

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович  
Должность: И.о. ректора  
Дата подписания: 2021.03.09  
Уникальный программный ключ:  
2a04bb882d7edb7f479cb266eb4aaaaedebeea849

**Министерство науки и высшего образования РФ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования**

**«Дагестанский государственный технический университет»**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Дисциплина История отрасли  
наименование дисциплины по ОПОП

для направления (специальности) 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания  
код и полное наименование направления (специальности)

по профилю (специализации, программе) Технология и организация  
ресторанного сервиса


факультет Технологический,  
наименование факультета, где ведется дисциплина

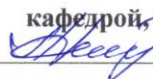
кафедра Технология пищевых производств, общественного питания и  
товароведения.  
наименование кафедры, за которой закреплена дисциплина

Форма обучения очная, очно-заочн., заочная, курс 1 семестр (ы) 1.  
очная, очно -заочная, заочная

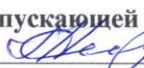
г. Махачкала 2021

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания с учетом рекомендаций и ОПОП ВО по направлению и профилю подготовки Технология и организация ресторанного сервиса


Разработчик  Гаджиева А.М. к.х.н., доцент  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)  
« 13 » 09 20 21 г.

Зав. кафедрой, за которой закреплена дисциплина (модуль) \_\_\_\_\_  
 Демирова А.Ф., д.т.н., доцент  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)  
« 14 » 09 20 21 г.

Программа одобрена на заседании выпускающей кафедры \_\_\_\_\_  
от 14.09.21 года, протокол № 1.

Зав. выпускающей кафедрой по данному направлению (специальности, профилю) \_\_\_\_\_  
 Демирова А.Ф., д.т.н., доцент  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)  
« 14 » 09 20 21 г.

Программа одобрена на заседании Методической комиссии направления (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания факультета \_\_\_\_\_ от 13.09.21 года, протокол № 1.

Председатель Методической комиссии технологического факультета \_\_\_\_\_  
 Ибрагимова Л.Р., к.т.н., доцент  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)  
« 13 » 09 20 21 г.

Декан факультета \_\_\_\_\_  
 Абдулхаликов З.А.  
подпись ФИО

Начальник УО \_\_\_\_\_  
 Магомаева Э.В.  
подпись ФИО

И.о. проректора по учебной работе \_\_\_\_\_  
 Баламирзоев Н.Л.  
подпись ФИО

## 1. Цели и задачи освоения дисциплины

Основными **целями** учебной дисциплины «История отрасли» являются:

- осмысление продовольственной проблемы в контексте современных глобальных проблем человечества, изучение пищевой промышленности нашей страны на разных этапах исторического развития.
- ознакомление студентов с механической и тепловой кулинарной обработкой продуктов, контролем качества готовых блюд, охраной окружающей среды и охраной труда на предприятиях общественного питания.

**Задачи** освоения дисциплины:

- получение основ, теоретических навыков по технологии, базирующихся на определенных общеобразовательных и инженерных дисциплинах, а также химии, микробиологии, товароведении, физиологии питания и др.
- изучение истории возникновения технологии производства продукции общественного питания, ознакомление с основными типами предприятий общественного питания
- знакомство с технологическими процессами изучаемого производства, перспективами развития и методами контроля качества.

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата

Дисциплина «История отрасли» входит в вариативную часть Блока 1 учебного плана ОПОП ВО. Она имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с другими частями ОПОП, тесно связана с комплексом гуманитарных и социально-экономических наук. На основе имеющихся исторических знаний студенты углубленно изучают проблему обеспечения населения продуктами питания на разных этапах исторического развития нашей страны. Дисциплина «История отрасли» с исторической позиции развивает философское и культурологическое осмысление проблемы продовольственной безопасности в современном мире, как ключевой глобальной проблемы современности. Изучение «Истории отрасли» невозможно без осмысления реалий современной российской и мировой экономики.

Дисциплины, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее:

- технология продуктов общественного питания;
- организация производства и обслуживания в общественном питании.

**3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)**

В результате освоения дисциплины «История отрасли» студент должен овладеть следующими компетенциями:

<b>Код компетенции</b>	<b>Наименование компетенции</b>	<b>Наименование показателя оценивания (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)</b>
ПК-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1 – Контролирует технологические параметры и режимы при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-2	Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	ПК-2.1. Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг
ПК-3	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.1. Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания Метрология, стандартизация и сертификация

#### 4. Объем и содержание дисциплины (модуля)

Форма обучения	Очная	очно-заочная	Заочная
Общая трудоемкость по дисциплине (ЗЕТ/ в часах)	4/144	4/144	3/108
Лекции, час	17	9	4
Практические занятия, час	34	17	9
Лабораторные занятия, час	-	-	-
Самостоятельная работа, час	57	82	122
Курсовой проект (работа), РГР, семестр	-	-	-
Зачет (при заочной форме <b>4 часа</b> отводится на контроль)	-	-	-
Часы на экзамен (при очной, очно-заочной формах <b>1 ЗЕТ – 36 часов</b> , при заочной форме – <b>9 часов</b> )	Экзамен <u>(1 ЗЕТ - 36ч.)</u>	Экзамен <u>(1 ЗЕТ - 36ч.)</u>	На контроль <u>(9часов)</u>

#### 4. Структура и содержание дисциплины «История отрасли»

##### 4.1.Содержание дисциплины (модуля)

№ п/ п	Раздел дисциплины, тема лекции и вопросы	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)											
		Очная				очно – заочная				заочная			
		Лк	Пз	Лб	СР	Лк	Пз	Лб	СР	Лк	Пз	Лб	СР
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1.	<b>Раздел 1. История возникновения, современное состояние и перспективы развития предприятий пищевой промышленности в России.</b> <b>Лекция 1 Тема: История российской пищевой промышленности</b> 1. Развитие пищевой промышленности в России 2. Состояние и перспективы развития отраслей пищевой промышленности*	2	4	-	6	2	2	-	10	2			15
2.	<b>Лекция 2 Тема: Основы организации предприятий общественного питания</b> 1. Особенности деятельности предприятий общественного питания. 2. Характеристика типов предприятий общественного питания 3. Принципы организации предприятий в общественном питании*	2	4	-	6		2	-	10		2		10

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
3	<p><b>Лекция 3 Тема:</b> Общественное питание и его роль в народном хозяйстве</p> <p>1. Общественное питание и его роль в народном хозяйстве</p> <p>2. Сущность и задачи дальнейшего развития общественного питания</p> <p>3. Производственно-торговая структура предприятий общественного питания*</p>	2	4	-	6		2	-	10				10
4	<p><b>Раздел 2. Основное и дополнительное сырье пищевой отрасли</b></p> <p><b>Лекция 4 Тема:</b> Сырье, используемое для производства продуктов общественного питания</p> <p>1. Классификация сырья и продуктов, их пищевая ценность</p> <p>2. Первичная обработка сырья, виды полуфабрикатов из овощей и мясопродуктов*</p> <p>3. Формы нарезки овощей</p>	2	4	-	6	2	2	-	10		2		15
5	<p><b>Раздел 3. Описание технологических процессов, используемых в настоящее время в пищевой отрасли промышленности</b></p> <p><b>Лекция 5 Тема:</b> Технологическое оборудование, используемое при производстве продукции общественного питания</p> <p>1. Понятие машина, аппарат, производительность машин и аппаратов.</p> <p>2. Холодильное оборудование и тепловые аппараты. Принцип работы холодильных машин</p> <p>3. Электрофизические способы тепловой обработки их физическая сущность*</p>	2	4	-	6		2	-	10		2		15

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
6	<b>Лекция 6 Тема:</b> Характеристика технологических процессов в общественном питании 1. Понятия о технологическом процессе, полуфабрикаты, готовой продукции 2. Механические процессы обработки сырья 3. Тепловой процесс обработки продуктов*	2	4	-	6		2	-	10	2			15
	<b>Раздел 4. Производственно-экологический и санитарный контроль предприятий общественного питания</b> <b>Лекция 7 Тема:</b> Требования к содержанию предприятий общественного питания 1. Методы и средства дезинфекции инвентаря и оборудования 2. Меры и средства борьбы с насекомыми и тараканами 3. Методы и средства борьбы с грызунами*	2	4	-	6	2	2	-	6				12
8	<b>Лекция 8 Тема:</b> Профилактика пищевых отравлений на предприятиях общественного питания 1. Типы пищевых отравлений 2. Профилактика пищевых отравлений на ПОП 3. Принципиальные отличия пищевых отравлений от пищевых инфекций*	2	4	-	6	3			6		3		15
9	<b>Лекция 9 Тема:</b> Гигиена труда на предприятиях общественного питания 1. Характеристика профессиональных вредностей на ПОП по их воздействию на организм человека 2. Методы уменьшения вредных факторов в работе 3. Нормирование параметров микроклимата, шума, загазованности и освещенности*	1	2		9		3		10				15
Форма текущего контроля успеваемости (по срокам текущих аттестаций в семестре)		Входная контрольная работа 1 аттестация 1-3 лекц. 2 аттестация 3-6-лекц. 3 аттестация 6-8 лекц.			Входная контрольная работа 1 аттестация 1-3 лекц. 2 аттестация 3-6-лекц. 3 аттестация 6-8 лекц.			Входная контрольная работа Контрольные работы					



1	2				3				4			
Форма промежуточной аттестации (по семестрам)	Экзамен(1 ЗЕТ -36ч.) (1 семестр)				Экзамен(1 ЗЕТ -36ч.) (1 семестр)				На контроль(9часов) (1 семестр)			
<b>Итого</b>	17	34	-	57	9	17	-	82	4	9	-	122

#### 4.2. Содержание практических занятий

№ п/п	№ лекции из рабочей программы	Наименование практического, семинарского занятия	Количество часов			Рекомендуемая литература и методические разработки (№ источника из списка литературы)
			очная	очно-заочная	заочная	
1	2	3	4	5	6	7
1	<b>Лекция 1</b>	Развитие пищевой промышленности в России. Состояние и перспективы развития отраслей пищевой промышленности	4	2		<b>1, 2, 3, 4, 5</b>
2	<b>Лекция 2</b>	Особенности деятельности предприятий общественного питания. Характеристика типов предприятий общественного питания	4	2	2	<b>1, 2, 3, 4, 5</b>
3	<b>Лекция 3</b>	Общественное питание и его роль в народном хозяйстве. Производственно-торговая структура предприятий общественного питания	4	2		<b>1, 2, 3, 4, 5</b>
4	<b>Лекция 4</b>	Классификация сырья и продуктов, их пищевая ценность. Первичная обработка сырья, виды полуфабрикатов из овощей и мясопродуктов. Формы нарезки овощей	4	2	2	<b>1, 2, 3, 4, 5</b>
5	<b>Лекция 5</b>	Технологическое оборудование, используемое при производстве продукции общественного питания. Электрофизические способы тепловой обработки их физическая сущность	4	2	2	<b>1, 2, 4, 5, 6</b>

6	<b>Лекция 6</b>	Характеристика технологических процессов в общественном питании. Механические процессы обработки сырья. Тепловой процесс обработки продуктов	4	2		<b>1, 2, 5, 6</b>
7	<b>Лекция 7</b>	Методы и средства дезинфекции инвентаря и оборудования. Меры и средства борьбы с насекомыми и тараканами. Методы и средства борьбы с грызунами	4	2		<b>1, 2, 5,6</b>
8	<b>Лекция 8</b>	Профилактика пищевых отравлений на предприятиях общественного питания. Типы пищевых отравлений Профилактика пищевых отравлений на ПОП	4		3	<b>1, 2, 5,6</b>
9	<b>Лекция 9</b>	Гигиена труда на предприятиях общественного питания	2	3		<b>1, 2, 5,6</b>
		<b>Итого:</b>	34	17	9	

#### 4.3. Тематика для самостоятельной работы студента

№ п/п	Тематика по содержанию дисциплины, выделенная для самостоятельного изучения	Количество часов из содержания дисциплины			Рекомендуемая литература и источники информации	Формы контроля СРС
		Очная	Очно-заочная	Заочная		
1	2	3	4	5	6	7
1.	Состояние и перспективы развития отраслей пищевой промышленности	6	10	15	1,2,3,4	Реферат, контр. раб. № 1.
2.	Принципы организации предприятий в общественном питании	6	10	10	1,2,5,6	Доклад, контр. раб. № 1.
3.	Производственно-торговая структура предприятий общественного питания	6	10	10	1,2,5,6	Реферат, контр. раб. № 1.
4.	Первичная обработка сырья, виды полуфабрикатов из овощей и мясопродуктов	6	10	15	1,2,5,6	Реферат, контр. раб. № 2.

5.	Электрофизические способы тепловой обработки их физическая сущность	6	10	15	1,2,5,6	Доклад, контр. раб. №2
6.	Тепловой процесс обработки продуктов	6	10	15	1,2,5,6	Реферат, контр. раб. № 2.
7.	Методы и средства борьбы с грызунами	6	6	12	1,2,5,6	Реферат, контр. раб. № 3.
8.	Принципиальные отличия пищевых отравлений от пищевых инфекций	6	6	15	1,2,5,6	Доклад, контр. раб. № 3
9.	Нормирование параметров микроклимата, шума, загазованности и освещенности	9	10	15	1,2,5,6	Реферат
	<b>Итого:</b>	57	82	122		

## 5. Образовательные технологии

Рабочая программа дисциплины «История отрасли» предусматривает возможность обучения в рамках традиционной поточно-групповой системы обучения.

С целью повышения эффективности изучения дисциплины в учебном процессе предусмотрены инновационные подходы, методы и формы обучения.

В рамках курса «История отрасли» уделяется особое внимание установлению межпредметных связей, демонстрации возможности применения полученных знаний в практической деятельности.

В лекционных занятиях используются следующие инновационные методы:

- **групповая форма обучения** - форма обучения, позволяющая обучающимся эффективно взаимодействовать в микрогруппах при формировании и закреплении знаний;

- **компетентностный подход к оценке знаний** - это подход, акцентирующий внимание на результатах образования, причем в качестве результата рассматривается не сумма усвоенной информации, а способность человека действовать в различных проблемных ситуациях;

- **лично-ориентированное обучение** - это такое обучение, где во главу угла ставится личность обучаемого, ее самобытность, самооценку, субъективный опыт каждого сначала раскрывается, а затем согласовывается с содержанием образования;

- **междисциплинарный подход** - подход к обучению, позволяющий научить студентов самостоятельно «добывать» знания из разных областей, группировать их и концентрировать в контексте конкретной решаемой задачи:

**развивающее обучение** - ориентация учебного процесса на потенциальные возможности человека и их реализацию. В концепции развивающего обучения обучающийся рассматривается не как объект обучающих воздействий преподавателя, а как самоизменяющийся субъект учения.

В процессе выполнения практических занятий используются следующие методы:

- **исследовательский метод обучения** - метод обучения, обеспечивающий возможность организации поисковой деятельности обучаемых по решению новых для них проблем, процессе которой осуществляется овладение обучаемыми методами научными познания и развитие творческой деятельности;

- **метод рейтинга** - определение оценки деятельности личности или события. В последние годы начинает использоваться как метод контроля и оценки в учебно - воспитательном процессе;

- **проблемно-ориентированный подход** - подход, к обучению позволяющий сфокусировать внимание студентов на анализе и разрешении, какой-либо конкретной проблемной ситуации, что становится отправной точкой в процессе обучения.

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивной форме, составляет не менее 20 % аудиторных занятий (10 ч.).

**6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов предоставлены в фонде оценочных средств (приложение к рабочей программе)**



1	2	3	4	5
	Лк, пз	пищевых продуктов : учебное пособие / И.А. Рогов [и др.].. — Саратов: Вузовское образование, 2014. — 226 с. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт].	URL: <a href="https://www.iprbookshop.ru/4176.html">https://www.iprbookshop.ru/4176.html</a>	
6.	Лк, пз	Денисович, Ю. Ю. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие: в 2 частях / Ю. Ю. Денисович. — Благовещенск: ДальГАУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2015. — 175 с. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система.	URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/137746">https://e.lanbook.com/book/137746</a>	

## 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины «История отрасли»

Материально-техническое обеспечение включает в себя:

1. Библиотечный фонд (учебная, учебно-методическая, справочная литература);
2. Компьютеризированные рабочие места для обучаемых с доступом в сеть Интернет: ScienceDiect\_Vser\_Guide\_RUS.pdf; elsevier rostov scopus 2011.ppt; Sciverse\_Scopus\_Vser\_Guide\_RUS.pdf.
3. Технические средства обучения:
  - мультимедийное оборудование;
  - фотоальбомы;
  - наборы плакатов;
  - телевизор с приставкой;
  - видеофильмы;
  - компьютерная программа для выполнения курсовой работы.

### Специальные условия инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)

Специальные условия обучения и направления работы с инвалидами и лицами с ОВЗ определены на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона от 24.11.1995 № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- приказа Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- методических рекомендаций по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных

организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса, утвержденных Минобрнауки России 08.04.2014 № АК-44/05вн).

Под специальными условиями для получения образования обучающихся с ОВЗ понимаются условия обучения, воспитания и развития, включающие в себя использование при необходимости адаптированных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего необходимую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания ДГТУ и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение ОПОП обучающихся с ОВЗ.

Обучение в рамках учебной дисциплины обучающихся с ОВЗ осуществляется ДГТУ с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Обучение по учебной дисциплине обучающихся с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

В целях доступности обучения по дисциплине обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- наличие альтернативной версии официального сайта ДГТУ в сети «Интернет» для слабовидящих;

- весь необходимый для изучения материал, согласно учебному плану (в том числе, для обучающихся по индивидуальным учебным планам) предоставляется в электронном виде на диске.

- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;

- обеспечение возможности выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

- обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-проводника, к зданию ДГТУ.

2) для лиц с ОВЗ по слуху:

- наличие микрофонов и звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования (аудиоколонки);

3) для лиц с ОВЗ, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и других приспособлений).

Перед началом обучения могут проводиться консультативные занятия, позволяющие студентам с ОВЗ адаптироваться к учебному процессу.

В процессе ведения учебной дисциплины научно-педагогическим работникам рекомендуется использование социально-активных и рефлексивных методов обучения, технологий социокультурной реабилитации с целью оказания помощи обучающимся с ОВЗ в установлении полноценных межличностных отношений с другими обучающимися, создании комфортного психологического климата в учебной группе.

Особенности проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине для обучающихся с ОВЗ устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и др.). При необходимости предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене

## 9. Лист изменений и дополнений к рабочей программе

Дополнения и изменения в рабочей программе на 20 \_\_\_/20\_\_\_ учебный год.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

1. ....;
2. ....;
3. ....;
4. ....;
5. ....

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ года, протокол № \_\_\_\_\_.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ Демирова А.Ф., д.т.н., доцент \_\_\_\_\_  
(название кафедры) (подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

### Согласовано:

Декан (директор) \_\_\_\_\_ Абдулхаликов З.А., к.т.н. \_\_\_\_\_  
(подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

Председатель МС факультета \_\_\_\_\_ Ибрагимова Л.Р., к.т.н., доцент \_\_\_\_\_  
(подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)



