МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер
05-2/ТПООП(б).19

Введение в профессиональную деятельность

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой **Пищевых технологий и индустрии питания**

Учебный план b190304_22_1_ТОП.plx.plx
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость/зет **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
в том числе:
аудиторные занятия 80
самостоятельная работа 35
часов на контроль 26,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 1

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**1 (1.1)**		Итого	
Недель	15 5/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	32	32	32	32
Практические	48	48	48	48
Консультации	2	2	2	2
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	80	80	80	80
Контактная работа	82,3	82,3	82,3	82,3
Сам. работа	35	35	35	35
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	144	144	144	144

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

Составлена на основании учебного плана:

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

утвержденного учёным советом вуза от 22.04.2021 протокол № 56.

Разработчик (и) РПД:

к.т.н., доц, Васильев Семен Семенович _____

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры

Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 18 04 2021 г. № 5011

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А.

Зав. профилирующей кафедры

_____/Гоголева П.А./

Протокол заседания кафедры от 18 04 2021 г. № 5011

Председатель МК факультета

_____/Иванова И.Д./

Протокол заседания МК факультета от 16 05 2021 г. № 5

Декан _____/Сидоров А.А./

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
15 06 2023 г. №8

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 22 05 2023 г. № 110
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
18 июня 2024 г. №6

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 20 июня 2024 г. № 16
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целью изучения дисциплины является ознакомление студентов с основами будущей профессии, ролью и значением общественного питания.

Задачи изучения дисциплины:

- изучить исторический процесс формирования общественного питания, как отрасли народного хозяйства;

- изучить типы и функции предприятий общественного питания;

- ознакомиться с основами организационно-управленческой структуры предприятий общественного питания;

- изучить материально-техническое оснащения предприятий общественного питания, ознакомление с правилами техники безопасности и эксплуатации оборудования;

- ознакомиться с санитарными требованиями и основами профессиональной гигиенической подготовки работников в сфере общественного питания.

2.ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции:

ИД-2.УК-6: Выстраивает и реализует персональную траекторию непрерывного образования и саморазвития на его основе

Знать:

основы будущей профессии, роль и значение общественного питания, иметь представление о содержании учебной программы и календарного графика учебного процесса по направлению

Уметь:

рассчитывать и управлять своим временем в соответствии с графиком учебного процесса, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития

Владеть:

навыками работы с информацией в данной области для реализации саморазвития и образования

ИД-1.ОПК-4: Демонстрирует знания сущности технологических процессов производства продукции питания

Знать:

сущность технологических процессов производства продукции общественного питания

Уметь:

дать характеристику предприятию общественного питания по характеру деятельности, типам и мобильности

Владеть:

общей информацией об организации производства и обслуживания на предприятиях питания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	**Знать:**
2.1.1	основы будущей профессии, роль и значение общественного питания, иметь представление о содержании учебной программы и календарного графика учебного процесса по направлению; сущность технологических процессов производства продукции общественного питания
2.2	**Уметь:**
2.2.1	рассчитывать и управлять своим временем в соответствии с графиком учебного процесса, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития; дать характеристику предприятию общественного питания по характеру деятельности, типам и мобильности
2.3	**Владеть:**
2.3.1	навыками работы с информацией в данной области для реализации саморазвития и образования; общей информацией об организации производства и обслуживания на предприятиях питания

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
3.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
3.1.1	Для успешного освоения дисциплины студент должен иметь необходимые знания, умения и компетенции по биологии, химии в объеме программы средней школы.

3.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
3.2.1	Физико-химические изменения в продуктах при кулинарной обработке
3.2.2	Учебная практика: Ознакомительная практика
3.2.3	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

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

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**1 (1.1)**		Итого	
Недель	15 5/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	32	32	32	32
Практические	48	48	48	48
Консультации	2	2	2	2
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	80	80	80	80
Контактная работа	82,3	82,3	82,3	82,3
Сам. работа	35	35	35	35
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	144	144	144	144

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.) **4 ЗЕТ**

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)
	Раздел 1.Введение. Ознакомение с учебной программой и направлением 19.03.04					
1.1	Основные цели и задачи общественного питания. Значение общественного питания в развитии современного обеществ. Роль технолога на производстве /Лек/	1	2	ИД-2.УК-6	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3	
1.2	История развития общественного питания. /Лек/	1	2	ИД-2.УК-6	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3	
1.3	Сведения о подготовке студентов по направлению 19.03.04 Технология продуктов общественного питания /Лек/	1	2	ИД-2.УК-6	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3	
1.4	Ознакомление с местом обучения, университетом, факультетом, кафедрой. Цель, задачи и места практик /Лек/	1	2	ИД-2.УК-6	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3	
1.5	Ознакомление с особенностями оформления и написания заявлений, рефератов, аналитических обзоров литературных источников, библиографии /Пр/	1	8	ИД-2.УК-6	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1	

1.6	Проработка теоретического материала и подготовка к практическим занятиям, защита результатов практической работы /Ср/	1	6	ИД-2.УК- 6	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1	
	Раздел 2.Технология продукции и организация общественного питания					
2.1	Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. /Лек/	1	2	ИД-1.ОПК -4	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3	
2.2	Классификация предприятий (объектов) общественного питания /Пр/	1	2	ИД-1.ОПК -4	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1	
2.3	Продукты питания. Продукция общественного питания /Лек/	1	2	ИД-1.ОПК -4	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.2	
2.4	Классификация продукции общественного питания /Пр/	1	2	ИД-1.ОПК -4	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1, Л.2.2	
2.5	Основные способы кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов /Пр/	1	4	ИД-1.ОПК -4	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1, Л.2.2	
2.6	Основные способы кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов /Лек/	1	4	ИД-1.ОПК -4	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.2	
2.7	Расчет энергетической ценности пищевых продуктов и готовых блюд /Пр/	1	6	ИД-1.ОПК -4	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1, Л.2.2	
2.8	Назначение и виды меню. Порядок и особенности составления меню /Лек/	1	2	ИД-1.ОПК -4	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3	
2.9	Ознакомление с организационной структурой производства на предприятиях общественного питания /Лек/	1	2	ИД-1.ОПК -4	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3	
2.10	Организационная структура производства на предприятии общественного питания /Пр/	1	4	ИД-1.ОПК -4	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1	
2.11	Ознакомление с деятельностью цехов и вспомогательных помещений предприятий общественного питания /Лек/	1	4	ИД-1.ОПК -4	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3	
2.12	Организация работы заготовочных цехов /Пр/	1	4	ИД-1.ОПК -4	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1	
2.13	Организация работы доготовочных цехов /Пр/	1	4	ИД-1.ОПК -4	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1	
2.14	Организация работы специализированных цехов /Пр/	1	4	ИД-1.ОПК -4	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1	
2.15	Ознакомление с организацией снабжения и складского хозяйства /Лек/	1	2	ИД-1.ОПК -4	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3	
2.16	Организация снабжения и складского хозяйства /Пр/	1	4	ИД-1.ОПК -4	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1	
2.17	Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания /Лек/	1	2	ИД-1.ОПК -4	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.3	

2.18	Характеристика и назначение основных видов инвентаря, инструментов, столовой и кухоной посуды и приборов /Лек/	1	4	ИД-1.ОПК-4	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3	
2.19	Характеристика и назначение основных видов инвентаря, инструментов, столовой и кухоной посуды и приборов /Пр/	1	6	ИД-1.ОПК-4	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1	
2.20	Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Основные термины и определения /Ср/	1	4	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.УК-6	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1	
2.21	Общие требования к предприятиям (объектам) общественного питания /Ср/	1	6	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.УК-6	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1, Л.2.3	
2.22	Нормативная документация предприятий общественного питания /Ср/	1	8	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.УК-6	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1, Л.2.3	
2.23	Продукты питания. Продукция общественного питания. Основные термины и определения /Ср/	1	4	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.УК-6	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1	
2.24	Деятельностью цехов и вспомогательных помещений предприятий общественного питания /Ср/	1	7	ИД-1.ОПК-4 ИД-2.УК-6	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.1, Л.2.3	
2.25	/Конс/	1	2			
2.26	/КЭ/	1	0,3			

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л.1.1	Пасько О. В., Бураковская Н. В., Автюхова О. В.	Технология продукции общественного питания: Учебник для вузов	Москва: Юрайт, 2021
Л.1.2	Сологубова Г. С.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для вузов	Москва: Юрайт, 2021
Л.1.3	Васюкова А.Т., Славянский А. А.	Технология продукции общественного питания: Учебник	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
7.1.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л.2.1	Кульнева Н. Г., Голыбин В. А., Последова Ю. И., Федорук В. А.	Введение в технологию продуктов питания. Практикум: Учебное пособие для вузов	Москва: Юрайт, 2021
Л.2.2	Васюкова А.Т.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: Практическое пособие	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020
Л.2.3	Дунец Е. Г., Тамова М. Ю., Куликов И. А.	Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания: учебное пособие: для студентов высших учебных заведений всех форм обучения	Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2012

7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

7.3.1	LIBREOFFICE
7.3.2	Adobe Reader
7.3.3	Windows 7
7.3.4	MicrosoftOffice 2016
7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	
7.4.1	справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ
7.4.2	федеральный портал Российское образование
7.4.3	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ
(перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

№ 1.226 Учебная аудитория для занятий лекционного типа, семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Кабинет № 37, площадь – 58,5 м2.
Оборудование: мультимедийный интерактивный проектор EIKILC-XIP2000, экран на штативе ScreenMedia, Ноутбук Acer Aspire 4720Z-1A1G12MIN2310 (1/46GHz).
Учебная мебель: Передвижная поворотная доска для написания мелом и фломастером, Стол рабочий, Стол учебный 3хместный, Стул ученический регулируемый, Стул «Черный».
№ 2.114 Мультимедийный зал научной библиотеки для самостоятельной работы студентов. Кабинет № 71, площадь 181,7 м2.
Оборудование: Системный блок Corequad q6600, 4gb ram, 160gb - 1шт.; Монитор benq g900wa -1 шт.; Системный блок Deponeon core2duo e8300, 2gb ram, hdd 160gb - 8 шт.; Монитор lg w1934s - 8 шт.; 4 тонких клиента Eltex tc-50.
Учебная мебель: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине Б1.О.19 Введение в профессиональную деятельность

10. ПРИЛОЖЕНИЕ

10.1.Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).
10.2.Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ.
10.3.Методические рекомендации (указания) по выполнению контрольных работ.
10.4.Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.
10.5.Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта)
10.6.Материалы по реализации учебной дисциплины для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (по необходимости).
10.7.Учебник, учебное пособие, курс лекций, конспект лекций (по усмотрению преподавателя).
10.8.Учебная программа дисциплины (по усмотрению преподавателя).
10.9.Другие методические материалы (по усмотрению кафедры).