Журнал «Микробиология».
12. Журнал «Питание и общество» // Питание и общество. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980 - Журнал «Питание и общество».
13. Журнал «Пищевая промышленность».
14. Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки» // Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7946 - Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки».
15. Журнал «Ресторанные ведомости».
16. Журнал «Ресторатор».
17. Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы СД.
18. Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов» // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=31837 - Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов».
19. Журнал «Товаровед продовольственных товаров» // Товаровед продовольственных товаров [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=28834 - Журнал «Товаровед продовольственных товаров».
20. Журнал «Школа гастронома».
21. Журнал «Food Technology».
22. РЖ Оборудование пищевой промышленности».
23. Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством.» // Экономика. Инновации. Управление качеством. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=35676 - Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством».
24. Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий» // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=32905 - Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий».

6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. Родионова Н.С., методические указания к самостоятельной работе по дисциплине «Введение в технологию общественного питания» [Электронный ресурс] / Н. С. Родионова - Воронеж: ВГУИТ. - 30 с. - Режим доступа: <http://biblos.vsu.ru/MegaPro/Web/SearchResult/MarcFormat/96276> - Введение в технологию общественного питания

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsu.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsu.ru/

6.5 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплин (модулей) в ФГБОУ ВО ВГУИТ [Электронный ресурс] : методические указания для обучающихся на всех уровнях высшего образования / М. М. Данылиев, Р. Н. Плотникова; ВГУИТ, Учебно-методическое управление. - Воронеж : ВГУИТ, 2015. – Режим доступа : <http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/2488>. - Загл. с экрана.

6.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Используемые виды информационных технологий:

- «электронная»: персональный компьютер и информационно-поисковые (справочно-правовые) системы;
- «компьютерная» технология: персональный компьютер с программными продуктами разного назначения (ОС Windows; MSOffice; КОМПАС-График;
- «сетевая»: локальная сеть университета и глобальная сеть Internet;
- Федеральный портал «Российское образование» (<http://www.edu.ru>)
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» (<http://window.edu.ru>)

Сетевая локальная БД Справочная Правовая Система КонсультантПлюс для 50 пользователей, ООО «Консультант-Эксперт» Договор № 200016222100042 от 17.11.2020 (срок действия с 01.01.2021 по 31.12.2021)

- Информационно-справочная система «NormaCS», ИП Голованова Е.Г. Договор № 200016222100038 от 13.10.2020 г., локальная версия, 1 ПК (срок действия с 20.10.2020 по 31.10.2021).

Программы	Лицензии, реквизиты, поддерживающие документы
Microsoft Windows 7	Microsoft Open License Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN No Level # No Level #47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen.microsoft.com
Microsoft Office Professional Plus 2007	Microsoft OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г. http://eopen.microsoft.com Microsoft Office Professional Plus 2007 Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г. http://eopen.microsoft.com
КОМПАС 3D	LTv12, бесплатное ПО http://zoomexe.net/ofis/project/2767-kompas-3d.html
Microsoft Windows XP	Microsoft Open License Academic OPEN No Level # No Level #44822753

	от 17.11.2008 г. http://eopen.microsoft.com
Adobe Reader XI	Adobe Reader XI, бесплатное ПО https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html
Автоматизированная интегрированная библиотечная система «МегаПро»	Номер лицензии 104-2015, 28.04.2015 г., договор №2140 от 08.04.2015 г. Уровень лицензии «Стандарт»

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

В ходе учебного процесса используются аудитории для проведения занятий лекционного типа, лабораторных занятий, в том числе в форме практической подготовки, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации оснащенные следующим оборудованием: доска ученическая, ноутбук, мультимедиа-проектор, комплекты мебели для учебного процесса, учебно-наглядные пособия. Аудитории кафедры сервиса и ресторанного бизнеса (20, 19, 20б), лаборатории НУПЦТИГ, а также аудитории других кафедр университета, отвечающие перечисленным выше требованиям.

Для самостоятельной работы обучающихся используются компьютерные классы ВУЗа (а.151, 341), читальные залы библиотеки.

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся может осуществляться при использовании:

Читальные залы ресурсного центра ВГУИТ	Компьютеры (30 шт.) со свободным доступом в сеть Интернет и Электронным библиотечным и информационно-справочным системам. Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно» Microsoft Windows Server Standart 2008 Russian Academic OPEN 1 License No Level #45742802 от 29.07.2009 г. http://eopen.microsoft.com Adobe Reader XI (бесплатное ПО) https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html Microsoft Office Professional Plus 2010 Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. http://eopen.microsoft.com Microsoft Office 2007 Standart Microsoft Open License Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com Microsoft Office Professional Plus 2007 Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com LibreOffice 6.2 (бесплатное ПО) http://ru.libreoffice.org/ Автоматизированная интегрированная библиотечная система «МегаПро». Номер лицензии: 104-2015 Дата: 28.04.2015 Договор №2140 от 08.04.2015 г. Уровень лицензии «Стандарт»
--	---

8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины (модуля) включают в себя:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины (модуля)**.

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

Документ составлен в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания и профилю

(специализации) подготовки Технологии производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса

ПРИЛОЖЕНИЕ А
к рабочей программе
Введение в технологию продукции и организацию общественного питания

1. Организационно-методические данные дисциплины для заочной формы обучения

1.1 Объемы различных форм учебной работы и виды контроля в соответствии с учебным планом

Виды учебной работы	Всего акад. Часов	Семестр	
		2	3
Общая трудоемкость дисциплины	252	144	108
Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:	54,3	26,1	28,2
Лекции	16	8	8
Лабораторные занятия	32	16	16
Групповые консультации по дисциплине	2,4	1,2	1,2
Консультация перед экзаменом	2	2	
Виды аттестации: экзамен, зачёт	0,3	0,3	
Консультации по контрольной работе	1,6	0,8	0,8
Самостоятельная работа:	190,9	109	81,9
Индивидуальные задания	40	40	30
Реферат	20	20	20
Подготовка к контрольной работе	10	10	10
Подготовка к практическим работам, тестированию, изучение материалов по конспектам лекций, учебникам, дополнительной литературе	39	39	21,9
Подготовка к экзамену	6,8	6,8	

АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ «ВВЕДЕНИЕ В ТЕХНОЛОГИЮ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЮ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);

- владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);

- готовность устанавливать приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);

- способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);

- способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);

- способность планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-31);

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать

- основы измерений параметров технологических процессов.

- основы охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания, показатели производственной санитарии

- развитие приоритетных направлений и научных основ производства продукции общественного питания с учетом социальной значимости организации питания в условиях исторического процесса, этнических, конфессиональных и культурных различий

- основные виды технологической и нормативной документации на предприятиях индустрии питания

- источники научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания

- основные направления проектирования дизайна контактной зоны предприятий питания, маркетинговые технологии предприятий питания;

уметь

- измерять и контролировать параметры технологических процессов.

- применять правила охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания, соблюдать показатели производственной санитарии

- анализировать процесс развития приоритетных направлений и научных основ производства продукции общественного питания с учетом социальной значимости организации питания в условиях исторического процесса, этнических, конфессиональных и культурных различий

- использовать основные виды технологической и нормативной документации на предприятиях индустрии питания

- находить и анализировать источники научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания

- анализировать дизайн контактной зоны предприятий питания, применять маркетинговые технологии предприятий питания;

владеть

- навыками измерений и контроля параметров технологических процессов.
- навыками применения правил охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания, соблюдения показателей производственной санитарии

- приемами анализа процессов развития приоритетных направлений и научных основ производства продукции общественного питания с учетом социальной значимости организации питания в условиях исторического процесса, этнических, конфессиональных и культурных различий

- навыками использования основных видов технологической и нормативной документации на предприятиях индустрии питания

- методикой поиска и анализа источников научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания

- методологией анализа дизайна контактной зоны предприятий питания, навыками применения маркетинговых технологий предприятий питания;

Содержание разделов дисциплины.

Развитие отрасли общественного питания с учетом ее социальной значимости. Социальная значимость общественного питания в древнем мире. Социальная значимость общественного питания в средние века. Социальная значимость общественного питания в 16-19 вв. Социальная значимость общественного питания в современных условиях. Социальная значимость общественного питания в древней Руси. Развитие ресторанного бизнеса в России 16-19 вв. Социальная значимость общественного питания в современной России. Влияние географии на традиции питания. Влияние конфессиональных различий на традиции питания. Область, объекты и задачи профессиональной деятельности в сфере общественного питания в современных условиях. Профессиональные стандарты современной индустрии питания. Организация маркетинговых мероприятий на предприятиях питания, рекламные акции, клиентская база. Роль организации контактной зоны предприятия питания в маркетинге услуг и продукции предприятия: стили и направления. Основные функциональные обязанности персонала на предприятии общественного питания в соответствии профессиональными стандартами Федерации рестораторов и отельеров: измерение и контроль основных параметров технологических процессов. Охрана труда на предприятиях общественного питания. Программа производственного контроля на предприятиях общественного питания. Правила техники безопасности и их роль в обеспечении охраны труда на предприятиях общественного питания. Обеспечение показателей безопасности продукции и услуг на предприятиях питания. Основные положения современной науки о питании. Связь питания и здоровья. Организация специального питания. Алиментарные факторы в сохранении здоровья потребителей продукции общественного питания. Алиментарные заболевания. Продукция диетического и специального питания. Роль питания в обеспечении жизнедеятельности нормофлоры и состояния микробиологии человека. Роль предприятий индустрии питания в алиментарной профилактике патологических состояний.