

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «ЛПУ»)

Структурное подразделение Институт физико-математического  
образования, информационных и  
обслуживающих технологий

Кафедра технологий производства и профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ

Врио директора института физико-  
математического образования,  
информационных и обслуживающих  
технологий

 Е.А. Журавлева  
2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Введение в специальность (по профилю)

По направлению подготовки: 44.03.04 Профессиональное обучение  
(по отраслям)

Профиль подготовки – Технология и организация общественного питания

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Курс – 1 курс (2 семестр / 3 триместр)

Луганск, 2025

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы для подготовки бакалавров по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), и профилю Технология и организация общественного питания очной и заочной форм обучения

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.02.2018 г. № 124 (с изменениями и дополнениями) и Профессиональным стандартом, утвержденным Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации «Об утверждении профессионального стандарта» от 22.09.2021 г. № 652н

**СОСТАВИТЕЛЬ(И):**

Доцент кафедры технологий производства и профессионального образования ФГБОУ ВО «ЛГПУ», кандидат технических наук, доцент Киреева Елена Ивановна

Утверждена на заседании кафедры технологий производства и профессионального образования Института физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий

Протокол от «14» января 2025 г., № 7

Заведующий кафедрой технологий производства и профессионального образования


 Е.И. Киреева

Одобрена на заседании учебно-методической комиссии Института физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий

Протокол от «15» января 2025 г., № 6

Председатель учебно-методической комиссии

Института физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий

 О.В. Давыскиба

**СОГЛАСОВАНО:**

Директор Департамента образования

 В.В. Савенков

## 1. Цели и задачи учебной дисциплины

Цель освоения дисциплины – приобретение студентами теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по разработке, производству, реализации и оценке качества кулинарной продукции общественного питания.

Задачи дисциплины:

- изучить терминологию в области технологии продуктов питания;
- изучить все фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;
- изучить научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;
- овладеть навыками работы с нормативно-технологической документацией для предприятий общественного питания;
- сформировать компетенции практической работы и необходимых квалификаций по рабочим профессиям.

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Учебная дисциплина «Введение в специальность (по профилю)» входит в базовую часть дисциплин подготовки студентов.

Необходимыми условиями для освоения учебной дисциплины являются: **знания** основ общей, органической и неорганической химии, биохимии, биологии; **умения** самостоятельно изучать и понимать специальную научную литературу и нормативную документацию в отрасли общественного питания, анализировать производственные ситуации, **навыки** организации самостоятельной работы, самообразования, самосовершенствования, развития профессионального мышления.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплины «Введение в педагогическую специальность», «Методы контроля пищевой продукции» и служит основой для дальнейшего освоения дисциплин «Пищевые технологии», «Технология продукции общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Социальные виды общественного питания».

## 3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Код по ФГОС ВО	Индикатор достижения	Результаты обучения по дисциплине
Общепрофессиональные		
ОПК-8	ОПК-8.1. Демонстрирует знания о понятии, структуре, функции, цели педагогической деятельности, требованиях к современному преподавателю (мастеру производственного обучения); основах и технологиях организации учебно-профессиональной,	Знает: процессы, формирующие качество готовой продукции; терминологию в области технологии продуктов питания; технологические процессы кулинарной

<p>научно- исследовательской, проектной и иной деятельности обучающихся;</p> <p>ОПК-8.2. Осуществляет поиск, анализ, интерпретацию научной информации и адаптирует ее к своей педагогической деятельности, использует профессиональные базы данных; применяет отечественный и зарубежный опыт и научные достижения в педагогической деятельности; планирует, организует и осуществляет самообразование в психолого-педагогическом направлении, в области преподаваемой дисциплины (модуля) и (или) профессиональной деятельности;</p> <p>ОПК-8.3. Владеет основами проведения научно-исследовательской работы; приемами научной и специальной устной и письменной речи; приемами педагогической рефлексии и организации рефлексивной деятельности обучающихся</p>	<p>обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>Умеет: прогнозировать изменения свойств пищевого сырья в процессе кулинарной обработки; разрабатывать нормативно-технологическую документацию на кулинарные блюда;</p> <p>Владеет навыками: работы с нормативно-технической документацией для предприятий общественного питания; расчетов по определению отходов сырья, массы нетто, брутто, взаимозаменяемости, выхода готовой продукции, пищевой ценности кулинарных блюд.</p>
---	--

## 4. Структура и содержание учебной дисциплины

### 4.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	
	Очная форма	Заочная форма
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>72 (2 з.е.)</b>	<b>72 (2 з.е.)</b>
<b>Обязательная аудиторная нагрузка (всего часов), в том числе:</b>	24	8
Лекции	8	2
Семинарские занятия	—	—
Практические занятия	16	6
Лабораторные работы	—	—
Курсовая работа / курсовой проект	—	—
Другие формы организации учебного процесса (контрольные работы, индивидуальные занятия, консультации и др.)	—	—
<b>Самостоятельная работа студента (всего часов)</b>	44	60
Форма аттестация	4 Зачет с оценкой	4 Зачет с оценкой

### 4.2. Содержание разделов учебной дисциплины

**Тема 1. Предмет и задачи курса. Основные понятия. Классификация предприятий общественного питания.** Предмет и задачи курса. Значение и

особенности пищевой промышленности как отрасли. Классификация отраслей пищевой промышленности. Общественное питание, его место в индустрии гостеприимства и тенденции развития. Комплекс услуг учреждений общественного питания. Классификация заведений общественного питания.

**Тема 2. Правовое регулирование деятельности общественного питания.** Отраслевые стандарты, технические условия, санитарные правила и нормы на полуфабрикаты и кулинарные изделия. Правила разработки технологической и технико-технологической карты.

**Тема 3. Работа предприятий общественного питания в современных условиях. Инновации в сфере услуг общественного питания.** Требования к заведениям ресторанного хозяйства. Сеть заведений ресторанного хозяйства и ее размещение. Инновации в общественном питании. Классификация инноваций.

**Тема 4. Кулинарное искусство приготовления пищи на научной основе. Развитие русской кухни.** Национальные традиции и современность. Профессиональная кулинария. Разработка теоретических основ технологии продуктов общественного питания. Этапы развития русской кухни.

**Тема 5. Организация питания в индустрии гостеприимства. Культура потребления пищи. Основы этикета и профессиональной этики.** Основные понятия. Технологический цикл производства кулинарной продукции. Технологические принципы производства кулинарной продукции. Основы здорового питания. Культура питания. Основы этикета и профессиональной этики.

#### 4.3. Лекции

№ п/п	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	Заочная форма
1	Тема 1. Предмет и задачи курса. Основные понятия. Классификация предприятий общественного питания	2	2
2	Тема 2. Правовое регулирование деятельности общественного питания	2	—
3	Тема 3. Работа предприятий общественного питания в современных условиях. Инновации в сфере услуг общественного питания	2	—
4	Тема 4. Кулинарное искусство приготовления пищи на научной основе. Развитие русской кухни	2	—
<b>Итого за курс:</b>		<b>8</b>	<b>2</b>

#### 4.4. Практические занятия

№ п/п	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	Заочная форма
1	Тема 1. Общая характеристика направления подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение	2	—

	(Технология и организация общественного питания)». Классификация предприятий общественного питания.		
2	Тема 2. Нормативная и технологическая документация на предприятиях общественного питания	2	2
3	Тема 3. Работа предприятий общественного питания в современных условиях. Инновации в сфере услуг общественного питания	2	2
4	Тема 4. Роль питания в сохранении здоровья. Кулинарное искусство приготовления пищи на научной основе.	2	2
5	Тема 5. Развитие русской кухни. Культура потребления пищи. Основы этикета и профессиональной этики	2	–
6	Тема 6. Учебная экскурсия	2	–
7	Тема 7. Учебная экскурсия	4	–
<b>Итого за курс:</b>		<b>16</b>	<b>6</b>

#### 4.5. Лабораторные работы (не предусмотрены).

#### 4.6. Самостоятельная работа студентов

№ п/п	Название темы	Вид самостоятельной работы	Объем часов	
			Очная форма	Заочная форма
1	Тема 1. Предмет и задачи курса. Основные понятия. Классификация предприятий общественного питания	Устный опрос, написание реферата, тестирование	8	12
2	Тема 2. Правовое регулирование деятельности общественного питания	Устный опрос, подготовка доклада	8	12
3	Тема 3. Работа предприятий общественного питания в современных условиях. Инновации в сфере услуг общественного питания	Устный опрос, подготовка доклада, тестирование,	8	12
4	Тема 4. Кулинарное искусство приготовления пищи на научной основе. Развитие русской кухни	Устный опрос, написание реферата	8	12
5	Тема 5. Организация питания в индустрии гостеприимства. Культура потребления пищи. Основы этикета и профессиональной этики	Устный опрос, подготовка презентаций, тестирование	12	12
<b>Итого за курс:</b>			<b>44</b>	<b>60</b>
	Зачет с оценкой	Подготовка к зачету	4	4

#### **4.7. Курсовые работы (не предусмотрены).**

### **5. Методическое обеспечение, образовательные технологии**

Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

«Мозговой штурм» (мозговая атака) – широко применяемый способ продуцирования новых идей для решения научных и практических проблем. Его цель – организация коллективной мыслительной деятельности по поиску нетрадиционных путей решения проблем.

«Деловая игра» – метод имитации ситуаций, моделирующих профессиональную или иную деятельность путем игры, по заданным правилам. Достижение цели происходит путем принятия групповых и индивидуальных решений.

«Круглый стол» – это метод активного обучения, одна из организационных форм познавательной деятельности учащихся, позволяющая закрепить полученные ранее знания, восполнить недостающую информацию, сформировать умения решать проблемы, укрепить позиции, научить культуре ведения дискуссии.

«Кейс-метод» (кейсовый метод) – метод анализа конкретных ситуаций, который научит студентов работать с большим количеством информационного материала (сортировать его, выделять главное, пользоваться знаниями для решения конкретных задач).

«Ролевой тренинг» является одним из наиболее эффективных методов активного обучения. Более простой, чем другие игровые методы, он требует значительно меньших затрат времени и сил на разработку и проведение занятий. Тренинг в обучении – это многократные тренировки обучаемых с целью отработки у них необходимых навыков и умений, а также важнейших профессиональных качеств.

Проблемное обучение – такая форма, в которой процесс познания учащихся приближается к поисковой, исследовательской деятельности. Успешность проблемного обучения обеспечивается совместными усилиями преподавателя и обучаемых. Основная задача педагога – не столько передать информацию, сколько приобщить слушателей к объективным противоречиям развития научного знания и способам их разрешения. В сотрудничестве с преподавателем учащиеся «открывают» для себя новые знания, постигают теоретические особенности отдельной науки.

*Информационные технологии:* использование при проведении теоретических занятий мультимедийных лекций в программе Microsoft PowerPoint; использование электронных образовательных ресурсов

(электронный конспект к каждой лекции размещается в социальной сети «ВКонтакте» на страничке преподавателя).

## **6. Формы контроля освоения учебной дисциплины.**

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы лектором и преподавателем, ведущим практические занятия по дисциплине в различных формах: написание рефератов, доклады, подготовленные студентами, по основным темам курса, выполнение практических заданий, тестовые задания, зачетные вопросы.

Промежуточный контроль по результатам освоения дисциплины проходит в форме устного зачета (включает в себя ответы на теоретические вопросы, подкрепляемые примерами из практики, выполнением практических заданий).

Система оценивания учебных достижений студентов, оценочных средств представлены в фонде оценочных средств к рабочей программе учебной дисциплины (приложении).

## **7. Учебно-методическое и программно-информационное обеспечение дисциплины**

а) основная литература:

1. Никифорова, Т. А. Введение в технологии производства продуктов питания. Часть 1 : конспект лекций / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015. – 136 с. – ISBN 978-5-7410-1211-6. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/52317.html> (дата обращения: 07.02.2025). – Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Введение в специальность «Технология детского и функционального питания» / составители О. Ю. Кузнецова [и др.]. – Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2009. – 204 с. – ISBN 978-5-7882-0809-1. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/61827.html> (дата обращения: 07.02.2025). – Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Скурихин, И.М. Химический состав пищевых продуктов. Книга 2. Справочные таблицы содержания аминокислот, жирных кислот, витаминов, макро- и микроэлементов, органических кислот и углеводов: справочник / И.М. Скурихин, М.Н. Волгарева. – М.: Агропромиздат, 1987. – 360 с.

б) дополнительная литература:

1. Киреева Е.И. Введение в специальность (по профилю) : методические рекомендации / Е.И. Киреева, А.Г. Жуева ; ГОУ ВО ЛНР «ЛГПУ». – Луганск : Книта, 2021. – 71 с.



2. Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : справочник / Т. Н. Иванова, В. М. Позняковский, А. И. Окара, О. А. Рязанова. – Саратов : Вузовское образование, 2014. – 392 с. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/5615.html> (дата обращения: 07.02.2025). – Режим доступа: для авторизир. пользователей

в) Интернет-ресурсы:

1. 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>.— ЭБС «IPRbooks»

2. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 496 с. : ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр.: с. 477 [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=495839&sr=1](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=495839&sr=1)

## **8. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Аудиторное оснащение: лекционная аудитория, рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером, рабочие места студентов, канцелярское оснащение учебного процесса.

Лекционные занятия: мультимедийная аудитория: компьютер мультимедиа с прикладным программным обеспечением: проектор, колонки, программа для просмотра видео файлов, система видеомонтажа, электронные презентации по темам дисциплины.

Практические занятия: презентационная техника (компьютер, проектор, экран), банк профессионально-педагогических задач.

В процессе лекционных и практических занятий используется следующее программное обеспечение: программы, обеспечивающие доступ в сеть Интернет (например, «Google», «Chrome»); программы, демонстрации видео материалов (например, проигрыватель «Windows Media Player»); программы для демонстрации и создания презентаций (например, «Microsoft PowerPoint»).

Преподавание дисциплины предусматривает доступ обучающихся к электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде университета, которая обеспечивает возможность доступа обучающихся к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

## 9. Лист дополнений и изменений

[illegible]