

Документ подписан электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: Декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени

академика А.Г. Храмцова

Дата подписания: 18.06.2026 18:35:41

Уникальный программный ключ:

f3ead44c4559c5505ef6904af77de79fa5835829

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета пищевой
инженерии и биотехнологий
имени академика А.Г. Храмцова
канд. техн. наук, доцент
Оботурова Н. П.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
Введение в гастрономию

Направление подготовки	43.03.01 Сервис
Направленность (профиль)	Гастрономия и сервис
Год начала обучения	2026 г.
Форма обучения	очная
Реализуется в	2 семестре

Разработано

Доцент кафедры пищевых
технологий и инжиниринга
Олешкевич О.И.

Ставрополь 2026 г.

1. Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины «Введение в гастрономию» является формирование у студентов профессиональных компетенций будущего бакалавра в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01, направленность (профиль) – Гастрономия и сервис.

В соответствии с указанной целью для её достижения ставится решение следующих задач:

- ознакомиться с основными историческими этапами развития общественного питания;
- получить сведения об основных современных тенденциях развития отрасли;
- получить сведения о назначении и роли своей будущей профессиональной деятельности.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, её освоение происходит во 2 семестре.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
ПК-5 Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции	ИД-1 _{ПК-5} Осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований ИД-2 _{ПК-5} Организует технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья ИД-3 _{ПК-5} Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	Знать принципы оценки качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации Уметь проводить подготовительные мероприятия по организации технологического процесса производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья Владеть навыками выявления объектов для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством и безопасностью готовой продукции

4. Объем учебной дисциплины (модуля)

Объем занятий: всего: 2.00 з.е. 72 акад.ч.	ОФО, в акад. часах
Контактная работа:	64

Лекции/из них практическая подготовка	32
Лабораторных работ/из них практическая подготовка	32
Практических занятий/из них практическая подготовка	
Самостоятельная работа	8
Формы контроля	
Зачет	+

5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием количества часов и видов занятий

№	Раздел (тема) дисциплины и краткое содержание	Формируемые компетенции, индикаторы	очная форма				Формы текущего контроля успеваемости
			Контактная работа обучающихся с преподавателем /из них в форме практической подготовки, часов			Самостоятельная работа, часов	
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы		
1	Общественное питание как отрасль народного хозяйства 1. Цели, предмет и задачи учебной дисциплины «Введение в гастрономию» 2. Общественное питание, как отрасль народного хозяйства. История развития общественного питания. Функции, выполняемые предприятиями общественного питания. 3. Влияние наук (гигиена питания, пищевая химия, биотехнология и др.) на развитие общественного питания.	ПК-5 ИД-1ПК-5, ИД-2ПК-5 ИД-3ПК-5	2		2	8	Защита лабораторной
2	Классификация предприятий общественного питания 1. Типы предприятий общественного питания. Современное состояние отрасли. Признаки классификации предприятий общественного питания. 2. Назначение и функции различных предприятий общественного питания. 3. Отличительные особенности предприятий различных типов. 4. Характеристика ассортимента продукции, вырабатываемого на предприятиях различных типов.	ПК-5 ИД-1ПК-5, ИД-2ПК-5 ИД-3ПК-5	2		2		Защита лабораторной работы

3	Основные виды нормативно-технической документации в сфере общественного питания 1. Нормативно-техническая документация, применяемая в общественном питании 2. Правила приемки и методы контроля продукции общественного питания 3. Правила оказания услуг общественного питания 4. Порядок разработки фирменных блюд на предприятиях общественного питания	ПК-5 ИД-1ПК-5, ИД-2ПК-5 ИД-3ПК-5	4		4		Защита лабораторной работы
4	Структура производства на предприятиях общественного питания 1. Состав и назначение производственных помещений 2. Торговые, административно-бытовые, технические помещения. 3. Назначение, форма и характеристика производственной программы предприятий различных типов. 4. Назначение и виды меню.	ПК-5 ИД-1ПК-5, ИД-2ПК-5 ИД-3ПК-5	4		4		Защита лабораторной
5	Основные способы кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов 1. Классификация способов кулинарной обработки. 2. Характеристика механических способов кулинарной обработки 3. Массообменные процессы. Химические, биохимические и микробиологические способы обработки сырья и продуктов 4. Термические способы обработки сырья и продуктов	ПК-5 ИД-1ПК-5, ИД-2ПК-5 ИД-3ПК-5	4		4		Защита лабораторной
6	Требования к персоналу предприятия общественного питания 1. Сущность и задачи рациональной организации труда 2. Общие требования к обслуживающему персоналу 3. Организационная структура управления предприятием 4. Кадровая политика предприятия 5. Общая характеристика процесса обслуживания. Столовые приборы, столовая посуда и столовое белье	ПК-5 ИД-1ПК-5, ИД-2ПК-5 ИД-3ПК-5	4		4		Защита лабораторной

7	Методы и формы обслуживания на предприятии общественного питания 1. Общая характеристика процесса обслуживания 2. Торговые и подсобные помещения предприятий общественного питания 3. Интерьер торговых залов и их оборудование 4. Критерии качества обслуживания	ПК-5 ИД-1ПК-5, ИД-2ПК-5 ИД-3ПК-5	4		4		
8	Основы рационального питания 1. Понятие о составе пищевых продуктов. 2. Понятие о пищевой и биологической ценности продуктов. 3. Понятие о балансе основных пищевых веществ в организме человека. 4. Основные принципы рационального питания	ПК-5 ИД-1ПК-5, ИД-2ПК-5 ИД-3ПК-5	4		2		Защита лабораторной работы
9	Определение содержания остаточного нитрита в мясных продуктах	ПК-5 ИД-1ПК-5, ИД-2ПК-5 ИД-3ПК-5			2		
10	Определение содержания остаточного нитрита в мясных продуктах	ПК-5 ИД-1ПК-5, ИД-2ПК-5 ИД-3ПК-5			2		
11	Перспективные направления развития общественного питания в области технологии производства кулинарной продукции и совершенствовании обслуживания потребителей 1. Прогрессивные технологии в общественном питании Обзор научных направлений развития технологии производства продуктов 2. Инновационная деятельность в общественном питании Производство продуктов лечебного и профилактического назначения, детского и школьного питания, питания людей преклонного возраста. 3. Совершенствование способов кулинарной обработки продуктов 4. Новые виды техники, используемой в общественном питании.	ПК-5 ИД-1ПК-5, ИД-2ПК-5 ИД-3ПК-5	4		2		Защита лабораторной работы
	ИТОГО в 1 семестре		32		32	8	
	ИТОГО		32		32	8	

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Фонд оценочных средств (ФОС) для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) Введение в гастрономию базируется на перечне осваиваемых компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины (модуля). ФОС обеспечивает объективный контроль достижения запланированных результатов обучения. ФОС включает в себя:

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций;
- типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и уровня овладения формируемыми компетенциями в процессе освоения дисциплины (модуля).

ФОС является приложением к данной программе дисциплины (модуля).

7. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Приступая к работе, каждый студент должен принимать во внимание следующие положения.

Дисциплина (модуль) построена по тематическому принципу, каждая тема представляет собой логически завершенный раздел.

Лекционный материал посвящен рассмотрению ключевых, базовых положений курсов и разъяснению учебных заданий, выносимых на самостоятельную работу студентов

Лабораторные занятия направлены на приобретение опыта практической работы в соответствующей предметной области.

Самостоятельная работа студентов направлена на самостоятельное изучение дополнительного материала, подготовку к практическим и лабораторным занятиям, а также выполнения всех видов самостоятельной работы.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить все виды самостоятельной работы, используя рекомендуемые источники информации.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

8.1.1. Перечень основной литературы:

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. – Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2021. – 416 с.

2. Никифорова Т. А. Введение в технологии производства продуктов питания : конспект лекций / Т.А. Никифорова ; Е.В. Волошин, 1. - Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2015. - 136 с

8.1.2. Перечень дополнительной литературы:

Главчева С. И. , Чередниченко Л. Е. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие Новосибирск: НГТУ, 2011, 204 с

8.2. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Введение в гастрономию» для подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 Сервис (эл. ресурс).
2. Методические указания к выполнению самостоятельной работы студента по дисциплине «Введение в гастрономию» для подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 Сервис (эл. ресурс).

8.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»,

необходимых для освоения дисциплины (модуля):

1 <http://legalacts.ru/doc/federalnyi-zakon-ot-30031999-n-52-fz-o/> - федеральные законы

2 <http://www.mchs.gov.ru> – распоряжения правительства Российской Федерации.

3 http://www.novotest.ru/information/tech_reglament/doc8926.php – технические регламенты Таможенного союза.

4 www.nlr.ru/ – Российская национальная библиотека.

5 www.nns.ru/ – Национальная электронная библиотека.

6 www.rsl.ru/ – Российская государственная библиотека.

1 <http://frio.ru> - Официальный сайт Федерации Рестораторов и Отельеров.

2 <http://www.consultant.ru> - справочная правовая система КонсультантПлюс

3 www.restoranoff.ru - Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При чтении лекций используется компьютерная техника, демонстрации презентационных мультимедийных материалов. На семинарских и практических занятиях студенты представляют презентации, подготовленные ими в часы самостоятельной работы.

Информационные справочные системы:

Информационно-справочные и информационно-правовые системы, используемые при изучении дисциплины:

1	ЭБС «Университетская библиотека онлайн». Договор № 128-04/16 от 23.05.2016 (базовая коллекция). Организация: ООО «Директ-Медиа». Срок действия договора: 23.05.2016 г. – 23.05.2019 г. Обновлено 13.05.2019 http://biblioclub.ru
2	Электронно-библиотечная система IPRbooks. Договор № 2039/16 от 27.04.2016 (базовая коллекция). Организация: ООО «Ай Пи Эр Медиа». Срок действия договора: 06.06.2016г. – 06.06.2019 г. Обновлено 13.05.2019 http://www.iprbookshop.ru

Программное обеспечение:

1	Альт Рабочая станция 10
2	Альт Рабочая станция К
3	Альт «Сервер»
4	Пакет офисных программ - Р7-Офис

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Лекционные занятия	Учебная аудитория для проведения учебных занятий, оснащенная мультимедийным оборудованием и техническими средствами обучения..
Лабораторные занятия	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации: компьютер (переносной ноутбук), проектор (переносной проектор), доска магнитно-маркерная.
Самостоятельная работа	Помещения для самостоятельной работы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Учебные аудитории для проведения учебных занятий, оснащены оборудованием и техническими средствами обучения. Специализированная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации.

Материально-техническая база обеспечивает проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, научно-исследовательской работы обучающихся (переносной ноутбук, переносной проектор, компьютеры с необходимым программным обеспечением и выходом в интернет).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.

11. Особенности освоения дисциплины (модуля) лицами с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Освоение дисциплины обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а также в отдельных группах.

Освоение дисциплины обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),

- письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,

- специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),

- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,

- при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента задания могут выполняться в устной форме.

12. Особенности реализации дисциплины с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения

Согласно части 1 статьи 16 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» под *электронным обучением* понимается организация образовательной деятельности с применением содержащейся в базах данных и используемой при реализации образовательных программ информации и обеспечивающих ее обработку информационных технологий, технических средств, а также информационно-телекоммуникационных сетей, обеспечивающих передачу по линиям связи указанной информации, взаимодействие обучающихся и педагогических работников. Под *дистанционными образовательными технологиями* понимаются образовательные технологии, реализуемые в основном с применением информационно-

телекоммуникационных сетей при опосредованном (на расстоянии) взаимодействии обучающихся и педагогических работников.

Реализация дисциплины может быть осуществлена с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения полностью или частично. Компоненты УМК дисциплины (рабочая программа дисциплины, оценочные и методические материалы, формы аттестации), реализуемой с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения, содержат указание на их использование.

При организации образовательной деятельности с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения могут предусматриваться асинхронный и синхронный способы осуществления взаимодействия участников образовательных отношений посредством информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

При применении дистанционных образовательных технологий и электронного обучения в расписании по дисциплине указываются: способы осуществления взаимодействия участников образовательных отношений посредством информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (ВКС-видеоконференцсвязь, ЭТ – электронное тестирование); ссылки на электронную информационно-образовательную среду СКФУ, на образовательные платформы и ресурсы иных организаций, к которым предоставляется открытый доступ через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет»; для синхронного обучения - время проведения онлайн-занятий и преподаватели; для асинхронного обучения - авторы онлайн-курсов.

При организации промежуточной аттестации с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения используются Методические рекомендации по применению технических средств, обеспечивающих объективность результатов при проведении промежуточной и государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры с применением дистанционных образовательных технологий (Письмо Минобрнауки России от 07.12.2020 г. № МН-19/1573-АН "О направлении методических рекомендаций").

Реализация дисциплины с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий осуществляется с использованием электронной информационно-образовательной среды СКФУ, к которой обеспечен доступ обучающихся через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет», или с использованием ресурсов иных организаций, в том числе платформ, предоставляющих сервисы для проведения видеоконференций, онлайн-встреч и дистанционного обучения (МТС-Линк), а также с использованием возможностей социальных сетей для осуществления коммуникации обучающихся и преподавателей.

Учебно-методическое обеспечение дисциплины, реализуемой с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, включает представленные в электронном виде рабочую программу, учебно-методические пособия или курс лекций, методические указания к выполнению различных видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных дисциплиной, и прочие учебно-методические материалы, размещенные в информационно-образовательной среде СКФУ.