

**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
« 14 » 01. 2026 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, 2026

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 «Педагог профессионального обучения, среднего профессионального образования»» от 21.03.2025 г. № 136н

СОСТАВИТЕЛЬ(И):

Доцент кафедры технологий производства и профессионального образования ФГБОУ ВО «ЛГПУ», кандидат педагогических наук Титова Елена Александровна

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

Протокол от «12» января 2026 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 «14» января 2026 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)

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

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
-------	---------------	-------------

		Очная форма	Заочная форма
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	-
Итого:		8	2

4.4 Практические занятия

№ п/п	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	Заочная форма
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
Итого:		16	6

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. 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
Итого:			44	60

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 – Деловая пресса. Электронные газеты 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]