

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

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  
« 12 » 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Социальные виды общественного питания

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 – 4 курс (7 семестр / 12 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 Авершина Анастасия Сергеевна

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 учебной дисциплины «Социальные виды общественного питания» – содействие становлению профессиональной компетентности будущего педагога через формирование целостного представления о роли общественного питания в современной жизни, образовательной среды, овладения их возможностями в решении педагогических и социальных задач.

*Задачами* освоения учебной дисциплины «Социальные виды общественного питания» являются:

1. Изучить основы организации общественного питания.
2. Освоить социальные функции питания.
3. Изучить виды и типы общественного питания, организационную структуру предприятий социальных видов общественного питания.
4. Овладеть организацией обслуживания потребителей социальных видов общественного питания.
5. Сформировать компетенции практической работы и необходимых квалификаций по рабочим профессиям.

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Учебная дисциплина «Социальные виды общественного питания» относится к циклу дисциплин вариативной части, индекс дисциплины Б1.В.02.05

Необходимыми условиями для освоения учебной дисциплины являются: *знания* правовых основ предпринимательства, *умения* применять правовые нормы для решения профессионально-педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно-правовой деятельности, *навыки* организации экономической и хозяйственно-правовой деятельности.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин и практик «Методы контроля пищевой продукции», «Пищевые технологии», «Ознакомительная практика (практикум в учебных мастерских)» и служит основой для дальнейшего освоения дисциплин «Пищевые и биологически активные добавки», «Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров».

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

Код по ФГОС ВО	Индикатор достижения	Результаты обучения по дисциплине
Общепрофессиональные		

ОПК-8 способность осуществлять педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний	ОПК-8.1	Знает: понятия, структуру, функции, цели педагогической деятельности, требования к современному преподавателю (мастеру производственного обучения); основы и технологии организации учебно-профессиональной, научно-исследовательской, проектной и иной деятельности обучающихся; Умеет: осуществлять 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; Владеет: основами проведения научно-исследовательской работы; приемами научной и специальной устной и письменной речи; приемами педагогической рефлексии и организации рефлексивной деятельности обучающихся
	ОПК-8.2	
	ОПК-8.3	

#### 4. Структура и содержание учебной дисциплины

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

Вид учебной работы	Объем часов (зач. ед.)	
	Очная форма	Заочная форма
Общая учебная нагрузка (всего)	72 (2 зач. ед)	72 (2 зач. ед)

<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>24</b>	<b>8</b>
<b>в том числе:</b>		
Лекции	8	2
Семинарские занятия	-	-
Практические занятия	16	6
Лабораторные работы	-	-
Контрольные работы	-	-
Курсовая работа / курсовой проект	-	-
Другие формы организации учебного процесса	-	-
<b>Самостоятельная работа студента (всего часов)</b>	<b>44</b>	<b>60</b>
Форма аттестация	<b>4</b> <b>зачет</b>	<b>4</b> <b>зачет</b>

#### 4.2. Содержание разделов учебной дисциплины 7 семестр/12 триместр

Тема 1. Основы организации общественного питания. Социальные функции питания. Предмет, цели и задачи курса. Роль дисциплины в формировании специалиста в области общественного питания. Современное состояние и перспектива развития рынка услуг питания в Российской Федерации. Классификация предприятий социальных видов общественного питания по уровню и характеру предоставляемых услуг.

Тема 2. Виды и типы общественного питания. Общественное питание как одна из отраслей народного хозяйства, представляющая собой совокупность предприятий по реализации и организации потребления продукции кулинарного типа. Виды предприятий общественного питания (общепит, заготовочные, доготовочные предприятия). Организационная структура. Структура управления.

Тема 3. Социальные виды общественного питания. Функции и задачи социальных видов общественного питания. Виды социальных видов общественного питания: питание рабочее, студенческое, школьное, детское, военных учебных заведений, лечебно-оздоровительное. Питание лечебно-диетическое.

Тема 4. Организационная структура предприятий социальных видов общественного питания. Характеристика организационных структур предприятий социальных видов общественного питания. Вспомогательные службы общественного питания (складское, тарное, ремонтное хозяйство и транспортно-экспедиционное обслуживание). Организация складского хозяйства. Хранение и отпуск товара на производство. Эффективность функционирования вспомогательных служб.

#### 4.3. Лекции

№ п/п	Название темы	Объем часов
-------	---------------	-------------

		<b>Очная форма</b>	<b>Заочная форма</b>
1	Тема 1. Введение. Основы организации общественного питания. Социальные функции питания. Виды и типы общественного питания.	2	2
2	Тема 2. Социальные виды общественного питания. Организационная структура предприятий социальных видов общественного питания.	2	-
3	Тема 3. Снабжение предприятий социальных видов общественного питания. Вспомогательные службы предприятий социальных видов общественного питания.	2	-
4	Тема 4. Производственная деятельность на предприятиях социальных видов общественного питания. Организация обслуживания потребителей социальных видов общественного питания.	2	-
<b>Итого:</b>		<b>8</b>	<b>2</b>

#### 4.4 Практические занятия

№ п/п	Название темы	Объем часов	
		<b>Очная форма</b>	<b>Заочная форма</b>
1	Составить два варианта меню для детского питания.	4	2
2	Составить два варианта меню для лечебно-профилактического питания.	2	-
3	Составить схему организационной структуры в детских, образовательных, медицинских и социальных учреждениях.	4	2
4	Составить схему технологического процесса в детских, образовательных, медицинских и социальных учреждениях. Организовать процесс реализации готовой продукции.	6	2
<b>Итого:</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	
			<b>Очная форма</b>	<b>Заочная форма</b>

1	Тема 1. Введение. Основы организации общественного питания. Социальные функции питания. Виды и типы общественного питания.	Устный опрос, подготовка мультимедийных презентаций	10	10
2	Тема 2. Социальные виды общественного питания. Организационная структура предприятий социальных видов общественного питания.	Тестовое задание, тренинги, устный опрос	10	10
3	Тема 3. Снабжение предприятий социальных видов общественного питания. Вспомогательные службы предприятий социальных видов общественного питания.	Устный опрос, подготовка мультимедийных презентаций	10	10
4	Тема 4. Производственная деятельность на предприятиях социальных видов общественного питания. Организация обслуживания потребителей социальных видов общественного питания.	Тестовое задание, тренинги, устный опрос	7	15
5	Тема 5. Социальные виды общественного питания работников предприятий, организаций. Социальные виды питания в детских, образовательных, медицинских и социальных учреждениях.	Тестовое задание, тренинги, устный опрос	7	15
<b>Итого:</b>			<b>44</b>	<b>60</b>

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

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

С целью формирования и развития у обучающихся достаточного уровня знаний в области социальных видов общественного питания необходимо использовать инновационные образовательные технологии при реализации различных видов аудиторной работы в сочетании с

внеаудиторной. Используемые образовательные технологии и методы должны быть направлены на повышение качества подготовки путем развития у обучающихся способностей к самообразованию и нацелены на активацию и реализацию личностного потенциала.

Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

1. Изложение лекционного материала производится посредством традиционных и *мультимедиа-технологий*, позволяющих визуализировать теоретический материал и повысить мотивацию студентов к получению знаний.

2. Практические занятия выполняются на лабораторном оборудовании с применением элементов методики обучения в сотрудничестве, в частности – групповых видов работ.

3. Методика исследовательской деятельности используется как основа для организации самостоятельной работы студентов в объеме учебных тем. Для активизации познавательной деятельности используются *информационно-коммуникационные технологии*: электронные варианты конспекта лекций, практических и лабораторных занятий, а также рекомендации к организации самостоятельной работы находятся в открытом доступе на сайте кафедры.

## **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, зачетные вопросы.

Промежуточный контроль по результатам освоения дисциплины проходит в форме зачета.

Система оценивания учебных достижений студентов, оценочные средства представлены в фонде оценочных средств к рабочей программе данной учебной дисциплины.

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

а) основная литература:

1. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи / В.И. Богушева. – М. : Феникс, 2016. – 384 с.

2. Васюкова, А.Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / под ред. А.Т. Васюковой. – М. : Дашков и К, 2014 – 816 с.

3. Мглинец, А.И. Технология приготовления ресторанной продукции : учебное пособие / Мглинец А.И.. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2018. 208 с. – ISBN 978-5-6040327-6-3. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL:



<https://www.iprbookshop.ru/75698.html> (дата обращения: 25.01.2025). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

4. Куприянов, А.В. Технология и организация производства продукции и услуг. Конспект лекций : учебное пособие / Куприянов А.В.. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015. – 136 с. – ISBN 978-5-7410-1397-7. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/61418.html> (дата обращения: 25.01.2025). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

5. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания : учебное пособие / О.В. Бредихина [и др.].. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. – 192 с. – ISBN 978-5-4377-0037-2. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/40867.html> (дата обращения: 25.01.2025). – Режим доступа: для авторизир. пользователей

д) дополнительная литература:

1. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / [А.В. Павлов]. – Изд-во «ПрофиКС», 2007. – 296 с.

2. Технология продукции общественного питания : в 2 т. / [А. С. Ратушный, Б.А. Баранов, Н.И. Ковалев и др.]. – М. : Мир, 2008. – 416 с.

в) Интернет-ресурсы:

1. <http://mir-restoratora.ru/> – Мир ресторатора

2. <http://www.pitportal.ru/director/10893.html> – Все для общепита в России <http://ytechnolog.ru/books.html> – Я Технолог

3. [www.businesspress.ru](http://www.businesspress.ru) – Деловая пресса. Электронные газеты [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru) – Консультант Плюс

4. <http://vitameal.ru/cook.php> – Сайт Кулинария

5. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> – Технология ПОП

## **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.

Лабораторные работы: учебно-производственный отдел «Обслуживающие технологии», оснащен пароконвектоматом, конвекционной печью, электроплитой, тестомесом, холодильным

оборудованием, производственными столами, кухонным инвентарем и инструментами

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]