# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

#### УТВЕРЖДАЮ:

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания \_\_\_\_\_ О.В. Черкасов «19» марта 2025 г.

#### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

История (история России, всеобщая история)

(наименование учебной дисциплины)

Уровень основной	образовательной	программы бакалавриат
Направление(я) под общественного пита	`	льность) 19.03.04 Технология продукции и организация
(полное наименован		одготовки)
`	1	огия организации ресторанного дела
Квалификация вы		<u>плавр</u> вание профиля направления подготовки из ООП)
Форма обучения	заочная	
		(очная, заочная)
Курс1	<u> </u>	-
Зачет с оценкой	курс	
Экзамен 1	курс	

#### Лист согласований

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом министерства образования и науки Российской Федерации № 1047 от 17 августа 2020 г (ред. от 26.11.2020 г).

Разработчик доцент кафедры гуманитарных должность, кафедра)	дисциплин
90	Ручкина Е.В.
(Подпись)	(ФИО)
Рассмотрена и утверждена на заседании кафе протокол № 8.	едры гуманитарных дисциплин «19» марта 2025 г.,
Заведующий кафедрой гуманитарных дисциг	<u>плин</u> ( кафедра)
(подпись)	И.В. Чивилева

#### 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

**Цель дисциплины** - сформировать у студентов комплексное представление о культурноисторическом своеобразии России, ее месте в мировой и европейской цивилизации; сформировать систематизированные знания об основных закономерностях и особенностях всемирно-исторического процесса с акцентом на изучение истории России; введение в круг исторических проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности, выработка навыков получения, анализа и обобщения исторической информации.

**Задачи** дисциплины заключаются в развитии следующих знаний, умений, и навыков личности:

- понимание гражданственности и патриотизма как преданности своему Отечеству, стремление своими действиями служить его интересам, в том числе и защите национальных интересов России.
- знание движущих сил и закономерностей исторического процесса, места человека в историческом процессе, политической организации общества.
- воспитание нравственности, морали, толерантности
- понимание многообразия культур и цивилизаций в их взаимодействии, многовариантности исторического процесса;
- понимание места и роли области деятельности выпускника в общественном развитии, взаимосвязи с другими социальными институтами;
- способность работы с разноплановыми источниками: способность к эффективному поиску информации и критике источников;
- навыки исторической аналитики: способность на основе исторического анализа и проблемного подхода преобразовывать информацию в знание, осмысливать процессы, события, явления в России и мировом сообществе в их динамике и взаимосвязи, руководствуясь принципами научной объективности и историзма;
- умение логически мыслить, вести научные дискуссии;
- творческое мышление, самостоятельность суждений, интерес к отечественному и мировому культурному и научному наследию, его сохранению и преумножению.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с ФГОС ВО 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания готовиться к решению задач профессиональной деятельности следующих **типов**:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- проектный.

Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

перечень	основных задач	профессиональнои деятельности выпу	CKIINKOB (IIO IMIIAM).
Область профессио- нальной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая	технологический	организация оформления поизментор пля	продоводи страннов
	технологический	организация оформления документов, для	- продовольственное
промышленно		получения разрешительной документации для	сырье растительного и
сть, включая		функционирования предприятия питания;	животного
производство		разработка планов и программ внедрения	происхождения;
напитков и		инноваций и определения эффективности их	продукция питания
табака (в		внедрения в производство;	различного назначения;
сфере		участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций	методы и средства
промышленно го		потребительского рынка;	испытаний и контроля качества сырья и готовой
		планирование и координация деятельности	продукции питания;
производства кулинарной		производства с другими видами деятельности	технологическое
продукции)		предприятия питания;	оборудование; сетевые и
продукции)		организация и осуществление контроля	крупные предприятия
		соблюдения технологического процесса	питания и отели, крупные
		производства продукции питания на отдельных	специализированные
		участках/подразделениях предприятия	цеха, имеющие функции
		питания;	кулинарного
		организация работы производства и	производства;
		процессов снабжения, хранения и	центральный офис сети
		передвижения продуктов внутри предприятия	предприятий питания.
		питания;	- выпускники могут
		разработка и реализация мероприятий по	осуществлять
		управлению качеством и безопасностью сырья,	профессиональную
		полуфабрикатов и готовой продукции на	деятельность в других
		предприятиях питания;	областях и (или) сферах
		разработка и реализация мероприятий по	профессиональной
		повышению эффективности производства	деятельности при
		продукции питания, направленных на	условии соответствия
		снижение трудоемкости, энергоемкости и	уровня их образования и
		повышение производительности труда;	полученных компетенций
		внедрение новых видов сырья,	требованиям к
		высокотехнологических производств	квалификации работника.
		продукции питания, нового технологического	
		оборудования;	
		организация и осуществление входного	
		контроля качества сырья и материалов,	
		производственного контроля полуфабрикатов и	
		продукции питания;	
		проведение стандартных и	
		сертификационных испытаний пищевого сырья	
		и готовой продукции питания;	
		оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического	
		оборудования, новых условий производства	
		продукции на конкурентность продукции	
		производства и рентабельность предприятия;	
		обеспечение и поддержание эффективной	
		системы продаж продукции производства и	
		контроля деятельности производства;	
		контроли деятельности производства,	

		совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.	
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставлени е персональных услуг, услуги гостеприимств а, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)	организационно - управленческий	создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; выявление недостатков процесса	продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии

Т			
		создание и обеспечение функционирования	
		системы поддержки здоровья и безопасности	
		труда работников предприятия питания;	
		участие в планировке и оснащении	
		предприятий питания;	1
		контроль движения финансовых и	
		материальных ресурсов производства, принятие	
		мер для предотвращения различных	
		злоупотреблений персонала.	
22. Пищевая	научно-		
промышленно	исследовательск	проведение исследований по выявлению	- продовольственное
сть, включая	ий	возможных рисков в области качества и	сырье растительного и
производство		безопасности продукции производства и	животного
напитков и		условий, непосредственно влияющих на их	происхождения;
табака (в		возникновение;	продукция питания
сфере		разработка документации по обеспечению	различного назначения;
промышленно		качества и безопасности продукции	методы и средства
го		производства на предприятии;	испытаний и контроля
производства		анализ научно-технической информации,	качества сырья и готовой
кулинарной		отечественного и зарубежного опыта по	продукции питания;
продукции)		производству продукции питания;	технологическое
		участие в выполнении эксперимента,	оборудование; сетевые и
		проведение наблюдений и измерений,	крупные предприятия
		составление их описания и формулировка	питания и отели, крупные
		выводов;	специализированные
		использование современных методов	цеха, имеющие функции
		исследования и моделирования для повышения	кулинарного
		эффективности использования сырьевых	производства;
		ресурсов при производстве продукции питания;	центральный офис сети
		участие в разработке продукции питания с	предприятий питания.
		заданными функциональными свойствами,	- выпускники могут
		определенной биологической, пищевой и	осуществлять
		энергетической ценностью.	профессиональную
			деятельность в других
			областях и (или) сферах
			профессиональной
			деятельности при условии
			соответствия уровня их
			образования и
			полученных компетенций
			требованиям к
			квалификации работника.

22. Пищевая	проектный	оценка качества услуг в области	- продовольственное
промышленно	•	проектирования и реконструкции предприятия	*
сть, включая		питания, предоставляемых проектными	
производство		организациями;	происхождения;
напитков и		разработка технического задания и технико-	
табака (в		экономического обоснования на проектирование	
сфере		и реконструкцию предприятия питания;	методы и средства
промышленно		определение размеров производственных	испытаний и контроля
го		помещений, подбор технологического	качества сырья и готовой
производства		оборудования и его размещение;	продукции питания;
кулинарной		чтение чертежей и осуществление контроля за	технологическое
продукции)		качеством услуг проектных организаций при	оборудование; сетевые и
		проектировании и реконструкции предприятий	крупные предприятия
		питания;	питания и отели, крупные
		•	специализированные
			цеха, имеющие функции
		проектирования предприятий питания малого	
		бизнеса;	производства;
		использование системы автоматизированного	
		проектирования и программного обеспечения	
		при создании проектов вновь строящихся и	- выпускники могут
		реконструированных предприятий питания.	осуществлять
			профессиональную деятельность в других
			областях и (или) сферах
			профессиональной
			деятельности при
			условии соответствия
			уровня их образования
			и полученных
			компетенций
			требованиям к
			квалификации
			работника.

#### 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.01 ИСТОРИЯ (история России, всеобщая история) относится к дисциплинам базовой части учебного плана подготовки бакалавров и преподаётся на первом курсе.

Изучение Истории (история России, всеобщая история) связано с такими дисциплинами, как: Философия, Правоведение, Русский язык и культура речи, Социология.

#### Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда):

- 22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
  - -технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный

офис сети предприятий питания.

- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

#### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ООП по данному направлению подготовки. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица - Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции		
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Производит критический анализ отечественного и мирового исторического опыта с целью его актуализации и использования для решения социальных и профессиональных задач		
Межкультурное взаимодействие	УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Оценивает значение исторических событий и лиц в развитии общества и формировании культурных традиций в контексте отечественной и мировой истории		

4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего	Курсы
	часов	1
Аудиторные занятия (всего)	12	12
В том числе:	-	-
Лекции	4	4
Лабораторные работы (ЛР)		
Практические занятия (ПЗ)	8	8
Семинары (С)		
Курсовой проект/(работа) (аудиторная		
нагрузка)		
Другие виды аудиторной работы		
Самостоятельная работа (всего)	87	87
В том числе:	ı	-
Подготовка к тестам	17	17
Проработка конспектов лекций	70	70
Контроль	9	9
Вид промежуточной аттестации (зачет,	экзамен	экзамен
экзамен)		
Общая трудоемкость час	108	108
Зачетные Единицы Трудоемкости	3	3
Контактная работа (всего по дисциплине)	12	12

5. Содержание дисциплины Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

		Техно	логии	формиј	рования	н компет	енций	
№ п/ п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзам)	Код индикатора достижения компетенции
1.	История в системе социальногуманитарных наук. Основы методологии исторической науки. Предмет и задачи истории.	2				11	13	УК-1.1, УК- 5.1
2	Проблема подлинности источников по отечественной истории в науке и массовом сознании			2		10	12	УК-1.1, УК- 5.1
3.	Особенности становления государственности в России и мире. Цивилизации Древнего Востока и античности. Древнерусское государство.					12	12	УК-1.1, УК- 5.1
4.	Русские земли в 13-15 вв. и европейское средневековье					10	10	УК-1.1, УК- 5.1
5.	Россия в 16-17 веках в контексте развития европейской цивилизации. 16 век в истории России и Европы. Россия в 17 веке в контексте развития европейской цивилизации.			2		12	14	УК-1.1, УК- 5.1
6.	Россия и мир в 18-19 веках: попытка модернизации и промышленный переворот. Россия и мир в первой половине 18 века Россия и мир во второй половине 18 века Россия и мир в 19 веке. Господство Европы Великие реформы 1860-х-1870-х гг. 19 века в России.			2		12	14	УК-1.1, УК- 5.1
7.	Россия и мир в 20 веке Россия и мир в 1900-1914 гг. Первая мировая война и ее последствия СССР и страны Запада в межвоенный период Вторая мировая война и ее последствия (1945 – 2000гг.)			2		10	12	УК-1.1, УК- 5.1

8.	Россия и мир в 21 веке	2		10	12	УК-1.1, УК- 5.1
	Итого	4	8	87	99	

#### Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

$N_{\underline{0}}$	Наименование обеспечивающих	№ разделов дисциплины из табл.5.1							
п/п	(предыдущих) и обеспечиваемых	1	1 2 2		4	5	6	7	Q
(последующих) дисциплин		1	2	3	4	3	U	,	0
	Предыдущие дисциплины								
	Не предусмотрено								
Последующие дисциплины									
1.	Философия						+	+	

#### Лекционные занятия

	кционные заняти:	<u> </u>		
№ раз- делов	Тема разделов	Темы лекций	Трудое мкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1	История в системе социально-гуманитарных наук. Основы методологии исторической науки	1.1 Предмет и задачи истории	2	УК-1.1, УК- 5.1
2	Исследователь и исторический источник	2.1 Исследователь и исторический источник		УК-1.1, УК- 5.1
3	Особенности становления государственности в России и мире	Цивилизации Древнего Востока и античности Древнерусское государство		УК-1.1, УК- 5.1
4	Русские земли в 13- 15 веках и европейское средневековье	4.1 Русские земли в 13-15 веках и европейское средневековье		УК-1.1, УК- 5.1
5	Россия в 16-17 веках в контексте развития европейской цивилизации	16 век в истории России и Европы Россия в 17 веке в контексте развития европейской цивилизации		УК-1.1, УК- 5.1
6	Россия и мир в 18- 19 веках: попытка модернизации и промышленный переворот	Россия и мир во второй половине 18 века Россия и мир в 19 веке. Господство Европы Россия и мир в первой половине 18		УК-1.1, УК- 5.1

		века 6.4 Великие реформы 1860-х-1870-х гг. 19 века в России		
7	Россия и мир в 20 веке	Россия и мир в 1900-1914 гг. Первая мировая война и ее последствия СССР и страны Запада в межвоенный период Вторая мировая война и ее последствия (1945 -2000гг)		УК-1.1, УК- 5.1
8	Россия и мир в 21 веке	8.1Россия и мир в 21 веке	2	
	ИТОГО		4	

## Лабораторные занятия – не предусмотрены Практические занятия (семинары)

<b>№</b> п/ п	Наименование разделов	Тематика практических занятий	Трудое мкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1	История в системе социально- гуманитарных наук. Основы методологии исторической науки	1.1 Предмет и задачи истории		УК-1.1, УК-5.1
2	Исследователь и исторический источник	2.1 Проблемы подлинности источников по Отечественной истории в науке и массовом сознании	2	УК-1.1, УК-5.1
3	Особенности становления государственности в России и мире	Цивилизации Древнего Востока и античности Древнерусское государство		УК-1.1, УК-5.1
4	Русские земли в 13- 15 вв. и европейское средневековье	4.1 Русь и Европа в 13-15 веках		УК-1.1, УК-5.1
5	Россия в 16-17 веках в контексте развития европейской цивилизации	16 век в истории России и Европы Россия в 17 веке в контексте развития европейской цивилизации	2	УК-1.1, УК-5.1
6	Россия и мир в 18-19 веках: попытки модернизации и промышленный переворот	Россия и мир в первой половине 18 века Россия и мир во второй половине 18 века Россия и мир в 19 веке. Господство Европы	2	УК-1.1, УК-5.1
7	Россия и мир в 20 веке	Россия и мир в 1900-1914гг. Первая мировая война и ее последствия СССР и страны Запада в межвоенный период Вторая мировая война и ее последствия 7.5 СССР в 1945-200гг.	2	УК-1.1, УК-5.1
8	Россия и мир в 21	8.1 Россия и мир в 21 веке		УК-1.1, УК-5.1

веке		
ИТОГО	8	

#### Научно-практические занятия – не предусмотрены

#### Коллоквиумы – не предусмотрены

Самостоятельная работа

<b>№</b> π/π	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудоем кость (час.)	Код индикатора достижения
1.	История в системе социально- гуманитарных наук. Основы методологии исторической науки	Выполнение заданий при подготовке к практическим занятиям. Выполнение индивидуальных домашних заданий (подготовка докладов и т.д.). Изучение и конспектирование основной и дополнительной литературы. Подготовка к экзамену	11	УК-1.1, УК- 5.1
2.	Исследователь и исторический источник	Выполнение заданий при подготовке к практическим занятиям. Выполнение индивидуальных домашних заданий (подготовка докладов, и т.д.). Изучение и конспектирование основной и дополнительной литературы. Подготовка к экзамену	10	УК-1.1, УК- 5.1
3.	Особенности становления государственност и в России и мире	Выполнение заданий при подготовке к практическим занятиям. Выполнение индивидуальных домашних заданий (подготовка докладов, и т.д.). Изучение и конспектирование основной и дополнительной литературы. Подготовка к экзамену	12	УК-1.1, УК- 5.1
4.	Русские земли в 13-15 веках и европейское средневековье	Выполнение заданий при подготовке к практическим занятиям. Выполнение индивидуальных домашних заданий(подготовка докладов ит.д.) Изучение и конспектирование основной и дополнительной литературы. Подготовка к экзамену.	10	УК-1.1, УК- 5.1
5.	Россия в 16-17 веках в контексте развития европейской цивилизации	Выполнение заданий при подготовке к практическим занятиям. Выполнение индивидуальных домашних заданий (подготовка докладов и т.д.) Изучение и конспектирование основной и дополнительной литературы. Подготовка к экзамену	12	УК-1.1, УК- 5.1
6.	Россия и мир в 18- 19 веках: попытки модернизации и промышленный переворот	Выполнение заданий при подготовке к практическим занятиям. Выполнение индивидуальных домашних заданий (подготовка докладов и т.д.) Изучение и конспектирование основной и дополнительной литературы. Подготовка к экзамену.	12	УК-1.1, УК- 5.1
7.	Россия и мир в 20 веке	Выполнение заданий при подготовке к практическим занятиям.	10	УК-1.1, УК- 5.1

		Выполнение индивидуальных домашних заданий (подготовка докладов и т.д.) Изучение и конспектирование основной и дополнительной литературы. Подготовка к экзамену		
8.	Россия и мир в 21 веке	Выполнение заданий при подготовке к практическим занятиям. Выполнение индивидуальных домашних заданий (подготовка докладов и т.д.) Изучение и конспектирование основной и дополнительной литературы. Подготовка к экзамену.	10	УК-1.1, УК- 5.1
	ИТОГО		87	

### **Примерная тематика курсовых проектов (работ)** Не предусмотрено **Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, и**

#### видов занятий

Перечень		В	иды за	нятий		Формы контроля	
компетенций	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	CPC	Формы контроля	
УК-1.1	+		+		+	Тест, устный опрос, экзамен	
УК-5.1	+		+		+	Тест, устный опрос, экзамен	

#### Периодические издания – не предусмотрено.

#### Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет

ЭБС «Лань»	https://e.lanbook.com/
ЭБС «Юрайт»	http://www.biblio-online.ru/
ЭБС «ZNANIUM.COM»	http://znanium.com
ЭБС «IPRbooks»	http://www.iprbookshop.ru/
ЭБС «Троицкий мост»	http://www.trmost.ru/lib- main.shtml?all_books
ЭБС «Руконт»	https://lib.rucont.ru/search

#### Методические указания к практическим занятиям /лабораторным занятиям/ научно-практическим занятиям/коллоквиумам

Ручкина Е.В. Методические рекомендации для практических занятий по дисциплине «История (история России, всеобщая история)» для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / Е.В. Ручкина — Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. — ЭБ РГАТУ

### Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы.

Ручкина Е.В. Методические рекомендации для самостоятельной работы по дисциплине «История (история России, всеобщая история)» для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / Е.В. Ручкина – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. – ЭБ РГАТУ

## 7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных).

Наименование	Лицензия	Ограничение	Дата окончания
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c- 626c8be57420	без ограничений	без ограничений
ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021		
«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационной поддержке от 26.08.2016	без ограничений	без ограничений
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP- 4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH- 7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WD		
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF- JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR- 334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ- YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC- TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV- Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF- 9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W- KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6- G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ- GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF- T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3- QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R- PWHKG		
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
eTXT Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
GIMP	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

Opera	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
WINE	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Справочно-правовая система "Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

Профессиональные БД				
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	http://ecology.gpntb.ru			
Сайты официальных органи	заций			
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	www.nbmgu.ru			
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp			
Информационные справочные системы				
Гарант	http://www.garant.ru/			
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/			

8. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплине

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе дисциплины.

**9. Материально-техническое обеспечение** дисциплины (Приложение 8 к ООП Материально - техническое обеспечение основной образовательной программы).

#### МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

Кафедра гуманитарных дисциплин

#### УТВЕРЖДАЮ:

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

\_\_\_\_\_ О.В. Черкасов «19» марта 2025 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЛОСОФИЯ

Уровень основной образовательной программы бакалавриат

**Направление подготовки** 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль Технология организации ресторанного дела

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения заочная

Kypc 2

Зачет не предусмотрен

Экзамен 2 курс

#### Лист согласований

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом министерства образования и науки Российской Федерации № 1047 от 17 августа 2020г.

Разработчик доцент кафедры гуманитарных дисциплин



Well.

Ручкина Е.В.

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры гуманитарных дисциплин «19» марта 2025 г., протокол № 8.

Заведующий кафедрой гуманитарных дисциплин

Чивилева И.В.

#### 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Развитие общей культуры, включая культуру мышления, развитие способности к личностной и предметной рефлексии, развитие навыков адекватного восприятия и понимания информации из различных источников, способности грамотно и ответственно действовать в современном социально-культурном контексте, гражданской ответственности.

#### Задачи изучения дисциплины:

- 1. уяснение студентами специфики философии и ее роли в духовной жизни общества, специфики основных исторических вех развития философской мысли;
  - 2. освоение важнейших понятий, концептов, тропов философии;
- 3. ознакомление с современной интерпретацией фундаментальных вопросов философии: о сущностных свойствах бытия и сознания, о человеке и его месте в мире, о характерных формах жизнедеятельности людей (специфике «человеческого»), знании и познании и т.д.;
- 4. выработка навыков непредвзятой, многомерной оценки мировоззренческих и научных течений, направлений и школ, популярных идей в области «здравого смысла»;
- 5. формирование способности выявления экологического, планетарного аспекта изучаемых вопросов;
- 6. развитие умения логично формулировать, излагать и аргументированно отстаивать собственное видение рассматриваемых проблем;
- 7. выработка мотивации к самостоятельной работе, самообразованию и саморазвитию, принятию ответственных решений в рамках профессиональной деятельности и широкого социального взаимодействия;
- 8. выработка установок на толерантность, уважение к норме, закону, «заботу о бытии», социальную мобильность.

Общее описание профессиональной деятельности выпускников (в том числе области и (или) сфера (сферы)профессиональной деятельности)

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).
- Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

#### Типы задач профессиональной деятельности:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- проектный;
- научно-исследовательский.

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

— выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

Таблица 1 – Перечень задач профессиональной деятельности выпускников (потипам):

Область	ач	Задачи профессиональной деятельности	Объекты	
профессиональной	зад	• •	профессиональной	
деятельности (по	ы		деятельности (ил	И
Реестру Минтруда)	пи про		областей знания)	

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленно го производства кулинарной продукции)

оформления документов, организация ДЛЯ получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности внедрения в производство; участие в разработке концепции развития предприятия питания c учетом тенденций потребительского рынка; планирование координация И деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания; организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных предприятия участках/подразделениях питания; организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка реализация мероприятий управлению качеством и безопасностью полуфабрикатов И готовой продукции на предприятиях питания; разработка и реализация мероприятий ПО повышению эффективности производства продукции питания. направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств питания, продукции нового технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов технологического оборудования, новых условий производства продукции конкурентность продукции производства рентабельность предприятия; обеспечение поддержание эффективной системы продаж продукции производства контроля деятельности производства; продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое

оборудование;

сетевые

И

крупные

продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые крупные предприятия питания отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях И (или) cdepax профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования полученных И компетенций требованиям К квалификации работника.

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественно е питание и прочие)

орга низа цион но упра влен ческ ий

оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат логистические информационные процессы И технологии ПО автоматизации логистических процессов предприятии питания; организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев показателей эффективности обслуживания; разработка мотивационной программы ДЛЯ работников производства И анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование предприятии; организация документооборота производству; ПО организация работы коллектива, мотивация И стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения аттестации работников производства; создание обеспечение И функционирования системы поддержки здоровья И безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных

продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья готовой И продукции питания; технологическое оборудование; сетевые крупные предприятия питания отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис предприятий сети питания. - выпускники осуществлять могут профессиональную деятельность в других областях И (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования полученных И компетенций требованиям К квалификации работника

		ресурсов производства, принятие мер	
		для предотвращения различных	
		злоупотреблений персонала.	
22. Пищевая	Hay	проведение исследований по выявлению	- продовольственное
промышленность,	чно-	возможных рисков в области качества и	сырье растительного и
включая производство	иссл	безопасности продукции производства и	животного
напитков и табака (в	едов	условий, непосредственно влияющих на	происхождения;
сфере промышленно	ател	их возникновение; разработка	продукция питания
го производства	ьск	документации по обеспечению качества	различного
кулинарной	ий	и безопасности продукции производства	назначения; методы и
продукции)	YIYI	на предприятии; анализ научно-	средства испытаний и
продукции		технической информации,	контроля качества
		отечественного и зарубежного опыта по	сырья и готовой
		производству продукции питания;	^
		участие в выполнении эксперимента,	продукции питания; технологическое
		проведение наблюдений и измерений,	оборудование; сетевые
		проведение наолюдении и измерении, составление их описания и	
		формулировка выводов; использование	1 3
		современных методов исследования и	предприятия питания
		•	и отели, крупные
		моделирования для повышения	специализированные
		эффективности использования сырьевых	цеха, имеющие
		ресурсов при производстве продукции	функции кулинарного
		питания; участие в разработке	производства;
		продукции питания с заданными	центральный офис
		функциональными свойствами,	сети предприятий
		определенной биологической, пищевой	питания выпускники
		и энергетической ценностью.	могут осуществлять
			профессиональную
			деятельность в других
			областях и (или)
			сферах
			профессиональной
			деятельности при
			условии соответствия
			уровня их образования
			и полученных
			компетенций
			требованиям к
			квалификации
			работника.

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленно го производства кулинарной продукции)

оценка качества услуг области проектирования И реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; разработка технического задания И техникоэкономического обоснования проектирование реконструкцию предприятия определение питания; размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение; чтение чертежей и осуществление контроля за качеством проектных организаций проектировании реконструкции И предприятий питания; осуществление контроля за качеством монтажных работ, И результатов оценка проектирования предприятий питания малого бизнеса; использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.

продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые крупные предприятия питания отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис предприятий сети питания. выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях И (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования полученных компетенций требованиям К квалификации работника.

#### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

роектный

Дисциплина Б1.О.02 Философия относится к дисциплинам базовой части учебного плана подготовки бакалавров и преподаётся на 2 курсе.

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные

предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

– выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

#### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине:

Таблица 2 – Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Таолица 2 — Униве		ников и индикаторы их достижения		
Категория	Код и наименование	Код и наименование индикатора		
универсальных	универсальной	достижения универсальной		
компетенций	компетенции	компетенции		
Системное и	УК-1. Способен	УК-1.2.		
критическое	осуществлять поиск,	Владеет принципами и методами		
мышление	критический анализ и	системного подхода к выявлению		
	синтез информации,	диалектических и формально-		
	применять системный	логических противоречий проблемной		
	подход для решения	ситуации, способствующего решению		
	поставленных задач	поставленных задач		
		УК-1.3.		
		Способен применять аналитико-		
		синтетические методы для выработки		
		системной стратегии действий в		
		проблемных ситуациях		
Межкультурное	УК-5. Способен	УК-5.2.		
взаимодействие	воспринимать	Определяет преимущества и		
	межкультурное	потенциальные проблемы		
	разнообразие общества в	межкультурного взаимодействия,		
	социально-историческом,	обусловленные различием этических,		
	этическом и философском	религиозных и ценностных систем		
	контекстах	УК-5.3.		
		Реализует принципы		
		недискриминационного		
		взаимодействия, основанного на		
		толерантном восприятии культурных		
		особенностей представителей		
		различных этносов и конфессий		

4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Восто масов	Курс
	Всего часов	2
Аудиторные занятия (всего)	12	12
В том числе:	-	-
Лекции	4	4
Лабораторные работы (ЛР)		
Практические занятия (ПЗ)	8	8
Самостоятельная работа (всего)	87	87
В том числе:	-	- -

Подготовка к практическим занятиям	87	87
Контроль	9	9
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	экзамен	экзамен
Общая трудоемкость час	108	108
Зачетные Единицы Трудоемкости	3	3
Контактная работа (всего по дисциплине)	8	8

#### 5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

3.1 1	<u> Разделы дисциплины и тех</u>	HUJIU	гии фој	эмирон	зани	H KUN	mere	нции
		Технологии формирования компетенций						
<b>№</b> п/п	Наименование раздела дисциплины	ии\па	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой	Самост.	Всего час. (без экзам)	Формируемые компетенции
1.	Философия, ее предмет и место в культуре	2				10	12	УК-1, УК-5
2.	Исторические типы философии. Философские традиции и современные дискуссии.			2		11	13	УК-1, УК-5
3.	Учение о бытии			2		11	13	УК-1, УК-5
4.	Учение о познании			2		11	15	УК-1, УК-5
5.	Учение об обществе (Социальная философия и философия истории)			2		11	13	УК-1, УК-5
6.	Учение о человеке	2				11	13	УК-1, УК-5
7.	Учение о ценности (аксиология)					13	13	УК-1, УК-5
8.	Глобальные проблемы современности					13	13	УК-1, УК-5
	Итого	4		8		87	99	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

	012 1 WOMOVIEW MICHAEL II WOMAN OMNINIMININI O DESCRIPTION								
№	Наименование обеспечивающих	№ разделов дисциплины из табл.5.1							
$\Pi/\Pi$	(предыдущих) и								
	обеспечиваемых		2	3	4	5	6	7	8
	(последующих)дисциплин								
	Предыдущие дисциплины								
История России			+	+	+	+	+	+	+
	Последующие дисциплины – не предусмотрено								

#### 5.3 Лекционные занятия

	кционные занят	RNY	T	T
№ раз- делов	Тема разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Философия, ее предмет и место в культуре	Предмет философии. Философия как форма духовной культуры. Основные характеристики философского знания. Функции философии. Методы философии (философские подходы к анализу феноменов). Философские вопросы в жизни современного человека.	2	УК-1, УК-5
2	Исторические типы философии. Философские традиции и современные дискуссии.	Возникновение философии Философия древнего мира. Средневековая философия. Философия эпохи Возрождения. Философия XVII-XIX веков. Традиции отечественной философии. Современная философия (XX –XXI вв.)		УК-1, УК-5
3	Учение о бытии	Бытие как проблема философии. Монистические и плюралистические концепции бытия. Материальное и идеальное бытие. Пространственновременные характеристики бытия. Проблема жизни, искусственного и естественного, реального и виртуального. Идея развития в философии. Диалектика, синергетика, метафизика — как трактовки развития. Проблема сознания в философии. Специфика человеческого бытия. Бытие и сознание.		УК-1, УК-5
4	Учение о познании	Знание, сознание, самосознание. Природа мышления. Язык и мышление. Познание как предмет философского анализа. Субъект и объект познания. Познание и практика. Познание и творчество. Основные формы и методы познания. Проблема истины в философии и науке. Многообразие форм познания и типы рациональности. Истина, оценка, ценность. Субъективная и объективная диалектика. Софистика, эклектика, догматизм и релятивизм как принципы мышления.		УК-1, УК-5
5	Учение об обществе (Социальная философия и	Философское понимание общества и его истории. Общество как саморазвивающаяся система. Культура и цивилизация. Многовариантность исторического развития. Необходимость		УК-1, УК-5

	философия истории)	и сознательная деятельность людей в историческом процессе. Источники и субъекты исторического процесса. Динамика и типология исторического развития. Насилие и ненасилие: их разновидности. Гражданское общество, нация и государство. Права человека. Массовое общество. Общество потребления.		
6	Учение о человеке	Человек и мир в современной философии. Природное (биологическое) и общественное (социальное) в человеке. Антропосоциогенез и его комплексный характер. Смысл жизни: смерть и бессмертие. Человек как свободное и творческое существо. Человек в системе коммуникаций: от классической этики к этике дискурса.	2	УК-1, УК-5
7	Учение о ценности	Природа ценности. Ориентиры поведения человека, ценность как ориентир. Специфика ценности. Ценность и норма. Ценность и знание. Ценность и оценка. Свобода и необходимость. Смысл человеческого бытия. Нравственные ценности, эстетические ценности и их роль в человеческой жизни. Религиозные ценности и свобода совести. Экономические ценности.		УК-1, УК-5
8	Глобальные проблемы современности	Общественно-политические идеалы и их историческая судьба (общественно-политические идеалы античности, средневековья, Просвещения; идея гражданского общества в зрелое Новое время; марксистская теория прогресса; «открытое общество» К. Поппера; «свободное общество» Ф. Хайека; неолиберальная теория глобализации и ее критика). Проблема устойчивого развития. Проблемы экологической этики в современной философии. Глобальные проблемы современности, их природа, классификация, возможность разрешения.		УК-1, УК-5
	ИТОГО		4	

5.4 Практические занятия (семинары)

№	Наименование	Тематика практических занятий		Формируемые
п/п	разделов			компетенции
1	Философия, ее предмет и место в культуре	Цели и задачи курса философии (постановка и методы достижения цели), структура курса. Задачная форма обучения. ФГОС 3 поколения. Феномен философии в истории культуры. Структура мировоззрения. Философия как историческая форма мировоззрения. Структура философского знания		УК-1, УК-5
2	Исторические	Миф, религия и предфилософия	2	УК-1, УК-5
	типы	Классическая, неклассическая,		

	•			
	философии.	постклассическая философия (типы		
	Философские	рациональности)		
	традиции и	О.в.ф. как классификационный концепт		
	современные	Исторические эпохи в развитии		
	дискуссии.	философской мысли.		
3	Учение о бытии	Бытие как проблема философии.	2	УК-1, УК-5
	J Telline o obrinin	Концепции развития	<u> </u>	J IC 1, J IC 5
		Познание как предмет философского		
	Учение о	анализа. Основные дискуссии по		
4	познании	познанию в истории идей	2	УК-1, УК-5
	познании	Проблема истины в философии		
		Позитивизм и сциентизм в философии		
	Учение об	Философское понимание общества и его		
	обществе	истории.		
_	(Социальная	Типология обществ	2	VIIC 1 VIIC 5
5	философия и	Структура общества	2	УК-1, УК-5
	философия	Общество, культура, цивилизация		
	истории)			
		Философские подходы к пониманию		
	Учение о	человека		NUC 1 NUC 5
6	человеке	овеке Человек и мир в современной		УК-1, УК-5
		философии.		
		Природа ценности Ценность как		
	37	ориентир поведения человека.		
7	Учение о	Нравственные ценности, эстетические		NIIC 1 NIIC 5
7	ценности	ценности и их роль в человеческой		УК-1, УК-5
		жизни. Религиозные ценности и свобода		
		совести.		
		Глобальные проблемы современности,		
		их природа, классификация,		
	Глобальные	возможность разрешения (философские		
8	проблемы	аспекты).		УК-1, УК-5
	современности	НТП и проблема «конца истории»		ĺ
	1	Философское осмысление глобализации.		
		Диалектика глобального и локального.		
	l .			į

5.5 Самостоятельная работа

No	Наименование	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость	Формируемые
п/п	разделов	(детализация)	(час.)	компетенции
1.	Философия, ее	Работа над конспектом лекции,		
	предмет и	знакомство с учебником (Введение) и	10	УК-1, УК-5
	место в	УМК	10	3 K-1, 3 K-3
	культуре			
2.	Исторические	Работа над конспектом лекции,		
	типы	чтение соответствующего раздела		
	философии.	учебника, работа с дополнительными	11	УК-1, УК-5
	Философские	источниками, заполнение таблицы	11	3 K-1, 3 K-3
	традиции и	исторических периодов, комментарий		
	современные	фрагмента из Гераклита (или другого		

	дискуссии.	философа)- самостоятельная работа по этой теме включает как подготовку к семинару, так и возвращение и углубленное повторение историкофилософского тематического материала при подготовке последующих занятий		
3.	Учение о бытии	Работа над конспектом лекции, чтение соответствующего раздела учебника, работа с дополнительными источниками.	11	УК-1, УК-5
4.	Учение о познании	Работа над конспектом лекции, чтение соответствующего раздела учебника, работа с дополнительными источниками. Самостоятельная проработка вопроса о методах и формах познания.	11	УК-1, УК-5
5.	Учение об обществе (Социальная философия и философия истории)	Работа над конспектом лекции, чтение соответствующего раздела учебника, работа с дополнительными источниками.	11	УК-1, УК-5
6.	Учение о человеке	Работа над конспектом лекции, чтение соответствующего раздела учебника, работа с дополнительными источниками.	10	УК-1, УК-5
7.	Учение о ценности	Работа над конспектом лекции, чтение соответствующего раздела учебника, методического пособия	10	УК-1, УК-5
8.	Глобальные проблемы современности	Работа над конспектом лекции, чтение соответствующего раздела учебника, работа с дополнительными источниками.	13	УК-1, УК-5

### 5.6 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, и видов занятий

•						
Перечень	Виды занятий					
компетенций						Формы контроля
						тесты, устный опрос, зачет

#### 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

#### 6.1 Основная литература

1. Спиркин, А. Г. Философия в 2 ч. Часть 1 : учебник для вузов / А. Г. Спиркин. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 402 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02014-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/470310">https://urait.ru/bcode/470310</a> (дата обращения: 01.10.2021)

2. Спиркин, А. Г. Философия в 2 ч. Часть 2 : учебник для вузов / А. Г. Спиркин. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 185 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02016-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/470311">https://urait.ru/bcode/470311</a> (дата обращения: 01.10.2021).

#### 6.2 Дополнительная литература

- 1. Карпенко, И. А. Философия: учеб. пособие / И.А. Карпенко. Москва: ИНФРА-М, 2020. 190 с. (Высшее образование: Бакалавриат). www.dx.doi.org/10.12737/textbook\_5ad85a8cac8cb0.79718405. ISBN 978-5-16-013644-8. Текст: электронный. URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1039315">https://znanium.com/catalog/product/1039315</a> (дата обращения: 01.10.2021). Режим доступа: по подписке.
- 2. Трофимов, В. К. Философия : учебное пособие / В. К. Трофимов. Ижевск : Ижевская ГСХА, 2020. 267 с. ISBN 978-5-9620-0361-0. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/158611">https://e.lanbook.com/book/158611</a> (дата обращения: 01.10.2021). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 3.Филатов, Т. В. Философия : учебное пособие / Т. В. Филатов ; составители в соответствии с диалектическим принципом единства исторического и логического: сначала философские идеи. Самара : СамГАУ, 2022. 186 с. ISBN 978-5-88575-684-6. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/301961
- 4. Дружинина, И. А. Философия: лекции / И.А. Дружинина. Москва : ИНФРА-М, 2023. 152 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-16-111534-3. Текст : электронный. URL: https://znanium.com/catalog/product/2022226

#### 6.3 Периодические издания – не предусмотрены

#### 6.4 Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

- ЭБС «Юрайт». URL: https://urait.ru
- 3EC «Znanium.com». URL: https://znanium.com
- ЭБ РГАТУ. URL: <a href="http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp">http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp</a>
- Справочно-правовая система «Гарант». URL : http://www.garant.ru
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». URL: <a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a>
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». URL: https://www.1gl.ru
- Научная электронная библиотека elibrary. URL: https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) URL : <a href="http://www.cnshb.ru">http://www.cnshb.ru</a>
- -Научная электронная библиотека КиберЛенинка. URL: https://cyberleninka.ru
- -Федеральный портал «Российское образование». URL: http://www.edu.ru/documents/
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». URL : http://window.edu.ru/
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. URL : <a href="http://fcior.edu.ru/">http://fcior.edu.ru/</a>
- Polpred.com Обзор СМИ. URL: http://polpred.com/

#### 6.5 Методические указания к практическим занятиям

Ручкина Е.В. Методические рекомендации к практическим занятиям по дисциплине «Философия» для студентов очной и заочной форм обучения по специальности 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / Е.В. Ручкина. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. – ЭБ РГАТУ 6.6 Методические указания для самостоятельной работы

Ручкина Е.В. Методические рекомендации для самостоятельной работы по дисциплине «Философия» для студентов очной и заочной форм обучения по специальности 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / Е.В. Ручкина — Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. — ЭБ РГАТУ

7..Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные

системы, профессиональные базы данных)

системы, профессиональные базы данных)							
№	Программный продукт	№ лицензии	Количество				
			лицензий				
1	«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационной	без ограничений				
		поддержке от 26.08.2016					
2	7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений				
3	A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений				
4	Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений				
5	Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений				
6	Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений				
7	eTXT Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений				
8	GIMP	свободно распространяемая	без ограничений				
9	Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений				
10	Kaspersky Endpoint	1096-200527-113342-063-1315	150				
	Security для бизнеса -						
	Стандартный Russian						
	Edition. 150-249 Node 1						
	year Educational Renewal						
4.4	License						
11	K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений				
12	LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений				
13	Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений				
14	Office 365 для образования	70dac036-3972-4f17-8b2c-	без ограничений				
1.5	Е1 (преподавательский)	626c8be57420					
15	Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений				
16	Opera	свободно распространяемая	без ограничений				
17	Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений				
18	Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-	без ограничений				
		72GXP- 4MV6W32KD2- K9CTF-M3DJT-4J3WC-					
		733WDYKHFY-KW986-					
		GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-					
		K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD					
19	Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-	без ограничений				
	mao no np	B49Y8	ous of paint formin				
20	. Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-	без ограничений				
		BCGXF-JFYKVGWMWP-	F				
		GV8XK-CKT8F-RCMRR-					
		334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-					
		MYRRJ-YDFDW8897D-					
		K46V4-WQFKB-8BJTC-					
		TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-					
		6HWHV-Q6XT3V84BY-					

	_	
	RDCT6-P4PDQ-MD7TF-	
	9QXQ96TCXB-R8RR7-	
	PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-	
	GK7XQ-BXP29-JWYQ6-	
	G44BJGXVJK-QD63T-	
	VM4GY-WGBFJ-	
	GVXQ2JXWGB-CCGK4-	
	KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-	
	QC37G-F8JVC-X3FF3-	
	QFCWBMM77C-RGPC4-	
	Q2GMC-BDM6R-PWHKG	
WINE	свободно распространяемая	без ограничений
Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений
ВКР ВУЗ	Лицензионный договор	1300 загрузок
	№5004/19 от 21.03.2019	
	Лицензионный договор	
	№5081/19 от 21.03.2019	
Справочно-правовая	свободно распространяемая	без ограничений
система "Гарант"		_
	Альт Образование 9 ВКР ВУЗ Справочно-правовая	9QXQ96TCXB-R8RR7- PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G- GK7XQ-BXP29-JWYQ6- G44BJGXVJK-QD63T- VM4GY-WGBFJ- GVXQ2JXWGB-CCGK4- KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72- QC37G-F8JVC-X3FF3- QFCWBMM77C-RGPC4- Q2GMC-BDM6R-PWHKG WINE свободно распространяемая Альт Образование 9 свободно распространяемая ВКР ВУЗ Лицензионный договор №5004/19 от 21.03.2019 Лицензионный договор №5081/19 от 21.03.2019 Справочно-правовая свободно распространяемая

#### 8. Фонд оценочных средств для проведения текущей, промежуточной аттестации по дисциплине (Приложение 1)

**9. Материально-техническое обеспечение.** Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы.

# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

Кафедра гуманитарных дисциплин

#### УТВЕРЖДАЮ:

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

О.В. Черкасов «19» марта 2025 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Иностранный язык

Уровень профессионального образования бакалавриат

**Направление подготовки** 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль Технология организации ресторанного дела

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения заочная

Курс 2,3

Зачет 2 курс

Экзамен 3 курс

#### Лист согласований

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от № 1047 от 17 августа 2020г.

Разработчики: зав. кафедрой гуманитарных дисциплин

Чивилева И. В.

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры гуманитарных дисциплин «19» марта 202 г., протокол № 8.

Заведующий кафедрой гуманитарных дисциплин

Чиф Чивилева И.В.

Welf.

#### 1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины:

**Целью изучения** дисциплины является обучение практическому владению разговорной речью и языком специальности для активного применения иностранного языка в профессиональном общении.

Задачи освоения учебной дисциплины:

- формирование умений воспринимать устную речь;
- отработка навыков употребления основных грамматических категорий;
- развитие умений формулировать основную идею прочитанного текста;
- формирование умений делать краткий пересказ;
- развитие умений строить самостоятельное высказывание.

Общее описание профессиональной деятельности выпускников (в том числе области и (или) сфера (сферы)профессиональной деятельности)

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).
- Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

#### Типы задач профессиональной деятельности:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- проектный;
- научно-исследовательский.

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.
- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

Таблица 1 – Перечень задач профессиональной деятельности выпускников (потипам):

Область		Задачи профессиональной	Объекты
профессиональной	шы дач	деятельности	профессиональной
деятельности (по	Гиі зад		деятельности (или
Реестру Минтруда)	/		областей знания)

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленно го производства кулинарной продукции)

организация оформления документов, ДЛЯ получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; разработка планов программ внедрения инноваций и определения эффективности внедрения в производство; участие в разработке концепции развития предприятия питания c учетом тенденций потребительского рынка; планирование координация И деятельности производства другими видами деятельности предприятия питания; организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; организация работы производства и процессов снабжения, хранения передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка и реализация мероприятий управлению качеством безопасностью сырья, полуфабрикатов готовой И продукции на предприятиях питания; разработка И реализация мероприятий ПО повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости повышение И производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств питания, нового продукции оборудования; технологического организация И осуществление входного контроля качества сырья и производственного материалов, полуфабрикатов контроля продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых продуктов видов сырья, технологического оборудования, условий производства новых продукции на конкурентность продукции производства рентабельность предприятия;

обеспечение

эффективной

поддержание

системы продаж

- продовольственное сырье растительного животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы И средства испытаний контроля качества сырья готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания И отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис предприятий сети питания. выпускники ΜΟΓΥΤ осуществлять профессиональную деятельность других областях (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня образования полученных компетенций требованиям К квалификации работника.

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественно е питание и прочие)

цио нно упра влен ческ ий

орга

низа

оценка условий поставки продуктов OT потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения И создания необходимых условий для хранения, складирования И перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат логистические процессы И информационные технологии ПО автоматизации логистических процессов на предприятии питания; организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри предприятия питания; определение направления деятельности отдела продаж ПО сегментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; разработка мотивационной программы работников ДЛЯ производства анализ И эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация И стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социальнопсихологического климата коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; профессиональной формирование мотивация работников команды, производства, поддержка лояльность персонала предприятию

продовольственное сырье растительного животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы И средства испытаний контроля качества сырья готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания И отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис предприятий сети питания. выпускники ΜΟΓΥΤ осуществлять профессиональную деятельность других областях (или) chepax профессиональной деятельности при условии соответствия уровня образования полученных компетенций требованиям К квалификации работника

			T
22. Пищевая промышленно сть, включая производство напитков и табака (в сфере промышленно го производства кулинарной продукции)	науч но-иссл едов ател ьск ий	руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.  проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции питания; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; участие в разработке продукции питания; участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.	
			профессиональную деятельность в других областях и

			компетенций требованиям к квалификации работника
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленно го производства кулинарной продукции)	проектный	оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; разработка технического задания и техникоэкономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение; чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания; осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса; использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.	работникапродовольственное сырье растительного и животного происхождения;
	<b>II</b>		требованиям к квалификации работника.

**2. Место дисциплины в структуре образовательной программы** Дисциплина Б1.О.03 Иностранный язык относится к дисциплинам базовой части учебного плана подготовки бакалавров и преподаётся на втором и третьем курсах.

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной

деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

# Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.
- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

#### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине:

Таблица 2 – Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

TC	TC , J	TC 1
Категория	Код и наименование	Код и наименование индикатора
универсальных	универсальной	достижения универсальной
компетенций	компетенции	компетенции
Коммуникация	УК-4. Способен	УК-4.1. Реализует устный и
	осуществлять деловую	письменный обмен деловой
	коммуникацию в устной и	информацией на иностранном языке с
	письменной формах на	применением современных
	государственном языке	коммуникативных технологий в ходе
	Российской Федерации и	научно-профессиональной
	иностранном(ых) языке(ах)	деятельности.

4. Объем дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Daara waaan	Курсы			
	Всего часов	2	3		
Аудиторные занятия (всего)	32	16	16		
Лекции	32	16	16		
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)					
Семинары (С)					
Курсовой проект/ (работа)					
Другие виды аудиторной работы					
Самостоятельная работа (всего)	243	124	119		
Подготовка к практическим занятиям					
Контроль	13	4	9		
Вид промежуточной аттестации (зачет/экзамен)	Зачет/экзамен	Зачет	Экзамен		
Общая трудоемкость час	288	144	144		
Зачетные Единицы Трудоемкости	8	4	4		
Контактная работа (по учебным занятиям)	32	16	16		

#### 5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы дисциплин и виды занятий

3.1.1	азделы дисциплин и виды занятии							
			Гехно		форми	-	пия	
				KOMITE	тенци	И		и
<b>№</b> п\п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Лабораторные занятия	Практические занятия	Курсовой П/Р (КРС)	CPC	Всего (без экзамена)	Формируемые компетенции
1	Вводно-фонетический курс. Audial Practice. Oral Practice: My Visit Card (About Myself)		1			12	13	УК-4
2	Grammar: Артикль как категория, его значения. Употребление неопределенного артикля. Oral Practice: My Native Town/City		1			12	13	УК-4
3	Reading Practice+ Translation Practice+ Grammar Употребление определенного артикля. Употребление артиклей с именами собственными и географическими названиями. Oral Practice: My University.		1			10	11	УК-4
4	Grammar: Оборот There is/ there are. Правила употребления. Oral Practice: My Future Profession		1			10	11	УК-4
5.	Vocabulary Work + Translation Practice. Grammar: Множественное число существительных. Правила образования. Исключения. Oral Practice: "The Present Day Food Industry"		1			13	14	УК-4
6.	Reading Practice + Grammar: Наречия Much/many, little/few, a little/a few. Правила употребления.		1			10	11	УК-4
7.	Audial Practice + Grammar: Местоимения: личные, возвратные, указательные. Oral Practice: Crop plants and environment. <i>Audial Practice. Oral Practice</i> . Diet		1			10	11	УК-4
8.	Vocabulary Work + Grammar: Объектный падеж.		1			10	11	УК-4
9.	Vocabulary Work + Grammar: Притяжательные местоимения: основная и абсолютная форма.		1			10	11	УК-4
10.	Oral Practice "Meals"		1			10	11	УК-4
11.	Grammar: Степени сравнения прилагательных и наречий.		1			10	11	УК-4
12.	Vocabulary Work, Grammar: Одно- и двусложные и многосложные прилагательные и наречия. Исключения.		1			12	13	УК-4
13.	Grammar: Модальные глаголы Can – Could, May – Might. Reading Practice + Translation Practice: Minerals		1			10	11	УК-4

	Oral Practice + Grammar: Модальные глаголы Must – Have to	1	10	11	УК-4
15.	Grammar: Модальные глаголы Should, Need Reading Practice + Translation Practice: Vitamins	1	10	11	УК-4
16.	Vocabulary Work + Grammar: Глаголы to be и to have. Безличные предложения.	1	10	11	УК-4
17.	Grammar: Понятие о системе времен английского глагола. The Present Indefinite Tense Form. Reading Practice + Translation Practice: Meat and Meat products	2	12	14	УК-4
18.	Oral Practice + Grammar: The Present Continuous Tense Form.Milk processing, diary products. Commercial processing of milk.	2	10	12	УК-4
19.	Reading Practice + Translation Practice: Pasteurization	2	10	12	УК-4
20.	Audial Practice + Oral Practice + Grammar: The Present Perfect Tense Form.	2	8	10	УК-4
21.	Grammar: The Past Continuous Tense Form. Reading Practice + Translation Practice: Confection From the history of chocolate.	2	8	10	УК-4
22.	Oral Practice + Grammar: The Future Indefinite Tense Form. The manufacture of chocolate.	2	8	10	УК-4
23.	Oral Practice + Grammar: Типы вопросов в английском языке	2	8	10	УК-4
24.	Grammar Revision	2	10	12	УК-4
	Итого	32	<b>2</b> 43	275	

5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

	5.2. Газделы дисциплины и междисциплинарные сыязи																								
$N_{\underline{0}}$	Наименование		№ разделов данной дисциплины из табл.5.1, для которых необходимо																						
	обеспечивающих			ИЗ	зуче	ени	e of	5eci	теч	ива	юш	ИХ	(пр	едь	ιду	цих	к) и	об	есп	ечи	вае	МЫ	X		
Π/	(предыдущих) и								(	пос	лед	ую	щи	х) д	исі	цип.	лин	[							
П	обеспечиваемых																								
	(последующих)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2
	дисциплин	1	2	3	4	)	O	/	0	9	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	1	2	3	4
Пр	едшествующие ди	сці	ипл	инь	J																				
1	Русский язык и	_		_	+	_	_	-		+		-	+		_	_			_						_
	культура речи	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
По	следующие дисциі	ΙЛΙ	ны	не	пр	еду	смо	тр	ень	I															

5.3. Лабораторные занятия

3.3.0	1абораторные занятия	Т	
<b>№</b> п\п	Наименование лабораторных занятий	Трудоемкость	Формируемые компетенции
1	Вводно-фонетический курс. Audial Practice. Oral Practice: My Visit Card (About Myself)	1	УК-4
2	Grammar: Артикль как категория, его значения. Употребление неопределенного артикля. Oral Practice: My Native Town/City	1	УК-4
3	Reading Practice+ Translation Practice+ Grammar Употребление определенного артикля. Употребление артиклей с именами собственными и географическими названиями. Oral Practice: My University.	1	УК-4
4	Grammar: Оборот There is/ there are. Правила употребления. Oral Practice: My Future Profession	1	УК-4
5.	Vocabulary Work + Translation Practice. Grammar: Множественное число существительных. Правила образования. Исключения. Oral Practice: "The Present Day Food Industry"	1	УК-4
6.	Reading Practice + Grammar: Наречия Much/many, little/few, a little/a few. Правила употребления.	1	УК-4
7.	Audial Practice + Grammar: Местоимения: личные, возвратные, указательные. Oral Practice: Crop plants and environment. <i>Audial Practice</i> . <i>Oral Practice</i> . Diet	1	УК-4
8.	Vocabulary Work + Grammar: Объектный падеж.	1	УК-4
9.	Vocabulary Work + Grammar: Притяжательные местоимения: основная и абсолютная форма.	1	УК-4
10.	Oral Practice "Meals"	1	УК-4
11.	Grammar: Степени сравнения прилагательных и наречий.	1	УК-4
12.	Vocabulary Work, Grammar: Одно- и двусложные и многосложные прилагательные и наречия. Исключения.	1	УК-4
13.	Grammar: Модальные глаголы Can – Could, May – Might. Reading Practice + Translation Practice: Minerals	1	УК-4
	Oral Practice + Grammar: Модальные глаголы Must – Have to	1	УК-4
15.	Grammar: Модальные глаголы Should, Need Reading Practice + Translation Practice: Vitamins	1	УК-4
16.	Vocabulary Work + Grammar: Глаголы to be и to have. Безличные предложения.	1	УК-4
17.	Grammar: Понятие о системе времен английского глагола. The Present Indefinite Tense Form. Reading Practice + Translation Practice: Meat and Meat products	2	УК-4
18.	Oral Practice + Grammar: The Present Continuous Tense Form.Milk processing, diary products. Commercial processing of milk.	2	УК-4
19.	Reading Practice + Translation Practice: Pasteurization	2	УК-4

20.	Audial Practice + Oral Practice + Grammar: The Present	2	УК-4
	Perfect Tense Form.	2	У IX-4
21.	Grammar: The Past Continuous Tense Form. Reading		
	Practice + Translation Practice:	2	УК-4
	Confection From the history of chocolate.		
22.	Oral Practice + Grammar: The Future Indefinite Tense	2	УК-4
	Form. The manufacture of chocolate.	_	У <b>N</b> -4
23.	Oral Practice + Grammar: Типы вопросов в английском	2	УК-4
	языке	2	У N-4
24.	Grammar Revision	2	УК-4
	ИТОГО	32	

5.4 Самостоятельная работа

<b>№</b> п\п	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Вводно-фонетический курс. Audial Practice. Oral Practice: My Visit Card (About Myself)	12	УК-4
2.	Grammar: Артикль как категория, его значения. Употребление неопределенного артикля. Oral Practice: My Native Town/City	12	УК-4
3.	Reading Practice+ Translation Practice+ Grammar Употребление определенного артикля. Употребление артиклей с именами собственными и географическими названиями. Oral Practice: My University.	10	УК-4
4.	Grammar: Оборот There is/ there are. Правила употребления. Oral Practice: My Future Profession	10	УК-4
5.	Vocabulary Work + Translation Practice. Grammar: Множественное число существительных. Правила образования. Исключения. Oral Practice: "The Present Day Food Industry"	13	УК-4
6.	Reading Practice + Grammar: Наречия Much/many, little/few, a little/a few. Правила употребления.	10	УК-4
7.	Audial Practice + Grammar: Местоимения: личные, возвратные, указательные. Oral Practice: Crop plants and environment. <i>Audial Practice. Oral Practice</i> . Diet	10	УК-4
8.	Vocabulary Work + Grammar: Объектный падеж.	10	УК-4
9.	Vocabulary Work + Grammar: Притяжательные местоимения: основная и абсолютная форма.	10	УК-4
10.	Oral Practice "Meals"	10	УК-4
11.	Grammar: Степени сравнения прилагательных и наречий.	10	УК-4
12.	Vocabulary Work, Grammar: Одно- и двусложные и многосложные прилагательные и наречия. Исключения.	12	УК-4
13.	Grammar: Модальные глаголы Can – Could, May – Might. Reading Practice + Translation Practice: Minerals	10	УК-4
	Oral Practice + Grammar: Модальные глаголы Must – Have to	10	УК-4

15.	Grammar: Модальные глаголы Should, Need Reading Practice + Translation Practice: Vitamins	10	УК-4
16.	Vocabulary Work + Grammar: Глаголы to be и to have. Безличные предложения.	10	УК-4
17.	Grammar: Понятие о системе времен английского глагола. The Present Indefinite Tense Form. Reading Practice + Translation Practice: Meat and Meat products	12	УК-4
18.	Oral Practice + Grammar: The Present Continuous Tense Form.Milk processing, diary products. Commercial processing of milk.	10	УК-4
19.	Reading Practice + Translation Practice: Pasteurization	10	УК-4
20.	Audial Practice + Oral Practice + Grammar: The Present Perfect Tense Form.	8	УК-4
21.	Grammar: The Past Continuous Tense Form. Reading Practice + Translation Practice: Confection From the history of chocolate.	8	УК-4
22.	Oral Practice + Grammar: The Future Indefinite Tense Form. The manufacture of chocolate.	8	УК-4
23.	Oral Practice + Grammar: Типы вопросов в английском языке	8	УК-4
24.	Grammar Revision	10	УК-4
	ИТОГО	243	

# 5.5 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, и видов занятий

Перечень	В	иды з	анятий	
компетенций				Формы контроля
				тесты, устный опрос, зачет, экзамен

#### 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

#### 6.1 Основная литература

- 1. Малиновская, Ю. Н. Английский язык : учебное пособие / Ю. Н. Малиновская. Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2022. 89 с. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/313991">https://e.lanbook.com/book/313991</a>
- 2. Миньяр-Белоручева, А. П. Английский язык : учебное пособие / А.П. Миньяр-Белоручева. 3-е изд., доп. Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. 192 с. (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-00091-763-3. Текст : электронный. URL: https://znanium.com/catalog/product/1913671

#### 6.2 Дополнительная литература

- 1. Английский язык для естественнонаучных направлений: учебник и практикум для вузов / Л. В. Полубиченко, Е. Э. Кожарская, Н. Л. Моргун, Л. Н. Шевырдяева; под редакцией Л. В. Полубиченко. Москва: Издательство Юрайт, 2020. 311 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-9916-6419-6. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <a href="https://urait.ru/bcode/450653">https://urait.ru/bcode/450653</a>
- 2. Новоселова, И. 3. Учебник английского языка для сельскохозяйственных и лесотехнических вузов / И. 3. Новоселова, Е. С. Александрова. 6-е изд. Санкт-Петербург : Квадро, 2021. 344 с. ISBN 978-5-07312-158-6. Текст : электронный //

Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/103146.html">http://www.iprbookshop.ru/103146.html</a>

3. Белоусова, А. Р. Английский язык для студентов сельскохозяйственных вузов : учебник для вузов / А. Р. Белоусова, О. П. Мельчина. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-7107-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/155672">https://e.lanbook.com/book/155672</a> (дата обращения:

#### 6.3 Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

- ЭБС «Юрайт». URL: https://urait.ru
- 9EC «Znanium.com». URL: https://znanium.com
- ЭБ PΓATY. URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
- Справочно-правовая система «Гарант». URL: http://www.garant.ru
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». URL: http://www.consultant.ru
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». URL: <a href="https://www.1gl.ru">https://www.1gl.ru</a>
- Научная электронная библиотека elibrary. URL: <a href="https://www.elibrary.ru/defaultx.asp">https://www.elibrary.ru/defaultx.asp</a>
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) URL : <a href="http://www.cnshb.ru">http://www.cnshb.ru</a>
- -Научная электронная библиотека КиберЛенинка. URL: https://cyberleninka.ru
- -Федеральный портал «Российское образование». URL: http://www.edu.ru/documents/
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». URL :  $\underline{\text{http://window.edu.ru/}}$
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. URL : <a href="http://fcior.edu.ru/">http://fcior.edu.ru/</a>
- Polpred.com Обзор СМИ. URL: <a href="http://polpred.com/">http://polpred.com/</a>

#### 6.4 Методические указания к практическим занятиям

Чивилева И.В. Методические рекомендации к лабораторным занятиям по дисциплине «Иностранный язык» для студентов очной и заочной форм обучения по специальности 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / И.В. Чивилева. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 202. – ЭБ РГАТУ

**6.5 Методические указания для самостоятельной работы** Романов В.В., Степанова Е.В., Чивилева И.В. Методические рекомендации для самостоятельной работы по дисциплине «Иностранный язык» для студентов очной и заочной форм обучения по специальности 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / И.В. Чивилева. — Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. — ЭБ РГАТУ

7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных)

№	Программный продукт	№ лицензии	Количество
			лицензий
1	«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационной	без
		поддержке от 26.08.2016	ограничений
2	7-Zip	свободно распространяемая	без
			ограничений
3	A9CAD	свободно распространяемая	без
			ограничений
4	Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без
			ограничений
5	Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без
			ограничений

6	Edubuntu 16	свободно распространяемая	без
			ограничений
7	еТХТ Антиплагиат	свободно распространяемая	без
			ограничений
8	GIMP	свободно распространяемая	без
			ограничений
9	Google Chrome	свободно распространяемая	без
			ограничений
10	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150
11	K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений
12	LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без
12	M 'II E' C		ограничений
13	Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений
14	Office 365 для образования E1	70dac036-3972-4f17-8b2c-	без
	(преподавательский)	626c8be57420	ограничений
15	Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений
16	Opera	свободно распространяемая	без
			ограничений
17	Thunderbird	свободно распространяемая	без
			ограничений
18	Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-	без
		4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-	ограничений
		4J3WC-733WDYKHFY-KW986-	
		GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-	
19	Windows	K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD	5 a a
19	Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36- B49Y8	без
20	. Windows 7 Pro		ограничений без
20	. Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-	
		BCGXF-JFYKVGWMWP- GV8XK-CKT8F-RCMRR-	ограничений
		334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ- MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-	
		WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798- FDVJ3-YKTXK-6HWHV-	
		Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-	
		PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-	
		GK7XQ-BXP29-JWYQ6-	
		G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-	
		WGBFJ-GVXQ2JXWGB-	
		CCGK4-KRWGB-FFKQF-	
		T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-	
		X3FF3-QFCWBMM77C-	
		RGPC4-Q2GMC-BDM6R-	

		PWHKG	
21	WINE	свободно распространяемая	без ограничений
22	Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений
23	ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №5004/19 от 21.03.2019 Лицензионный договор №5081/19 от 21.03.2019	1300 загрузок
24	Справочно-правовая система "Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений

#### 8. Фонд оценочных средств для проведения текущей, промежуточной аттестации по дисциплине (Приложение 1)

**9. Материально-техническое обеспечение.** Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы.

# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А.КОСТЫЧЕВА»

#### Утверждаю:

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

О.В. Черкасов

19 марта 2025 года

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# ТАЙМ-МЕНЕДЖМЕНТ

Уровень профессионального образования: бакалавриат
<b>Направление подготовки:</b> 19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания
Направленность (Профиль): Технология организации ресторанного дела
Квалификация выпускника: бакалавр
Форма обучения: заочная
Курс 5 Семестр
<b>Курсовая(ой) работа/проект</b> семестр Зачет5 курс
Экзамен курс

#### ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного 17.08.2020 года №1047.

Разработчики:	
доцент кафедры экономики и менеджмента Мартынушкин А.Б.	
старший преподаватель кафедры экономики и менеджмента Ванюшина О.	И.
Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «19 » марта 2025 г., протокол №8	_
Заведующий кафедрой экономики и менеджмента — Мартынушкин А.Б.	

#### 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Тайм-менеджмент» является формирование у студентов общих представлений о сущности и типах управления временем, принципах и способах управления временным ресурсом для более успешного осуществления профессиональной деятельности.

#### Задачи:

- формирование у студента представления о тайм-менеджменте и роли времени;
- формирование представления о методологии самоменеджмента и особенностях ее применения;
- рассмотрение особенностей организации учета времени рабочих процессов;
- освоение основных методов управления временем на уровне организации.

Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

<b>№</b> п/п	Код ПС	Наименование профессионального стандарта				
33 Серві	33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставлен персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питание и пр.)					
1		Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 02 июня 2015 г., регистрационный № 37510)				
2	22.005	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302				

Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программы бакалавриата 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Код и		
наименова ние ПС	Обобщенные трудовые функции	Трудовые функции

33.008 Руководи тель	код	наименование	уровень квалифи- кации	наименование код	уровень	(подуровень)
предприя тия питания	В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	6	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	B/01.6	6
				Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	B/02.6	6
				Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	B/03.6	6
22.005 Специал ист по технолог ии продукц ии обществ енного питания	D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализирован ных пищевых продуктов	6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	D/01.6	6
				Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	D/02.6	6

	Разработка системы мероприятий по повышению	D/03.6	6
	эффективности технологических процессов производства продукции		
	общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		
	1 70		

#### Типы задач профессиональной деятельности:

- технологический
- организационно-управленческий
- проектный
- научно-исследовательский.

# Таблица – Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

Область профессио- нальной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
---	--	--------------------------------------	---

22. Пищевая	
промышленн	
ость, включая	
производство	
напитков и	
табака (в	
сфере	
промышленн	
ого	
производства	
кулинарной	
продукции)	
1	

#### технологический

организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;

разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;

участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;

планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;

организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;

разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;

разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;

внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;

организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;

проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;

оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;

обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы И средства контроля испытаний и качества сырья и готовой продукции питания: технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.
  - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям К квалификации работника.

	T		
		совершенствование работы производства и	
		содействие совершенствованию процесса	
		обслуживания гостей;	
		участие в разработке концепции,	
		ценообразования на блюда, продвижении бренда	
		и стратегии развития предприятия питания;	
		разработка и реализация программ по	
		продвижению продукции производства и	
		привлечению потребителей, обеспечению и	
		поддержки лояльности потребителей к	
		предприятию питания.	
33. Сервис,	организационно	оценка условий поставки продуктов от	- продовольственное
оказание услуг	-	потенциального круга поставщиков;	сырье растительного и
населению	управленческий	-	животного
(торговля,		создания необходимых условий для хранения,	
техническое		складирования и перемещения закупаемых	
обслуживание,		продуктов;	различного назначения;
ремонт,		установка критериев и показателей	* ' '
предоставлени		эффективности работы производства;	испытаний и контроля
е		определение объемов затрат на логистические	
персональных		процессы и информационные технологии по	
услуг, услуги		<u> </u>	технологическое
гостеприимств		предприятии питания;	оборудование; сетевые и
a,		организация и контроль отдела продаж по	
общественное питание и		реализации продукции производства внутри и вне	
питание и прочие)		предприятия питания; определение направления деятельности отдела	специализированные
про тис)			кулинарного
		реализации;	производства;
			центральный офис сети
		продукции и услуг внутри и вне предприятия	
		питания;	- выпускники могут
		выявление недостатков процесса	осуществлять
		обслуживания и определение способов	профессиональную
		повышения качества обслуживания с разработкой	деятельность в других
		критериев и показателей эффективности	областях и (или) сферах
		обслуживания;	профессиональной
		разработка мотивационной программы для	= -
		работников производства и анализ	<b>7</b> 1
		эффективности проведения мотивационных	1
		программ;	компетенций требованиям
		операционное планирование на предприятии;	к квалификации
		организация документооборота по	работника.
		производству; организация работы коллектива, мотивация и	
		организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;	
		управление персоналом, оценка состояния	
		социально-психологического климата в	
		коллективе;	
		контроль финансовых и материальных	
		ресурсов;	
		осуществление технического контроля и	
		управление качеством производства продукции	
		питания;	
		формирование профессиональной команды,	
		мотивация работников производства, поддержка	
		лояльность персонала к предприятию и	
		руководству;	
		организация профессионального	
		обучения и аттестации работников производства;	

		создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;	
		груда раоотников предприятия питания, участие в планировке и оснащении	
		предприятий питания;	
		контроль движения финансовых и	
		материальных ресурсов производства, принятие	
		мер для предотвращения различных	
22. Пищевая		злоупотреблений персонала.	
промышленн	научно-	проведение исследований по выявлению	- продовольственное
ость, включая		возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий,	сырье растительного и животного
производство			происхождения;
напитков и		возникновение;	продукция питания
табака (в		разработка документации по обеспечению	
сфере		качества и безопасности продукции производства	
		на предприятии;	испытаний и контроля
промышленн		анализ научно-технической информации,	-
0Г0		- · ·	продукции питания;
производства		производству продукции питания;	технологическое
кулинарной		участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений,	оборудование; сетевые и крупные предприятия
продукции)		составление их описания и формулировка	
		выводов;	специализированные
			цеха, имеющие функции
		исследования и моделирования для повышения	кулинарного
			производства;
		ресурсов при производстве продукции питания;	центральный офис сети
		участие в разработке продукции питания с	1 1
		заданными функциональными свойствами,	- выпускники могут
		определенной биологической, пищевой и	осуществлять
		энергетической ценностью.	профессиональную деятельность в других
			областях и (или) сферах
			профессиональной
			деятельности при условии
			соответствия уровня их
			образования и полученных
			компетенций требованиям
			к квалификации
			работника.

проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; производство напитков и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия различного назначения; проектирование и реконструкцию предприятия питания различного назначения; методы и средства испытания; определение размеров производственных качества сырья и готовой помещений, подбор технологического продукции питания;	22 17	J		
питания, предоставляемых проектными роганизациями; производство напитков и технико-экономического обоснования на продукция питания; промышленн оборудования и его размещение; производства кулинарной продукции)  продукции)  прожетировании и реконструкции предприятия и спытаний и контроля оборудования и его размещение; чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при крупные предприятия питания; осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов кулинарного проектирования предприятий питания малого бизнеса; использование системы автоматизированного преконструированных предприятий питания.  проектирования и программного обеспечения - выпускники могут при создании предприятий питания.  проектированных предприятий питания.  префессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к	22. Пищевая	проектный		•
организациями; разработка технического задания и продукция питания технико-экономического обоснования на празличного назначения; профессиональную деятельного производства кулинарной продукции)  организациями; разработка технического обоснования на производственных и средства питания; обрудования и его размещение; технологическое оборудования профектировании и реконструкции предприятий питания и отели, крупные питания; осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов кулинарного проектирования предприятий питания малого бизнеса; центральный офис сети при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.  организациями; продукции продрукции предприятия питания и окачества сырья и готовой помещение; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятий питания и отели, крупные предприятий питания и отели, крупные специализированные системы автоматизированного производства; центральный офис сети при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к	промышленн			
разработка технического задания и продукция питания гехнико-экономического обоснования на различного назначения; промышленн ото производства кулинарной продукции)  продукции)  продукции)  проектирования и его размещение, чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектирования предприятий питания могот проектирования предприятий питания малого бизнеса; использование системы автоматизированного проектирования и предприятий питания.  проектирования и предприятий питания малого бизнеса; использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании преконструицика предприятий питания.  при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.	ость, включая			
разрасовка технического задания и продукция питания различного назначения; проектирование и реконструкцию предприятия методы и средства испытания; полобор технологического оборудования и его размещение; чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектировании и реконструкции предприятия питания; осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса; использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.  профессиональную деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к	производство			
прожитирование и реконструкцию предприятия методы и средства питания; определение размеров производственных промышленн помещений, подбор технологического оборудования и его размещение; чтение чертежей и осуществление контроля за качества сырья и готовой продукции питания; осуществление контроля за качеством и крупные предприятия питания; осуществление контроля за качеством и крупные предприятия питания; осуществление контроля за качеством имонтажных работ, и оценка результатов кулинарного проектирования предприятий питания малого бизнеса; использование системы автоматизированного производства; центральный офис сети при создании проектов вновь строящихся и осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к	_			
промышленн опромышленн опромышленн опромышленн опромышленн опто промышленн опто промышленн от обрудования и его размещение; технологическое оборудования и его размещение; технологическое оборудования и его размещение контроля за качества сырья и готовой продукции питания; осуществление контроля за качеством услуг проектировании и реконструкции предприятий питания; осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса; центральный офис сети проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.  — выпускники могут обуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к				=
определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение; чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектировании и реконструкции предприятий питания; осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса; использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.  — выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к	`			
помещений, подбор технологического оборудования и его размещение; чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектировании и реконструкции предприятий питания и осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса; использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.  — выпускники могут осуществлять профессиональную деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к	сфере			
оборудования и его размещение; чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания и отели, крупные специализированные осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса; использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.  Выпускники могут осуществленое кулинарного производства; центральный офис сети при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.  Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к	промышленн			
чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания и отели, крупные предприятия питания; осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса; использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.  — выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к	ОГО		•	
качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания; осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса; использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.  качеством услуг проектирукции предприятий питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к	производства			
продукции)  проектировании и реконструкции предприятий питания;  осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;  использование системы автоматизированного производства; центральный офис сети предприятий проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.  — выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к	- кулинарной			
питания; осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса; центральный офис сети использование системы автоматизированного производства; центральный офис сети преметирования и программного обеспечения выпускники могут при создании проектов вновь строящихся и осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к			7 7 2	
осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса; использование системы автоматизированного предприятий питания. проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания. профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к	продукции)		1 1 1	
монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;     использование системы автоматизированного предприятий питания.     проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.     профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к				*
проектирования предприятий питания малого бизнеса;  использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.  профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к			1	
бизнеса; использование системы автоматизированного предприятий питания. проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.  профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к			1	
использование системы автоматизированного предприятий питания.  проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.  профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к				
проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.  — выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к				*
при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.  осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к			_	
реконструированных предприятий питания.  профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к				
деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к				
областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к			реконструированных предприятии питания.	
профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к				1.0
деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к				
условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к				
уровня их образования и полученных компетенций требованиям к				-
полученных компетенций требованиям к				
компетенций требованиям к				
требованиям к				
КВАЛИФИКАЦИИ				
работника.				раоотника.

#### 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Тайм-менеджмент» входит в дисциплины обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – Б1.О.04.

**Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности**, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 01 Образование и наука (в сферах: реализация образовательных программ профессионального обучения, среднего профессионального образования, дополнительных образовательных программ; в сфере научных исследований);
- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного кулинарной продукции).
- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

#### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом.\* Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица - Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория	Код и наименование	Код и наименование индикатора
универсальных	универсальной	достижения универсальной компетенции
компетенций	компетенции	
Самоорганизация и	УК-6	УК-6.1 Знает технологии самоорганизации
саморазвитие (в т.ч.	Способен управлять своим	во времени и способен их применять в
здоровьесбережение)	временем, выстраивать и	жизнедеятельности.
, , ,	реализовывать	УК-6.2 Контролирует количество времени,
	траекторию саморазвития	потраченного на конкретные виды
	на основе принципов	деятельности; вырабатывает инструменты
	образования в течение	и методы управления временем при
	всей жизни	выполнении конкретных задач, проектов,
		целей.

# 4. Объём дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	D			Курс	Ы	
	Всего часов	1	2	3	4	5
Очная/заочн	ная форма					
Аудиторные занятия (всего)	8					8
В том числе:						
Лекции	4					4
Лабораторные работы (ЛР)						
Практические занятия (ПЗ)	4					4
Самостоятельная работа (всего)	96					96
В том числе:						
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)						
Расчетно-графические работы						
Реферат						
Другие виды самостоятельной работы	96					96
Контроль	4					4
Вид промежуточной аттестации (зачет,	ронот					ронот
дифференцированный зачет, экзамен)	зачет					зачет
Общая трудоемкость час	108					108
Зачетные Единицы Трудоемкости	3					3
Контактная работа (по учебным занятиям)	8					8

## 5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

	on i usgenbi ghedhidhibi ii rexionorini wopanipobunini koanierendini							
		Техно	логии (	формир	ования	компе	генций	
<b>№</b> п/п	Наименование разделов дисциплины	Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзам)	Формируемые компетенции
1.	Тайм- менеджмент как система.	_		1		14	15	УК-6.1
	Целеполагание.							УК-6.2

2.	Хронометрия как персональная система учета времени.	1	1	13	15	УК-6.1 УК-6.2
3.	Планирование.	1	1	13	15	УК-6.1 УК-6.2
4.	Обзор задач и его роль в принятии решений. Решение конкретных задач проекта за установленное время.	1	1	13	15	УК-6.1 УК-6.2
5.	Приоритеты. Оптимизация расходов времени.	1		15	16	УК-6.1 УК-6.2
6.	Технология достижения результатов.	-		14	15	УК-6.1 УК-6.2
7.	Корпоративный тайм-менеджмент.	-	-	14	14	УК-6.1 УК-6.2
	ИТОГО	4	4	96	104	

В этом разделе при наличии указываются инновационные формы учебных занятий

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№	Наименование		№ разделов дисциплины из табл.5.1							
$\Pi/\Pi$	обеспечивающих	1	2	3	4	5	6	7		
	(предыдущих) и									
	обеспечиваемых									
	(последующих) дисциплин									
	Предыдущие дисциплины- не предусмотрены									
1.										
		По	следу	лощие	дисциг	ІЛИНЫ				
1.	Менеджмент		+				+			

## 5.3 Лекционные занятия

$N_{\underline{0}}$	$N_{\underline{0}}$	Темы лекций	Трудоемкость	Формируемые
$\Pi/\Pi$	разделов	темы лекции	(час.)	компетенции
1.	1	Тема 1. Тайм- менеджмент как система.		УК-6.1
		Целеполагание.		УК-6.2
		Сущность и функции тайм-менеджмента.		
		Основные направления тайм-менеджмента.		
		Методы и технологии тайм-менеджмента как		
		элемента системы управления организацией.	_	
		Целеполагание как определение ключевого		
		направления развития, планирования и		
		разработки планов достижения поставленных		
		целей. Цели и ключевые области жизни.		
		SMART-цели и надцели.		
2.	2	Тема 2. Хронометрия как персональная		УК-6.1
	_	система учета времени. Время как		УК-6.2
		невосполнимый ресурс. Хронофаги: понятие и		V 11 0.2
		их виды. Оценка использования времени,		
		выявление базовых и второстепенных дел.	1	
		Способы выявления хронофагов.	1	
		Оптимизация стандартных процессов		
		1 1		
		деятельности и временных затрат. Заповеди		
		распределения времени руководителем. Правило		

		TRAF. Анализ и работа с «поглотителями»		
		времени.		
3.	3	<b>Тема 3. Планирование.</b> Сущность планирования рабочего времени. Принципы эффективного использования		УК-6.1 УК-6.2
		рабочего времени, методы его учета и измерения. Оценка процесса расходования и потери времени в зарубежных и отечественных организациях.	1	
		Причины дефицита времени и его инвентаризация. Основы и принципы делегирования.		
4.	4	Тема 4. Обзор задач и его роль в принятии		УК-6.1
		решений. Решение конкретных задач проекта		УК-6.2
		за установленное время.		
		Суть обзора задач в тайм-менеджменте.		
		Основные понятия и определения. Инструменты		
		создания обзора. Контрольные списки.	1	
		Двухмерные графики как инструмент		
		планирования и контроля в тайм-менеджменте.		
		Цели и задачи проекта. Организация управления проектом. Принципы и подходы для решения		
		конкретных задач проекта за установленное		
		время.		
5.	5	Тема 5. Приоритеты. Оптимизация расходов		УК-6.1
		времени.		УК-6.2
		Определение и суть расстановки приоритетов в		
		тайм-менеджменте. Основные способы и методы		
		расстановки приоритетов в тайм-менеджменте.	1	
		Определение приоритетных долгосрочных	1	
		целей. Определение приоритетности текущих		
		задач. Избавление от навязанной срочности и		
		важности. Стратегия отказа. Приоритизация		
		задач на этапе учета расходов времени.		VIII C 1
6.	6	Тема 6. Технология достижения результатов.		УК-6.1
		Грамотное планирование рабочего времени и рациональное распределение обязанностей		УК-6.2
		между сотрудниками. Методы рационального		
		использования времени как способ		
		предупреждения стресса. Повышение	_	
		фрусстрационной стрессоустойчивости. Методы		
		и способы самонастройки. Творческая лень.		
		Самомативация как эффективный способ		
		решения больших трудоемких задач. Правила		
		формулы успеха.		
7.	7	Тема 7. Корпоративный тайм-менеджмент.		УК-6.1
		Необходимость корпоративного внедрения		УК-6.2
		тайм-менеджмента. Корпоративные	-	
		ТМ-стандарты. Основные направления		
		исследований в области корпоративного		
	Итого	тайм-менеджмента.	4	
	111010		4	

5.5 Практические занятия (семинары)

<u>5.5 I</u>	<u> Трактическ</u>	ие занятия (семинары)		
№	$\mathcal{N}_{\underline{0}}$	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость	Формируемые
$\Pi/\Pi$	разделов		(час.)	компетенции
1.	1	Тема 1. Тайм- менеджмент как система.		УК-6.1
		Целеполагание.		УК-6.2
		1. Сущность и функции тайм-менеджмента.		
		Основные направления тайм-менеджмента.		
		2. Методы и технологии тайм-менеджмента		
		как элемента системы управления		
		организацией.	1	
		3. Целеполагание как определение ключевого	1	
		· •		
		направления развития, планирования и		
		разработки планов достижения поставленных		
		целей.		
		4. Цели и ключевые области жизни.		
	_	SMART-цели и надцели.		
2.	2	Тема 2. Хронометрия как персональная		УК-6.1
		система учета времени.		УК-6.2
		1. Время как невосполнимый ресурс.		
		2. Хронофаги: понятие и их виды.		
		3. Оценка использования времени, выявление		
		базовых и второстепенных дел. Способы	1	
		выявления хронофагов.	1	
		4. Оптимизация стандартных процессов		
		деятельности и временных затрат. Заповеди		
		распределения времени руководителем.		
		5. Правило TRAF. Анализ и работа с		
		«поглотителями» времени.		
3.	3	Тема 3. Планирование.		УК-6.1
		1. Сущность планирования рабочего времени.		УК-6.2
		Принципы эффективного использования		
		рабочего времени, методы его учета и		
		измерения.		
		2. Оценка процесса расходования и потери		
		времени в зарубежных и отечественных	1	
		организациях.		
		3. Причины дефицита времени и его		
		инвентаризация. Основы и принципы		
		делегирования.		
		делетирования.		
4.	4	Тема 4. Обзор задач и его роль в принятии		УК-6.1
"		решений. Решение конкретных задач		УК-6.2
		проекта за установленное время.		
		1. Суть обзора задач в тайм-менеджменте.		
		Основные понятия и определения.		
		2. Инструменты создания обзора. Контрольные		
		списки.		
			1	
		3. Двухмерные графики как инструмент		
		планирования и контроля в тайм-менеджменте.		
		4. Цели и задачи проекта. Организация		
		управления проектом.		
		5. Принципы и подходы для решения		
		конкретных задач проекта за установленное		
	_	время.		VIII C 1
5.	5	Тема 5. Приоритеты. Оптимизация расходов		УК-6.1

		времени.  1. Определение и суть расстановки приоритетов в тайм-менеджменте.  2. Основные способы и методы расстановки приоритетов в тайм-менеджменте.  3. Определение приоритетных долгосрочных целей. Определение приоритетности текущих задач.  4. Избавление от навязанной срочности и важности. Стратегия отказа.  5. Приоритизация задач на этапе учета расходов времени.		УК-6.2
6.	6	<ul> <li>Тема 6. Технология достижения результатов.</li> <li>1. Грамотное планирование рабочего времени и рациональное распределение обязанностей между сотрудниками.</li> <li>2. Методы рационального использования времени как способ предупреждения стресса.</li> <li>3. Повышение фрусстрационной стрессоустойчивости. Методы и способы самонастройки.</li> <li>4. Творческая лень. Самомативация как эффективный способ решения больших трудоемких задач.</li> <li>5. Правила формулы успеха.</li> </ul>		УК-6.1 УК-6.2
7.	7	<ol> <li>Тема 7. Корпоративный тайм-менеджмент.</li> <li>Необходимость корпоративного внедрения тайм-менеджмента.</li> <li>Корпоративные ТМ-стандарты.</li> <li>Основные направления исследований в области корпоративного тайм-менеджмента.</li> </ol>	- 4	УК-6.1 УК-6.2

# 5.6 Научно- практические занятия не предусмотрены

No	№ разделов	Тематика	Трудоемкость	Формируемые
$\Pi/\Pi$		научно-практических занятий	(час.)	компетенции
1.				

# **5.7 Коллоквиумы** не предусмотрены

№	№ разделов	Тематика самостоятельной	Трудоемкость	Формируемые
$\Pi/\Pi$		работы	(час.)	компетенции
1.				

# 5.8 Самостоятельная работа

№	№	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость	Формируемые
$\Pi/\Pi$	разделов		(час.)	компетенции
1.	1	Тема 1. Тайм- менеджмент как система. Целеполагание.	14	УК-6.1 УК-6.2

		1. Характеристика особенности развития отечественного тайм-менеджмента. 2. Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда		
2.	2	<ul> <li>Тема 2. Хронометрия как персональная система учета времени.</li> <li>1. Контролируемые и неконтролируемые поглотители времени.</li> <li>2. Особенности применения знаний о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.</li> </ul>	13	УК-6.1 УК-6.2
3.	3	<b>Тема 3. Планирование.</b> 1. Бюджетирование рабочего времени.	13	УК-6.1 УК-6.2
4.	4	Тема 4. Обзор задач и его роль в принятии решений. Решение конкретных задач проекта за установленное время.  1. Правила определения круга задач проекта в рамках поставленной цели и выбор оптимальных способов их решения.  2. Основные группы инструментов обзора.	13	УК-6.1 УК-6.2
5.	5	<ul> <li>Тема 5. Приоритеты. Оптимизация расходов времени.</li> <li>1. Определение жизненных приоритетов и постановка задач.</li> <li>2. Способы минимизации неэффективных расходов времени.</li> </ul>	15	УК-6.1 УК-6.2
6.	6	<ol> <li>Тема 6. Технология достижения результатов.</li> <li>Преимущества и основные принципы делегирования.</li> <li>Проявление интереса к учебе и использование предоставленных возможностей для приобретения новых знаний и навыков.</li> </ol>	14	УК-6.1 УК-6.2
		<ol> <li>Тема 7. Корпоративный тайм-менеджмент.</li> <li>Факторы, определяющие необходимость корпоративного внедрения тайм-менеджмента.</li> <li>Реализация намеченной цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</li> </ol>	14	УК-6.1 УК-6.2
			96	

5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и

форм контроля

Перечень	Виды занятий					Формы ког	нтроля		
компетенций	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	CPC				
УК-6	+		+		+	Тесты,	практические	задания,	доклад,
						зачет			

#### 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

#### 6.1. Основная литература

- 1. Гейман, О. Б. Тайм-менеджмент: учебное пособие / О. Б. Гейман. Москва: РТУ МИРЭА, 2022. 80 с. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/256820
- 2. Тимофеева, Н. С. Тайм-менеджмент: учебное пособие / Н. С. Тимофеева, Л. Б. Гармаева. Улан-Удэ: Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова, 2022. 106 с. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/284225">https://e.lanbook.com/book/284225</a>
- 3. Савина, Н. В. Тайм-менеджмент в образовании: учебное пособие для вузов / Н. В. Савина, Е. В. Лопанова. Москва: Издательство Юрайт, 2023. 162 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-12668-6. Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL:https://www.urait.ru/bcode/518978

#### 6.2. Дополнительная литература

1. Гейман, О. Б. Тайм-менеджмент. Практикум: учебное пособие / О. Б. Гейман. - Москва: РТУ МИРЭА, 2022. — 64 с. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/265835

#### 6.3. Периодические издания

1. Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета имени П.А. Костычева: науч.-производ. журн. / учредитель и издатель федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева». – 2009 — Рязань, 2024 - Ежекварт. – ISSN: 2077 - 2084

#### 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Руконт». URL: https://lib.rucont.ru/search
- ЭБС «Юрайт». URL : https://urait.ru
- ЭБС «IPRbooks». URL : <u>http://www.iprbookshop.ru</u>
- ЭБ РГАТУ. URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
- Справочно-правовая система «Гарант». URL: http://www.garant.ru
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». URL: http://www.consultant.ru
- Научная электронная библиотека elibrary. URL: <a href="https://www.elibrary.ru/defaultx.asp">https://www.elibrary.ru/defaultx.asp</a>
- **6.5 Методические указания к практическим занятиям** /лабораторным занятиям/ научно-практическим занятиям/коллоквиумам Методические указания для проведения практических занятий по дисциплине «Тайм-менеджмент». Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] РГАТУ имени П.А. Костычева, Рязань, 2025— ЭБС РГАТУ.

#### 6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам

самостоятельной работы Методические указания по самостоятельной работе по дисциплине «Тайм-менеджмент». Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] – РГАТУ имени П.А. Костычева, Рязань, 2025 – ЭБС РГАТУ.

7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы,

профессиональные базы данных). № Программный продукт

1         «Сеть КонсультантПлюс»         Договор об информационной поддержке от 26.08.2016         6ез ограничений поддержке от 26.08.2016           2         1С: Предприятие 8.2         Заказ покупателя № 2455 от 19 июля 2012         6ез ограничений 2012           3         7-Zip         свободно распространяемая         6ез ограничений 6ез ограничений 5 Афок Асговаt Reader         свободно распространяемая         6ез ограничений 7ем 6из неса - Стандартный 7ем 6из неса - Стандартный 7ем 6из неса - Стандартный 7ем 7ем 6из неса - Стандартный 7ем			№ лицензии	Количество
ПОДДЕРЖКЕ ОТ 26.08.2016   ПОДДЕРЖКЕ ОТ 26.08.2016   Заказ покупателя № 2455 от 19 июля   без ограничений 2012   Свободно распространяемая   без ограничений 2012   Свободно распространяемая   без ограничений   Оббес 365 для образования Е1   Оббес 365 для образования   Оббес 365 для				лицензий
2         IC: Предприятие 8.2         Заказ покупателя № 2455 от 19 июля 2012         без ограничений 2012           3         7-Zip         свободно распространяемая без ограничений 5 Адора Астора Страничений 2 свободно распространяемая без ограничений 5 Адора Расівация свободно распространяемая без ограничений 6 свободно распространяемая без ограничений 10 еТХТ Антиплагиат свободно распространяемая без ограничений 10 еТХТ Антиплагиат свободно распространяемая без ограничений 11 Google Chrome свободно распространяемая без ограничений 12 Какретsky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License         1096-200527-113342-063-1315         150           K-lite Mega Codec Pack         свободно распространяемая без ограничений 13 LibreOffice 4.2         свободно распространяемая без ограничений 15 Office 365 для образования E1 (преподавательский) (преподавательский)         без обраничений 6 свободно распространяемая без ограничений 16 Орега свободно распространяемая без ограничений 17 Thunderbird         свободно распространяемая без ограничений 18 Windows         без ограничений 19 граничений 19 гра	1	«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационной	без ограничений
3         7-Zip         свободно распространяемая         без ограничений           5         Аdobe Acrobat Reader         свободно распространяемая         без ограничений           7         Advego Plagiatus         свободно распространяемая         без ограничений           9         Edubuntu 16         свободно распространяемая         без ограничений           10         cTXT Антиплагиат         свободно распространяемая         без ограничений           11         Google Chrome         свободно распространяемая         без ограничений           12         Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License         1096-200527-113342-063-1315         150           13         LibreOffice 4.2         свободно распространяемая         без ограничений           14         Mozilla Firefox         свободно распространяемая         без ограничений           15         Office 365 для образования Е1 (преподавательский)         говободно распространяемая         без ограничений           16         Орега         свободно распространяемая         без ограничений           16         Орега         свободно распространяемая         без ограничений           17         Thunderbird         свободно распространяемая         без ограничений <tr< td=""><td></td><td></td><td>=</td><td></td></tr<>			=	
3         7-Zip         свободно распространяемая         без ограничений           A9CAD         свободно распространяемая         без ограничений           5         Adobe Acrobat Reader         свободно распространяемая         без ограничений           7         Advego Plagiatus         свободно распространяемая         без ограничений           9         Edubuntu 16         свободно распространяемая         без ограничений           10         СТХТ Антиплагиат         свободно распространяемая         без ограничений           GIMP         свободно распространяемая         без ограничений           11         Google Chrome         свободно распространяемая         без ограничений           12         Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License         1096-200527-113342-063-1315         150           13         LibreOffice 4.2         свободно распространяемая         без ограничений           15         Office 365 для образования E1 (преподавательский)         70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420         без ограничений           16         Орега         свободно распространяемая         без ограничений           17         Тhunderbird         свободно распространяемая         без ограничений           18         Windows         Пр	2	1С: Предприятие 8.2	Заказ покупателя N° 2455 от 19 июля	без ограничений
A9CAD         свободно распространяемая         без ограничений           5         Adobe Acrobat Reader         свободно распространяемая         без ограничений           7         Advego Plagiatus         свободно распространяемая         без ограничений           9         Edubuntu 16         свободно распространяемая         без ограничений           10         eTXT Антиплагиат         свободно распространяемая         без ограничений           11         Google Chrome         свободно распространяемая         без ограничений           12         Kaspersky Endpoint Security для бизисса - Cranдартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License         1096-200527-113342-063-1315         150           13         LibreOffice 4.2         свободно распространяемая         без ограничений           14         Mozilla Firefox         свободно распространяемая         без ограничений           15         Office 3.65 для образования E1 (преподавательский)         70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420         без ограничений           16         Opera         свободно распространяемая         без ограничений           17         Thunderbird         свободно распространяемая         без ограничений           18         Windows         Приложение 1 из Реестра ПО           19         WINE         св			2012	
5         Adobe Acrobat Reader         свободно распространяемая         без ограничений           7         Advego Plagiatus         свободно распространяемая         без ограничений           9         Edubuntu 16         свободно распространяемая         без ограничений           10         сТХТ Антиплагиат         свободно распространяемая         без ограничений           GIMP         свободно распространяемая         без ограничений           11         Google Chrome         свободно распространяемая         без ограничений           12         Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License         1096-200527-113342-063-1315         150           13         LibreOffice 4.2         свободно распространяемая         без ограничений           14         Mozilla Firefox         свободно распространяемая         без ограничений           15         Office 365 для образования Е1 (преподавательский)         70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420         без ограничений           16         Орега         свободно распространяемая         без ограничений           17         Thunderbird         свободно распространяемая         без ограничений           18         Windows         Приложение 1 из Ресстра         ПО           19         WiNE	3	7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений
7         Advego Plagiatus         свободно распространяемая         без ограничений           9         Edubuntu 16         свободно распространяемая         без ограничений           10         eTXT Антиплагиат         свободно распространяемая         без ограничений           GIMP         свободно распространяемая         без ограничений           11         Google Chrome         свободно распространяемая         без ограничений           12         Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License         1096-200527-113342-063-1315         150           13         Libre Office 4.2         свободно распространяемая         без ограничений           14         Mozilla Firefox         свободно распространяемая         без ограничений           15         Office 365 для образования E1 (преподавательский)         70dас036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420         без ограничений           16         Орега         свободно распространяемая         без ограничений           17         Thunderbird         свободно распространяемая         без ограничений           18         Windows         Приложение 1 из Реестра ПО           19         WINE         свободно распространяемая         без ограничений           21         Альт Образование 9         своб		A9CAD	свободно распространяемая	
9         Edubuntu 16         свободно распространяемая         без ограничений           10         сТХТ Антиплагиат         свободно распространяемая         без ограничений           GIMP         свободно распространяемая         без ограничений           11         Google Chrome         свободно распространяемая         без ограничений           12         Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License         1096-200527-113342-063-1315         150           K-lite Mega Codec Pack         свободно распространяемая         без ограничений           13         LibreOffice 4.2         свободно распространяемая         без ограничений           14         Mozilla Firefox         свободно распространяемая         без ограничений           15         Office 365 для образования E1 (преподавательский)         70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420         без ограничений           16         Орега         свободно распространяемая         без ограничений           16         Орега         свободно распространяемая         без ограничений           17         Тhunderbird         свободно распространяемая         без ограничений           18         Windows         Приложение 1 из Ресстра ПО           19         WINE         свободно распространяемая	5	Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений
10         еТХТ Антиплагиат         свободно распространяемая         без ограничений           GIMP         свободно распространяемая         без ограничений           11         Google Chrome         свободно распространяемая         без ограничений           12         Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License         1096-200527-113342-063-1315         150           K-lite Mega Codec Pack         свободно распространяемая         без ограничений           13         LibreOffice 4.2         свободно распространяемая         без ограничений           14         Mozilla Firefox         свободно распространяемая         без ограничений           15         Office 365 для образования E1 (преподавательский)         70dас036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420         без ограничений           16         Орега         свободно распространяемая         без ограничений           17         Thunderbird         свободно распространяемая         без ограничений           18         Windows         Приложение 1 из Реестра ПО           19         WINE         свободно распространяемая         без ограничений           21         Альт Образование 9         свободно распространяемая         без ограничений           22         ВКР ВУЗ         Лицензионный договор	7	Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений
GIMP   свободно распространяемая   без ограничений     11   Google Chrome   свободно распространяемая   без ограничений     12   Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License   K-lite Mega Codec Pack   свободно распространяемая   без ограничений     13   LibreOffice 4.2   свободно распространяемая   без ограничений     14   Mozilla Firefox   свободно распространяемая   без ограничений     15   Office 365 для образования E1 (преподавательский)   Microsoft OneDrive   свободно распространяемая   без ограничений     16   Орега   свободно распространяемая   без ограничений     17   Thunderbird   свободно распространяемая   без ограничений     18   Windows   Приложение 1 из Реестра ПО     19   WINE   свободно распространяемая   без ограничений     21   Альт Образование 9   свободно распространяемая   без ограничений     22   ВКР ВУЗ   Лицензионный договор №5004/19 от     21.03.2019   Лицензионный договор №5081/19 от     21.03.2019   Лицензионный договор №5081/19 от     21.03.2019   Лицензионное соглашение (договор) №   75     INDIGO   Д-53609/4 от 01.11.2019   без ограничений     10   Справочно-правовая система   свободно распространяемая   без ограничений     11   Справочно-правовая система   Свободно распространяемая   без ограничений     24   Справочно-правовая система   Свободно распространяемая   без ограничений	9	Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений
11         Google Chrome         свободно распространяемая         без ограничений           12         Каspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License         1096-200527-113342-063-1315         150           K-lite Mega Codec Pack         свободно распространяемая         без ограничений           13         LibreOffice 4.2         свободно распространяемая         без ограничений           14         Mozilla Firefox         свободно распространяемая         без ограничений           15         Оffice 365 для образования E1 (преподавательский)         70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420         без ограничений           16         Орега         свободно распространяемая         без ограничений           17         Thunderbird         свободно распространяемая         без ограничений           18         Windows         Приложение 1 из Реестра ПО           19         WINE         свободно распространяемая         без ограничений           21         Альт Образование 9         свободно распространяемая         без ограничений           22         ВКР ВУЗ         Лицензионный договор №5081/19 от 21.03.2019         1300 загрузок           23         Система тестирования INDIGO         Лишензионное соглашение (договор) № 75         75           24	10	еТХТ Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений
12       Каspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License       1096-200527-113342-063-1315       150         K-lite Mega Codec Pack       свободно распространяемая       без ограничений         13       LibreOffice 4.2       свободно распространяемая       без ограничений         14       Mozilla Firefox       свободно распространяемая       без ограничений         15       Office 365 для образования E1 (преподавательский)       70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420       без ограничений         16       Opera       свободно распространяемая       без ограничений         17       Thunderbird       свободно распространяемая       без ограничений         18       Windows       Приложение 1 из Реестра ПО         19       WINE       свободно распространяемая       без ограничений         21       Альт Образование 9       свободно распространяемая       без ограничений         22       BKP By3       Лицензионный договор №5004/19 от 21.03.2019       1300 загрузок         23       Система тестирования INDIGO       Лицензионное соглашение (договор) № 75       75         1NDIGO       Д-53609/4 от 01.11.2019       без ограничений         24       Справочно-правовая система       свободно распространяемая       без ограничений    <		GIMP	свободно распространяемая	без ограничений
12       Каspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License       1096-200527-113342-063-1315       150         K-lite Mega Codec Pack       свободно распространяемая       без ограничений         13       LibreOffice 4.2       свободно распространяемая       без ограничений         14       Mozilla Firefox       свободно распространяемая       без ограничений         15       Office 365 для образования E1 (преподавательский)       70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420       без ограничений         16       Opera       свободно распространяемая       без ограничений         17       Thunderbird       свободно распространяемая       без ограничений         18       Windows       Приложение 1 из Реестра ПО         19       WINE       свободно распространяемая       без ограничений         21       Альт Образование 9       свободно распространяемая       без ограничений         22       BKP By3       Лицензионный договор №5004/19 от 21.03.2019       1300 загрузок         23       Система тестирования INDIGO       Лицензионное соглашение (договор) № 75       75         1NDIGO       Д-53609/4 от 01.11.2019       без ограничений         24       Справочно-правовая система       свободно распространяемая       без ограничений    <	11	Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений
Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License  K-lite Mega Codec Pack свободно распространяемая без ограничений  13 LibreOffice 4.2 свободно распространяемая без ограничений  14 Mozilla Firefox свободно распространяемая без ограничений  15 Office 365 для образования E1 (преподавательский)  Місгоsoft OneDrive свободно распространяемая без ограничений  16 Opera свободно распространяемая без ограничений  17 Thunderbird свободно распространяемая без ограничений  18 Windows Приложение 1 из Реестра ПО  19 WINE свободно распространяемая без ограничений  21 Альт Образование 9 свободно распространяемая без ограничений  22 BKP BV3 Лицензионный договор №5004/19 от 21.03.2019 Лицензионный договор №5081/19 от 21.03.2019 Лицензионный договор №5081/19 от 21.03.2019  23 Система тестирования Пицензионное соглашение (договор) № 75 INDIGO  24 Справочно-правовая система свободно распространяемая без ограничений	12	Kaspersky Endpoint Security	1096-200527-113342-063-1315	150
year Educational Renewal License         License         К-lite Mega Codec Pack         свободно распространяемая         без ограничений           13 LibreOffice 4.2         свободно распространяемая         без ограничений           14 Mozilla Firefox         свободно распространяемая         без ограничений           15 Office 365 для образования E1 (преподавательский)         70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420         без ограничений           16 Opera         свободно распространяемая         без ограничений           17 Thunderbird         свободно распространяемая         без ограничений           18 Windows         Приложение 1 из Реестра ПО           19 WINE         свободно распространяемая         без ограничений           21 Альт Образование 9         свободно распространяемая         без ограничений           22 BKP ВУЗ         Лицензионный договор №5004/19 от 21.03.2019         1300 загрузок           23 Система тестирования INDIGO         Лицензионное соглашение (договор) № 75           24 Справочно-правовая система         свободно распространяемая         без ограничений		для бизнеса - Стандартный		
License         К-lite Mega Codec Pack         свободно распространяемая         без ограничений           13         LibreOffice 4.2         свободно распространяемая         без ограничений           14         Mozilla Firefox         свободно распространяемая         без ограничений           15         Office 365 для образования E1 (преподавательский)         70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420         без ограничений           16         Opera         свободно распространяемая         без ограничений           16         Opera         свободно распространяемая         без ограничений           17         Thunderbird         свободно распространяемая         без ограничений           18         Windows         Приложение 1 из Реестра ПО           19         WINE         свободно распространяемая         без ограничений           21         Альт Образование 9         свободно распространяемая         без ограничений           22         ВКР ВУЗ         Лицензионный договор №5004/19 от 21.03.2019         1300 загрузок           23         Система тестирования INDIGO         Лицензионное соглашение (договор) № 75           24         Справочно-правовая система         свободно распространяемая         без ограничений		Russian Edition. 150-249 Node 1		
K-lite Mega Codec Pack         свободно распространяемая         без ограничений           13         LibreOffice 4.2         свободно распространяемая         без ограничений           14         Mozilla Firefox         свободно распространяемая         без ограничений           15         Office 365 для образования Е1 (преподавательский)         70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420         без ограничений           16         Opera         свободно распространяемая         без ограничений           17         Thunderbird         свободно распространяемая         без ограничений           18         Windows         Приложение 1 из Реестра ПО           19         WINE         свободно распространяемая         без ограничений           21         Альт Образование 9         свободно распространяемая         без ограничений           22         ВКР ВУЗ         Лицензионный договор №5004/19 от 21.03.2019         1300 загрузок           23         Система тестирования INDIGO         Лицензионное соглашение (договор) № 75         75           24         Справочно-правовая система         свободно распространяемая         без ограничений		year Educational Renewal		
13         LibreOffice 4.2         свободно распространяемая         без ограничений           14         Mozilla Firefox         свободно распространяемая         без ограничений           15         Office 365 для образования E1 (преподавательский)         70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420         без ограничений           16         Opera         свободно распространяемая         без ограничений           17         Thunderbird         свободно распространяемая         без ограничений           18         Windows         Приложение 1 из Реестра ПО           19         WINE         свободно распространяемая         без ограничений           21         Альт Образование 9         свободно распространяемая         без ограничений           22         ВКР ВУЗ         Лицензионный договор №5004/19 от 21.03.2019         1300 загрузок           23         Система тестирования INDIGO         Лицензионное соглашение (договор) № 75         75           24         Справочно-правовая система         свободно распространяемая         без ограничений		License		
14         Mozilla Firefox         свободно распространяемая         без ограничений           15         Office 365 для образования E1 (преподавательский)         70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420         без ограничений           16         Opera         свободно распространяемая         без ограничений           17         Thunderbird         свободно распространяемая         без ограничений           18         Windows         Приложение 1 из Реестра ПО           19         WINE         свободно распространяемая         без ограничений           21         Альт Образование 9         свободно распространяемая         без ограничений           22         ВКР ВУЗ         Лицензионный договор №5004/19 от 21.03.2019         1300 загрузок           23         Система тестирования INDIGO         Лицензионное соглашение (договор) № 75         75           24         Справочно-правовая система         свободно распространяемая         без ограничений		0	свободно распространяемая	•
15         Оffice 365 для образования Е1 (преподавательский)         70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420         без ограничений           16         Орега         свободно распространяемая         без ограничений           17         Thunderbird         свободно распространяемая         без ограничений           18         Windows         Приложение 1 из Реестра ПО           19         WINE         свободно распространяемая         без ограничений           21         Альт Образование 9         свободно распространяемая         без ограничений           22         ВКР ВУЗ         Лицензионный договор №5004/19 от 21.03.2019         1300 загрузок           23         Система тестирования INDIGO         Лицензионное соглашение (договор) № 75         75           24         Справочно-правовая система         свободно распространяемая         без ограничений	13			без ограничений
(преподавательский)         Свободно распространяемая         без ограничений           16 Opera         свободно распространяемая         без ограничений           17 Thunderbird         свободно распространяемая         без ограничений           18 Windows         Приложение 1 из Реестра ПО           19 WINE         свободно распространяемая         без ограничений           21 Альт Образование 9         свободно распространяемая         без ограничений           22 BKP BV3         Лицензионный договор №5004/19 от 21.03.2019         1300 загрузок           21.03.2019         Лицензионный договор №5081/19 от 21.03.2019         75           23 Система тестирования INDIGO         Лицензионное соглашение (договор) № 75         75           24 Справочно-правовая система         свободно распространяемая         без ограничений	14	Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений
Microsoft OneDrive         свободно распространяемая         без ограничений           16 Opera         свободно распространяемая         без ограничений           17 Thunderbird         свободно распространяемая         без ограничений           18 Windows         Приложение 1 из Реестра ПО           19 WINE         свободно распространяемая         без ограничений           21 Альт Образование 9         свободно распространяемая         без ограничений           22 ВКР ВУЗ         Лицензионный договор №5004/19 от 21.03.2019         1300 загрузок           21 Од. 2019         Лицензионный договор №5081/19 от 21.03.2019         75           23 Система тестирования INDIGO         Лицензионное соглашение (договор) № 75         75           24 Справочно-правовая система         свободно распространяемая         без ограничений	15	Office 365 для образования E1	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	без ограничений
16 Opera свободно распространяемая без ограничений 17 Thunderbird свободно распространяемая без ограничений 18 Windows Приложение 1 из Реестра ПО 19 WINE свободно распространяемая без ограничений 21 Альт Образование 9 свободно распространяемая без ограничений 22 BKP BУЗ Лицензионный договор №5004/19 от 21.03.2019 Лицензионный договор №5081/19 от 21.03.2019  23 Система тестирования Лицензионное соглашение (договор) № 75 INDIGO Д-53609/4 от 01.11.2019 24 Справочно-правовая система свободно распространяемая без ограничений		1 =		
17       Thunderbird       свободно распространяемая       без ограничений         18       Windows       Приложение 1 из Реестра ПО         19       WINE       свободно распространяемая       без ограничений         21       Альт Образование 9       свободно распространяемая       без ограничений         22       ВКР ВУЗ       Лицензионный договор №5004/19 от 21.03.2019       1300 загрузок         21.03.2019       Лицензионный договор №5081/19 от 21.03.2019       75         23       Система тестирования INDIGO       Лицензионное соглашение (договор) № 75       75         24       Справочно-правовая система       свободно распространяемая       без ограничений		Microsoft OneDrive		без ограничений
18       Windows       Приложение 1 из Реестра ПО         19       WINE       свободно распространяемая       без ограничений         21       Альт Образование 9       свободно распространяемая       без ограничений         22       ВКР ВУЗ       Лицензионный договор №5004/19 от 21.03.2019       1300 загрузок         21.03.2019       Лицензионный договор №5081/19 от 21.03.2019       75         23       Система тестирования INDIGO       Лицензионное соглашение (договор) № 75       75         24       Справочно-правовая система       свободно распространяемая       без ограничений	16	-	свободно распространяемая	без ограничений
19       WINE       свободно распространяемая       без ограничений         21       Альт Образование 9       свободно распространяемая       без ограничений         22       ВКР ВУЗ       Лицензионный договор №5004/19 от 21.03.2019       1300 загрузок         Лицензионный договор №5081/19 от 21.03.2019       21.03.2019         23       Система тестирования INDIGO       Лицензионное соглашение (договор) № 75       75         1NDIGO       Д-53609/4 от 01.11.2019       без ограничений	17	Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений
21       Альт Образование 9       свободно распространяемая       без ограничений         22       ВКР ВУЗ       Лицензионный договор №5004/19 от 21.03.2019       1300 загрузок         23       Система тестирования INDIGO       Лицензионное соглашение (договор) № 75       75         24       Справочно-правовая система       свободно распространяемая       без ограничений	18	Windows	Приложение 1 из Реестр	а ПО
22       BKP BУЗ       Лицензионный договор №5004/19 от 21.03.2019       1300 загрузок         23       Система тестирования INDIGO       Лицензионное соглашение (договор) № 75       75         24       Справочно-правовая система       свободно распространяемая       без ограничений	19	WINE	свободно распространяемая	без ограничений
21.03.2019       Лицензионный договор №5081/19 от 21.03.2019         23       Система тестирования INDIGO       Лицензионное соглашение (договор) № Д-53609/4 от 01.11.2019       75         24       Справочно-правовая система       свободно распространяемая       без ограничений	21	Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений
23       Система тестирования INDIGO       Лицензионный договор №5081/19 от 21.03.2019       75         24       Справочно-правовая система       свободно распространяемая       без ограничений	22	ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №5004/19 от	1300 загрузок
23       Система тестирования INDIGO       Лицензионное соглашение (договор) № 75         24       Справочно-правовая система       свободно распространяемая       без ограничений			21.03.2019	
23         Система тестирования INDIGO         Лицензионное соглашение (договор) № Д-53609/4 от 01.11.2019         75           24         Справочно-правовая система         свободно распространяемая         без ограничений			Лицензионный договор №5081/19 от	
INDIGO         Д-53609/4 от 01.11.2019           24         Справочно-правовая система         свободно распространяемая         без ограничений			21.03.2019	
24 Справочно-правовая система свободно распространяемая без ограничений	23	Система тестирования	` 1	75
		INDIGO	Д-53609/4 от 01.11.2019	
"Гарант"	24	•	свободно распространяемая	без ограничений
		"Гарант"		

8. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплине

# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

Кафедра гуманитарных дисциплин

1	УТВЕРЖДАЮ: Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки
	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания О.В. Черкасов
	«19» марта 2025 г.
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ	дисциплины
СОЦИОЛОГИЯ	
Уровень основной образовательной программь	<b>ы</b> бакалавриат
<b>Направление подготовки</b> 19.03.04 Технология пробщественного питания	родукции и организация
Профиль Технология организации ресторанного д	дела
Квалификация выпускника бакалавр	
Форма обучения заочная	
Курс 1	
Вачет 1 курс	
Экзамен не предусмотрен	

#### Лист согласований

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом министерства образования и науки Российской Федерации № 1047 от 17 августа 2020г.

Разработчик доцент кафедры гуманитарных дисциплин

me Da		
AStendy (2)		Забара А.Л.
(подпись)	E.	(.O.N.O.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры гуманитарных дисциплин «19» марта 2025 г., протокол № 8.

Заведующий кафедрой гуманитарных дисциплин

Чивилева И.В.

#### 1. Цели и задачи дисциплины:

Цель - формирование у выпускника социологического видения окружающей действительности, знаний, навыков исследовательской работы и компетенций, обеспечивающих его готовность применять полученные знания, умения и личностные качества в стандартных и изменяющихся ситуациях профессиональной деятельности.

Задачами дисциплины являются следующие:

- Формирование навыков социологического мышления и анализа у студентов, понимания организационно-управленческих проблем, нахождения их социологического решения и последствий.
- Обеспечение условий для активации познавательной деятельности студентов, и формирования у них опыта организации простейшего социологического исследования в сфере профессиональной деятельности.
- Стимулирование возникновения интереса к изучению социальных проблем, самостоятельной деятельности по освоению содержания дисциплины и формированию необходимых компетенций.

Общее описание профессиональной деятельности выпускников (в том числе области и (или) сфера (сферы)профессиональной деятельности)

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).
- Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

#### Типы задач профессиональной деятельности:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- проектный;
- научно-исследовательский.

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.
- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

Таблица 1 – Перечень задач профессиональной деятельности выпускников (потипам):

Область		Задачи	профессиональной	Объекты
профессиональной		деятельности		профессиональной
деятельности (по	пы (ач			деятельности (или
Реестру Минтруда)	Ти зад			областей знания)

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленно го производства кулинарной продукции)

организация оформления документов, ДЛЯ получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; разработка планов программ внедрения инноваций и определения эффективности внедрения в производство; участие в разработке концепции развития предприятия питания c учетом тенденций потребительского рынка; планирование координация И деятельности производства другими видами деятельности предприятия питания; организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; организация работы производства и процессов снабжения, хранения передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка и реализация мероприятий управлению качеством безопасностью сырья, полуфабрикатов готовой И продукции на предприятиях питания; разработка И реализация мероприятий ПО повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости повышение И производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств питания, нового продукции оборудования; технологического организация И осуществление входного контроля качества сырья и производственного материалов, полуфабрикатов контроля продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых продуктов видов сырья, технологического оборудования, условий производства новых продукции на конкурентность продукции производства рентабельность предприятия;

обеспечение

эффективной

поддержание

системы продаж

- продовольственное сырье растительного животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы И средства испытаний контроля качества сырья готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания И отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис предприятий сети питания. выпускники ΜΟΓΥΤ осуществлять профессиональную деятельность других областях (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня образования полученных компетенций требованиям К квалификации работника.

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественно е питание и прочие)

цио нно упра влен ческ ий

орга

низа

оценка условий поставки продуктов OT потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения И создания необходимых условий для хранения, складирования И перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат логистические процессы И информационные технологии ПО автоматизации логистических процессов на предприятии питания; организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри предприятия питания; определение направления деятельности отдела продаж ПО сегментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; разработка мотивационной программы работников ДЛЯ производства анализ И эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация И стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социальнопсихологического климата коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; профессиональной формирование мотивация работников команды, производства, поддержка лояльность персонала предприятию

продовольственное сырье растительного животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы И средства испытаний контроля качества сырья готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания И отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис предприятий сети питания. выпускники ΜΟΓΥΤ осуществлять профессиональную деятельность других областях (или) chepax профессиональной деятельности при условии соответствия уровня образования полученных компетенций требованиям К квалификации работника

		руководству; организация	
		профессионального обучения и	
		аттестации работников производства;	
		создание и обеспечение	
		функционирования системы	
		поддержки здоровья и безопасности	
		труда работников предприятия	
		питания; участие в планировке и	
		оснащении предприятий питания;	
		контроль движения финансовых и	
		материальных ресурсов	
		производства, принятие мер для	
		предотвращения различных	
22	**	злоупотреблений персонала.	
22. Пищевая	Hay	проведение исследований по	- продовольственное
промышленность,	чно-	выявлению возможных рисков в	сырье растительного
включая	иссл	области качества и безопасности	и животного
производство	едов	продукции производства и условий,	происхождения;
напитков и табака (в сфере промышленно	ател ьск	непосредственно влияющих на их возникновение; разработка	продукция питания различного
го производства	ий	документации по обеспечению	назначения; методы
кулинарной	NIVI	качества и безопасности продукции	и средства
продукции)		производства на предприятии; анализ	испытаний и
продукции)		научно-технической информации,	контроля качества
		отечественного и зарубежного опыта	сырья и готовой
		по производству продукции питания;	продукции питания;
		участие в выполнении эксперимента,	технологическое
		проведение наблюдений и	оборудование;
		измерений, составление их описания	сетевые и крупные
		и формулировка выводов;	предприятия
		использование современных методов	питания и отели,
		исследования и моделирования для	крупные
		повышения эффективности	специализированные
		использования сырьевых ресурсов	цеха, имеющие
		при производстве продукции	функции
		питания; участие в разработке	кулинарного
		продукции питания с заданными	производства;
		функциональными свойствами, определенной биологической,	центральный офис
		пищевой и энергетической	сети предприятий питания
		ценностью.	выпускники могут
		demicorpic.	осуществлять
			профессиональную
			деятельность в
			других областях и
			(или) сферах
			профессиональной
			деятельности при
			условии
			соответствия уровня
			их образования и
			полученных

		компетенций требованиям к квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленно го производства кулинарной продукции)	его размещение; чтение чертежей осуществление контроля с качеством услуг проектны организаций при проектировании реконструкции предприяти питания; осуществление контроля с	продовольств и енное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества испытаний и продукции питания; а технологическое х оборудование; и сетевые и крупные предприятия а питания и отели, крупные я специализированные о цеха, имеющие функции кулинарного производства; в центральный офис сети предприятий

**2.Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы** Дисциплина Б1.О.05 СОЦИОЛОГИЯ относится к дисциплинам базовой части учебного плана подготовки бакалавров и преподаётся на 1 курсе.
Изучение Социологии связано с такими дисциплинами, как: История России,

Правоведение, Русский язык и культура речи, Философия.

## 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП по данной специальности. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 2 - Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

достижения						
Категория	Код и наименование	Код и наименование индикатора				
универсальных	универсальной компетенции	достижения универсальной				
компетенций		компетенции				
Командная работа и лидерство	УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1 Определяет свою роль в социальном взаимодействии и командной работе, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели УК-3.2 Учитывает правила социального взаимодействия при реализации руководящей роли в организации командной работы				
Межкультурное взаимодействие	УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.4 Осуществляет конструктивное взаимодействие с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции УК-5.5 Умеет прогнозировать социальные явления и предлагает меры по управлению ими на основе закономерностей социальных действий и массового поведения людей				
Инклюзивная компетентность	УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.2 Способен организовывать и осуществлять взаимодействие в социальной и профессиональной сферах с субъектами инклюзии				

4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Курсы 1
Аудиторные занятия (всего)	10	10
Лекции	4	4
Лабораторные работы (ЛР)		
Практические занятия (ПЗ)	6	6
Семинары (С)		
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)		
Другие виды аудиторной работы		
Самостоятельная работа (всего)	94	94
Подготовка к практическим занятиям	94	94
Контроль	4	4
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет	зачет
Общая трудоемкость час	108	108
Зачетные Единицы Трудоемкости	3	3
Контактная работа (всего по дисциплине)	10	10

## 5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

3.1 газделы дисциплины и технологии формирования компетенции						_		
		Технологии формирования						
				компете	нций	1		
<b>№</b> π/π	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без зачета)	Формируемые компетенции
1.	Объект, предмет и методы социологии	2				12	14	УК-3, УК-5, УК-9
2	История становления и развития социологии			2		12	14	УК-3, УК-5, УК-9
3.	Общество как социокультурная система			2		9	11	УК-3, УК-5, УК-9
4.	Социализация личности			2		12	14	УК-3, УК-5, УК-9
5.	Социальная структура и стратификация					14	14	УК-3, УК-5, УК-9
6.	Социальные институты, социальные группы и социальные организации					12	12	УК-3, УК-5, УК-9
7.	Социальный контроль	2				11	13	УК-3, УК-5, УК-9
8.	Социальные конфликты					12	12	УК-3, УК-5, УК-9
	Итого	4		6		94	104	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№	Наименование обеспечивающих		№ разделов дисциплины из табл.5.1						
п/п	(предыдущих) и								
	обеспечиваемых		2	3	4	5	6	7	8
	(последующих)дисциплин								
	Предыдущие дисциплины - не предусмотрено								
	Последующие дисциплины								
1.	Философия	+	+	+	+	+	+	+	+

## 5.3 Лекционные занятия

№ раз- делов	Тема разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Объект, предмет и методы социологии	Определение социологии, ее объекта, предмета и методов. Социология и естественные науки: математика, информатика, статистика. Социология в системе гуманитарных наук: история, социальная философия, социальная психология. Социология и науки. Функции, структура и уровни социологического знания. Отрасли социологии.	2	УК-3, УК- 5, УК-9

2	История	Социология как наука об обществе.	
_	становления и	Объективные предпосылки	
	развития	возникновения западной	AUC O AUC
	социологии	социологии. Становление научной	УК-3, УК-
		социологии в 40-е годы XIX	5, УК-9
		столетия. О.Конт - родоначальник	
		социологии.	
3	Общество как	Понятие об обществе как системном	
	социокультурная	образовании. Основные признаки	
	система	общества. Типологии обществ.	
		Этапы развитие общества.	****
		Важнейшие подсистемы общества.	УК-3, УК-
		Общество как социокультурный	5, УК-9
		организм. Культура как система	
		ценностей и норм, регулирующих	
		взаимосвязи в обществе.	
4	Социализация	Человек как биосоциальная система.	
	личности	Основные факторы развития	
		личности. Определение и структура	
		личности. Социальные типы	
		личности. Социализация как	УК-3, УК-
		социокультурный процесс: его	5, УК-9
		особенности, стадии и формы.	, , , , , ,
		Понятие социального статуса и	
		социальной роли. Ролевое	
		напряжение и ролевой конфликт.	
5	Социальная	Социальная структура	
	структура и	(горизонтальный срез общества) и	
	стратификация	социальная стратификация	
		(вертикальный срез), причины их	
		возникновения. Основные	
		измерения стратификации: власть,	
		доход, образование и др.	
		Исторические типы стратификации:	
		рабство, касты, сословия, классы.	УК-3, УК-
		Многообразие моделей	5, YK-9
		стратификации. Основные	J, JR-9
		концепции социальной структуры,	
		стратификации. Правящий класс и	
		властвующая элита. Проблема	
		среднего и «предпринимательского»	
		класса в современном российском	
		обществе.	
		Социальная мобильность.	
		Типология мобильности, проблемы.	
6	Социальные	Понятие «социальный институт».	
	институты,	Институт как элемент социальной	
	социальные	системы общества. Структура	УК-3, УК-
	группы и	социальных институтов, их	5, YK-9
	социальные	типология и иерархия. Функции,	J, J K J
	организации	цели и задачи социальных	
		институтов. Закономерности	

		функционирования институтов. Источники развития (или кризиса) социальных институтов. Основные институты: семья, производство, государство, образование и сферы их влияния. Значение институциональных признаков в функционировании социальных институтов.		
		Социальные группы и общности, их виды. Определение организации, её структура и динамика. Существенные признаки организации. Типология организаций.		
7	Социальный контроль	Понятие социальной нормы, социального порядка, социального контроля. Социальный контроль как механизм социальной регуляции поведения людей. Элементы социального контроля: нормы и санкции. Классификация социальных норм. Типология социальных санкций. Внешний и внутренний контроль. Функции социального контроля. Способы осуществления социального контроля в обществе: социальный контроль через социализацию, через групповое давление, через принуждение и др. Механизмы социального контроля. Социальная и индивидуальная шкала оценок. Социальные санкции. Правовое регулирование социальной жизни.	2	УК-3, УК- 5, УК-9
8	Социальные конфликты	Возникновение теории социальных конфликтов. Теоретические разработки проблемы социальных конфликтов К.Марксом и Г.Зиммелем. Конфликтная парадигма Р.Дарендорфа. Функциональная теория конфликта Л.Козера. Элементы теории социального конфликта. Функции социального конфликта. Управление конфликтом и конфликтное управление как новые парадигмы мышления и действия. Основные этапы возникновения и развития социального конфликта. Возникновение и причины		УК-3, УК- 5, УК-9

	конфликтной ситуации.		
	Характеристика и острота		
	конфликта. Факторы, влияющие на		
	возникновение и длительность		
	социального конфликта.		
	Последствия социального		
	конфликта. Национальные		
	противоречия. Причины обострения		
	и основные направления решений		
	национального и территориального		
	вопросов.		
ИТОГО		4	

5.5 Практические занятия (семинары)

5.5	5.5 Практические занятия (семинары)							
<b>№</b> п/п	Наименование разделов	Тематика практических занятий	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции				
1	Объект, предмет и методы социологии	Социология как наука.		УК-3, УК-5, УК-9				
2	История становления и развития социологии	Социологические школы.	2	УК-3, УК-5, УК-9				
3	Общество как социокультурная система	Признаки общества, его типологии.	2	УК-3, УК-5, УК-9				
4	Социализация личности	Социализация личности	2	УК-3, УК-5, УК-9				
5	Социальная структура и стратификация	Исторические типы стратификации.		УК-3, УК-5, УК-9				
6	Социальные институты, социальные группы и социальные организации	Роль семьи в современном обществе.		УК-3, УК-5, УК-9				
7	Социальный контроль	Проблема криминализации общества в современной России.		УК-3, УК-5, УК-9				
8	Социальные конфликты	Социальные конфликты.		УК-3, УК-5, УК-9				
	ИТОГО		6					

5.5 Самостоятельная работа

3.5	Jamue Tun Tesibilan j	Javora		
№	Наименование	Тематика самостоятельной	Трудоемкость	Формируемые
$\Pi/\Pi$	разделов	работы	(час.)	компетенции
		(детализация)		
1.	Объект, предмет	Предмет социологии.		
	и методы	Основные понятия социологии.	12	УК-3, К-5, УК-9
	социологии	Социология и другие науки.		

2.	История	Становление социологии как		
۷.	становления и	науки.		
		науки. Выдающиеся социологи XIX-	12	УК-3, УК-5,
	развития социологии	ХХвв.	12	УК-9
	социологии	социология рубежа XXI века.		
3.	06,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	1,0		
3.	Общество как	Понятие об обществе.		
	социокультурная	Типологии обществ.	0	УК-3, УК-5,
	система	Ступени развития общества.	9	УК-9
		Понятие культуры, её формы.		
		Субкультуры и контркультуры.		
4.	Социализация	Человек как биосоциальная		
	личности	система.		
		Определение и структура		УК-3, УК-5,
		личности.	12	УК-9
		Социализация как		710
		социокультурный процесс.		
		Социальный статус и роль.		
5.	Социальная	Понятие социальной		
	структура и	структуры.	14	УК-3, УК-5, УК-9
	стратификация	Слагаемые стратификации, её		
		основные исторические типы.		
		Социальная мобильность.		
		Маргиналы.		
6.	Социальные	Структура социальных		
	институты.	институтов, их типологии,		
	Социальные	функции, эволюция.		
	группы и	Социальные группы, малые	10	УК-3, УК-5,
	социальные	группы.	12	УК-9
	организации	Существенные признаки		
	•	организаций, их типология.		
7.	Социальный	Элементы социального		
	контроль	контроля: нормы и санкции.		MICO MICE
	•	Самоконтроль.	11	УК-3, УК-5,
		Отклоняющееся и преступное		УК-9
		поведение.		
8.	Социальные	Причины социального		
	конфликты	конфликта.	4.5	УК-3, УК-5,
	T	Этапы протекания конфликта.	12	УК-9
		Характеристики конфликта.		/
	ИТОГО	1 · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	94	
			· •	

## **5.6** Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, и видов занятий

Juii 1 1111							
Перечень		В	иды з	анятий		Формил монтроля	
компетенций	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	CPC	Формы контроля	
УК-3	+		+		+	тестирование, устный опрос, зачет	
УК-5	+		+		+	тестирование, устный опрос, зачет	
УК-9	+		+		+	тестирование, устный опрос, зачет	

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

## 6.1. Основная литература:

- 1. Добреньков, В. И. Социология: учебник / В.И. Добреньков, А.И. Кравченко. Москва: ИНФРА-М, 2023. 624 с. (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-003522-2. Текст: электронный. URL: https://znanium.com/catalog/product/1930704
- 2. Социология: учебник для вузов / А. Е. Хренов [и др.]; под общей редакцией А. С. Тургаева. 2-е изд., испр. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2021. 397 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-07506-9. Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: <a href="https://urait.ru/bcode/472594">https://urait.ru/bcode/472594</a> (дата обращения: 01.10.2021).

### 6.2 Дополнительная литература:

- 1. Ананьина, Л. Е. Социология: учебное пособие / Л. Е. Ананьина, С. А. Сапрыгина. Красноярск :СибГУ им. академика М. Ф. Решетнёва, 2018. 160 с. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/147595">https://e.lanbook.com/book/147595</a>
- 2. Ельникова, Г. А. Социология : учеб.пособие / Г.А. Ельникова. Москва :ИНФРА-М, 2019. 181 с. (Высшее образование:Бакалавриат). www.dx.doi.org/ 10.12737/22848. ISBN 978-5-16-105546-5. Текст: электронный. URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/990364">https://znanium.com/catalog/product/990364</a>
- 3. Социология: учебник и практикум для прикладного бакалавриата / В. В. Глебов [и др.]; под общей редакцией В. В. Глебова, А. В. Гришина, Г. В. Мартьяновой. Москва: Издательство Юрайт, 2019. 307 с. (Бакалавр. Прикладной курс). ISBN 978-5-534-01101-2. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <a href="https://urait.ru/bcode/436462">https://urait.ru/bcode/436462</a>

# 6.3 Сведения об электронных образовательных ресурсах, к которым обеспечивается доступ обучающихся, в том числе приспособленных для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья - ЭБС «Юрайт». - URL : <a href="https://urait.ru">https://urait.ru</a>

- 9EC «Znanium.com». URL: https://znanium.com
- ΘΕ PΓATY. URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
- Справочно-правовая система «Гарант». URL: http://www.garant.ru
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». URL: http://www.consultant.ru
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». URL: https://www.1gl.ru
- Научная электронная библиотека elibrary. URL: https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) URL : <a href="http://www.cnshb.ru">http://www.cnshb.ru</a>
- -Научная электронная библиотека КиберЛенинка. URL: https://cyberleninka.ru
- -Федеральный портал «Российское образование». URL: http://www.edu.ru/documents/
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». URL : http://window.edu.ru/
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. URL : <a href="http://fcior.edu.ru/">http://fcior.edu.ru/</a>
- Polpred.com Обзор СМИ. URL: <a href="http://polpred.com/">http://polpred.com/</a>

#### 6.4 Методические указания к практическим занятиям:

Забара А.Л. Методические рекомендации к практическим занятиям по дисциплине «Социология» для студентов очной и заочной форм обучения по специальности 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] /

А.Л. Забара. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. – ЭБ РГАТУ 6.5

Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы: Забара А.Л. Методические рекомендации для самостоятельной работы по дисциплине «Социология» для студентов очной и заочной форм обучения по специальности 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

[Электронный ресурс] / А.Л. Забара. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. – ЭБ РГАТУ

- 7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных). Программное обеспечение:
- 1. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License

1096-200527-113342-063-1315;

2. Office 365 для образования E1 (преподавательский)

70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420;

3. ВКР ВУЗ

Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021;

4. «Сеть КонсультантПлюс»

Договор об информационной поддержке от 26.08.2016;

5. Windows 7 4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-

M3DJT-4J3WC-733WDYKHFYKW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD;

6. Windows xp

QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8;

- 7. Windows 7 Pro Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTCTG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQFT74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG;
- 8. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, Advego Plagiatus, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система "Гарант")
- 8. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплине Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе дисциплины.
- **9. Материально-техническое обеспечение** дисциплины (Приложение 7 к ООП Материально техническое обеспечение основной образовательной программы).

## МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А.КОСТЫЧЕВА»

#### Утверждаю:

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

О.В. Черкасов

19 марта 2025 года

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## <u>МЕНЕДЖМЕНТ</u>

Уровень профессионального образования: бакалавриат
<b>Направление подготовки:</b> 19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания
Направленность (Профиль): Технология организации ресторанного дела
Квалификация выпускника: бакалавр
Форма обучения: заочная
Курс1 Семестр
Курсовая(ой) работа/проект семестр Зачет курс
Экзамен 1 курс

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного 17.08.2020 года №1047.

Разработчики:
доцент кафедры экономики и менеджмента — Мартынушкин А.Б.
старший преподаватель кафедры экономики и менеджмента Ванюшина О.И.
Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры « 19 » марта 2025 г., протокол №8
Заведующий кафедрой экономики и менеджмента — Мартынушкин А.Б.

#### 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Цель дисциплины - освоение студентом понятийного аппарата, выработка целостного восприятия системы управления, освоение методов организационного проектирования и организационно-управленческого анализа, изучение приемов и методов управленческой деятельности.

Задачи изучения дисциплины:

- передача студентам теоретических основ и фундаментальных знаний в области управления предприятием;
- обучение умению применять полученные знания для решения прикладных задач взаимодействия организаций в рыночных условиях.

Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

<u>№</u> п/п	Код ПС	Наименование профессионального стандарта						
33 Серви	33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питание и пр.)							
1	1 33.008 Профессиональный стандарт «Руководител							
		предприятия питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской						
		Федерации от 07.05.2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 02 июня						
		2015 г., регистрационный № 37510)						
2	22.005	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302						

Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программы бакалавриата 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Код и наименова ние ПС	06	бобщенные трудовы	е функции	Т	рудовые ф	ункции
33.008 Руководи тель	код	наименование	уровень квалифи- кации	наименование код	уровень	(подуровень)

В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	6	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	B/01.6	6
			Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	B/02.6	6
			Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	B/03.6	6
D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализирован ных пищевых продуктов	6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	D/01.6	6
			Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных	D/02.6	6
		Текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания  D Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализирован ных пищевых	Текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания   D Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализирован ных пищевых	текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания  Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами  Контроль и оценка эффективности деятельности деятельности деятельности деятельности производством продукции общественного питания массового изготовления и специализирован ных пищевых продуктов  Текущей деятельности персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания  Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами  Контроль и оценка эффективности деятельности деятельности деятельности деятельности производства процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов  Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания	текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания    Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами   Контроль и оценка эффективности деятельности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания    D Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализирован ных пищевых продуктов   Организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализирован ных пищевых продуктов   Организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов   Организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов   Организации технология продуктов   Организации технология производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов   Организации технология продуктии общественного питания населенного питания населен

	Разработка системы мероприятий по	D/03.6	6
	мероприятии по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		

## Типы задач профессиональной деятельности:

- технологический
- организационно-управленческий
- проектный
- научно-исследовательский.

## Таблица – Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

Область профессио- нальной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
--	--	--------------------------------------	---

22. Пищев	зая
промышлен	Н
ость, включ	ая
производсті	80
напитков	И
табака	<b>(</b> B
сфере	
промышлен	Н
ого	
производсті	ва
кулинарной	İ
продукции)	

#### технологический

организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;

разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;

участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;

планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;

организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;

разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;

разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;

внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;

организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;

проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;

оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;

обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;

продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы И средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания: технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям К квалификации работника.

		совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.	
33. Сервис,	организационно	оценка условий поставки продуктов от	* ' '
оказание услуг населению	- управленческий	потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и	сырье растительного и животного
(торговля,	Japazzen icenini	создания необходимых условий для хранения,	
техническое		складирования и перемещения закупаемых	
обслуживание, ремонт,		продуктов; установка критериев и показателей	различного назначения; методы и средства
предоставлени		эффективности работы производства;	испытаний и контроля
е персональных		определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по	_
услуг, услуги		-	технологическое
гостеприимств		предприятии питания;	оборудование; сетевые и
а, общественное		организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне	
питание и		предприятия питания;	специализированные
прочие)		определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов	цеха, имеющие функции кулинарного
		реализации;	производства;
			центральный офис сети
		продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;	предприятий питания выпускники могут
		выявление недостатков процесса	осуществлять
		обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой	профессиональную деятельность в других
		критериев и показателей эффективности	
		обслуживания;	профессиональной
		разработка мотивационной программы для работников производства и анализ	1 0
		эффективности проведения мотивационных	образования и полученных
		программ; операционное планирование на предприятии;	компетенций требованиям к квалификации
		операционное планирование на предприятии, организация документооборота по	_ =
		производству;	
		организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;	
		управление персоналом, оценка состояния	
		социально-психологического климата в	
		коллективе; контроль финансовых и материальных	
		ресурсов;	
		осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции	
		питания;	
		формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка	
		мотивация расотников производства, поддержка пояльность персонала к предприятию и	
		руководству;	
		организация профессионального обучения и аттестации работников производства;	
		разоников производотви,	

		создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности	
		труда работников предприятия питания;	
		участие в планировке и оснащении	
		предприятий питания;	
		контроль движения финансовых и	
		материальных ресурсов производства, принятие	
		мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.	
22. Пищевая	научно-	проведение исследований по выявлению	- продовольственное
промышленн		возможных рисков в области качества и	сырье растительного и
ость, включая	ий	безопасности продукции производства и условий,	животного
производство			
напитков и		возникновение;	продукция питания
табака (в			различного назначения;
сфере		качества и безопасности продукции производства	методы и средства
промышленн		на предприятии;	испытаний и контроля
ого		анализ научно-технической информации,	качества сырья и готовой
производства			1 ' 0 '
		производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента,	технологическое оборудование; сетевые и
кулинарной		участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений,	крупные предприятия
продукции)		составление их описания и формулировка	питания и отели, крупные
		выводов;	специализированные
			*
		исследования и моделирования для повышения	кулинарного
		эффективности использования сырьевых	производства;
		ресурсов при производстве продукции питания;	центральный офис сети
		участие в разработке продукции питания с	предприятий питания.
		заданными функциональными свойствами,	- выпускники могут
		определенной биологической, пищевой и	осуществлять
		энергетической ценностью.	профессиональную деятельность в других
			областях и (или) сферах
			профессиональной
			деятельности при условии
			соответствия уровня их
			образования и полученных
			компетенций требованиям
			к квалификации
			работника.

22. Пищевая п	роектный	оценка качества услуг в области	- продовольственное
	-	проектирования и реконструкции предприятия	•
промышленн		питания, предоставляемых проектными	
ость, включая		организациями;	происхождения;
производство		•	продукция питания
напитков и	,	* *	различного назначения;
табака (в		проектирование и реконструкцию предприятия	-
сфере		питания;	испытаний и контроля
промышленн		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	качества сырья и готовой
000	ļ	помещений, подбор технологического	_
производства		оборудования и его размещение;	технологическое
_		чтение чертежей и осуществление контроля за	
кулинарной	]	качеством услуг проектных организаций при	крупные предприятия
продукции)	]	проектировании и реконструкции предприятий	питания и отели, крупные
		питания;	специализированные
		*	цеха, имеющие функции
			кулинарного
		проектирования предприятий питания малого	
		бизнеса;	центральный офис сети
		использование системы автоматизированного	
		проектирования и программного обеспечения	
		при создании проектов вновь строящихся и	осуществлять
		реконструированных предприятий питания.	профессиональную
			деятельность в других
			областях и (или) сферах
			профессиональной
			деятельности при
			условии соответствия
			уровня их образования и
			полученных
			компетенций
			требованиям к
			квалификации работника.
			раоотника.

### 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Менеджмент» входит в дисциплины обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – Б1.О.06.

**Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности**, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 01 Образование и наука (в сферах: реализация образовательных программ профессионального обучения, среднего профессионального образования, дополнительных образовательных программ; в сфере научных исследований);
- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного кулинарной продукции).
- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

#### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом.\* Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица - Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория	Код и наименование	Код и наименование индикатора		
универсальных	универсальной	достижения универсальной компетенции		
компетенций	компетенции			
Разработка и реализация	УК-2	УК-2.3 Формулирует в рамках		
проектов	Способен определять круг	поставленной цели проекта совокупность		
	задач в рамках	взаимосвязанных задач, обеспечивающих		
	поставленной цели и	их достижение. Определяет ожидаемые		
	выбирать оптимальные	результаты решения выделенных задач		
	способы их решения,	УК-2.4 Проектирует решение конкретной		
	исходя из действующих	задачи, выбирая оптимальный способ его		
	правовых норм,	решения, исходя из действующих		
	имеющихся ресурсов и	правовых норм, имеющихся ресурсов и		
	ограничений	ограничений		
		УК-2.5 Решает конкретные задачи проекта		
		за установленное время и представляет		
		результаты их решения		

## 4. Объём дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы Во		Курсы			
	Всего часов	1	2	3	4
Очная/заочна	я форма				
Аудиторные занятия (всего)	10	10			
В том числе:					
Лекции	4	4			
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	6	6			
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
Другие виды аудиторной работы					
Самостоятельная работа (всего)	89	89			
В том числе:					
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат					
Другие виды самостоятельной работы	89	89			
Контроль	9	9			
Вид промежуточной аттестации (зачет,	экзамен	экзамен			
дифференцированный зачет, экзамен)					
Общая трудоемкость час	108	108			
Зачетные Единицы Трудоемкости	3	3			
Контактная работа (по учебным занятиям)	10	10			

## 5. Содержание дисциплины

## 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№	Наименование разделов	Технологии формирования компетенций	Формируемые
---	-----------------------	-------------------------------------	-------------

п/п	дисциплины	Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзам)	компетенции
1.	Основы менеджмента. Менеджмент как вид деятельности. Внутренняя и внешняя среда организации	-		1		16	17	УК-2.3
2.	Системы менеджмента	1		1		14	16	УК-2.3
3.	Процессы управления	1		1		15	17	УК-2.3 УК-2.4
4.	Механизмы менеджмента	1		1		14	16	УК-2.3 УК-2.4
5.	Управление персоналом	1		1		15	17	УК-2.3 УК-2.5
6.	Эффективность управления и система информационного обеспечения управления.	-		1		15	16	УК-2.5
	Итого	4		6		89	99	_

В этом разделе при наличии указываются инновационные формы учебных занятий

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№	Наименование		№ разделов дисциплины из табл.5.1							
$\Pi/\Pi$	обеспечивающих	1	2	3	4	5	6			
	(предыдущих) и									
	обеспечиваемых									
	(последующих) дисциплин									
		П	редыд	дущие д	цисцип.	лины				
1.	Тайм-менеджмент									
						+	+			
	Последующие дисциплины - не предусмотрены									
1.										

## 5.3 Лекционные занятия

$N_{\underline{0}}$	$N_{\underline{0}}$	Темы лекций	Трудоемкость	Формируемые
$\Pi/\Pi$	разделов	темы лекции	(час.)	компетенции
1.	1	Тема 1. Основы менеджмента. Менеджмент	-	УК-2.3
		как вид деятельности. Внутренняя и внешняя		
		среда организации.		
		Менеджмент как вид деятельности. Потребность и		
		необходимость управления в деятельности		
		человека. Управление и его элементы.		
		Менеджмент в системе понятий рыночной		
		экономики. Особенности современного		
		менеджмента. Экономический,		
		социально-психологический, правовой и		
		организационно-технический аспекты.		
		Эффективный менеджмент. Элементы внутренней		
		среды. Организация как система управления.		
		Понятие и сущность внешней среды.		

2.	2	Тема 2. Системы менеджмента.  Стратегическое и текущее планирование в менеджменте: стратегический менеджмент. Планирование как функция менеджмента. Методы и принципы планирования. Мотивация деятельности в менеджменте: мотивация и ее виды. Задачи мотивации. Экономические и неэкономические стимулы. Содержательные теории мотивации. Структура управления организацией: структура управления, ее свойства. Принципы построения структуры управления. Способы решения поставленных задач с учетом имеющихся ресурсов, ограничений и нормативов правового характера.	1	УК-2.3
3.	3	Тема 3. Процессы управления.  Миссия и цели организации: понятие и классификация целей. Понятие миссии, функции миссии. Управленческие решения: понятие и сущность управленческого решения. Классификация управленческих решений по субъекту управления, по степени влияния на будущее организации, по степени обязательности исполнения, по способу принятия, по широте охвата, по сфере реализации.  Технология принятия решения: понятие и сущность. Способы и методы реализации решений. Определение ожидаемых результатов решения выделенных задач.	1	УК-2.3 УК-2.4
4.	4	Тема 4. Механизмы менеджмента. Средства и методы управления, понятие и классификация. Классификация по содержанию воздействия. Проектирование решения конкретной задачи, выбор оптимального способа его решения.	1	УК-2.3 УК-2.4
5.	5	Тема 5. Управление персоналом.  Личность и власть в системе менеджмента: психологическая структура личности. Личность и коллектив. Взаимодействие личности и коллектива. Изменения в поведении человека, происходящие под влиянием коллектива. Понятие власти. Авторитет. Власть и лидерство. Руководитель и лидер. Качества современного руководителя. Отличия руководителя от лидера. Стили управления: понятие стиля руководства и его взаимосвязь с методами управления. Имидж руководителя, искусство и техника формирования имиджа. Профессиональная этика. Деловые отношения. Управление конфликтами: понятие конфликта. Классификация конфликтов по отношению к отдельному субъекту, по сфере возникновения и развития, по характеру и последствиям, с точки зрения организационных уровней. Решение конкретной задачи проекта за установленное время и представление результатов их решения.	1	УК-2.3 УК-2.5

6.	6	Тема 6. Эффективность управления и система	-	УК-2.5
		информационного обеспечения управления.		
		Система информационного обеспечения и		
		коммуникации в управлении: сущность		
		информации и ее роль в управлении. Уровни		
		информационного обеспечения менеджмента.		
		Типы информации. Эффективность		
		менеджмента организации.		
	Итого		4	

## 5.4 Лабораторные занятия не предусмотрены

5.5 Практические занятия (семинары)

$N_{\underline{0}}$	$\mathcal{N}_{\underline{0}}$	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость	Формируемые
$\Pi/\Pi$	разделов		(час.)	компетенции
1.	1	Тема 1. Основы менеджмента. Менеджмент	1	УК-2.3
		как вид деятельности. Внутренняя и		
		внешняя среда организации.		
		1.Менеджмент как вид деятельности: Управление и		
		его элементы. Субъект и объект управления.		
		История возникновения и развития управления.		
		Взаимосвязь понятий и категорий управления.		
		Менеджмент в системе понятий рыночной		
		экономики. Особенности современного менедж-		
		мента.		
		2.Внутренняя и внешняя среда организации		
		(анализ ситуаций): Характеристика элементов		
		внутренней среды, их взаимозависимость.		
	2	Характеристика внешней среды.	1	VIII O O
2.	2	Тема 2. Системы менеджмента.	1	УК-2.3
		1. Стратегическое и текущее планирование в		
		менеджменте: стратегический менеджмент		
		.Планирование как функция менеджмента.		
		Методы и принципы планирования.		
		2. Мотивация деятельности в менеджменте:		
		мотивация и ее виды. Задачи мотивации.		
		Экономические и неэкономические стимулы.		
		Содержательные теории мотивации.		
		3. Структура управления организацией:		
		структура управления, ее свойства. Принципы		
		построения структуры управления.		
		4. Способы решения поставленных задач с		
		учетом имеющихся ресурсов, ограничений и		
		нормативов правового характера.		
3.	3	Тема 3. Процессы управления.	1	УК-2.3
		1. Миссия и цели организации: Построение модели		УК-2.4
		«Дерево целей». Ранжирование целей.		
		2. Управленческие решения (Методические		
		рекомендации по проведению практических		
		занятий): Понятие и сущность управленческого		
		решения. Технология принятия решения: понятие и		
		сущность. Модели принятия решений.		
		3. Определение ожидаемых результатов		
		решения выделенных задач.		
4.	4	Тема 4. Механизмы менеджмента.	1	УК-2.3

	1			T
		1. Средства и методы управления: Средства и		УК-2.4
		методы управления, понятие и классификация.		
		Классификация по содержанию воздействия.		
		2. Методы управления социально-массовыми		
		процессами. Методы управления коллективами		
		и группами. Методы управления		
		внутригрупповыми явлениями и процессами.		
		, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		
		3. Проектирование решения конкретной задачи,		
	_	выбор оптимального способа его решения.		
5.	5	Тема 5. Управление персоналом.	1	УК-2.3
		1. Личность и власть в системе менеджмента		УК-2.5
		(система психологических тестов): Личность и		
		коллектив. Взаимодействие личности и коллектива.		
		Изменения в поведении человека, происходящие		
		под влиянием коллектива. Формальная и реальная		
		власть. Источники власти. Виды власти. Авторитет.		
		Власть и лидерство. Качества современного		
		руководителя. Отличия руководителя от лидера.		
		2.Стили управления: Авторитарный,		
		демократический и либеральный стили управления.		
		Характеристика стилей, их особенности и		
		преимущества. Оценка эффективности стиля		
		управления. Варианты взаимодействия		
		руководителя и подчиненного. Имидж		
		руководителя, искусство и техника формирования		
		имиджа. Профессиональная культура кадров		
		управления. Деловой этикет.		
		3. Управление конфликтами:		
		Классификация конфликтов по отношению к		
		отдельному субъекту, по сфере возникновения и		
		развития, по характеру и последствиям, с точки		
		зрения организационных уровней.		
		6. Решение конкретной задачи проекта за		
		установленное время и представление		
		1 -		
		результатов их решения.		
		T. ( D.)	1	NUC 2.5
6.	6	Тема 6. Эффективность управления и	1	УК-2.5
		система информационного обеспечения		
		управления.		
		1. Система информационного обеспечения и		
		коммуникации в управлении: Уровни		
		информационного обеспечения менеджмента:		
		стратегический менеджмент, менеджмент		
		подразделений, оперативный менеджмент. Типы		
		информации: общая информация, специфическая		
		информация, стимулирующая информация,		
		контрольная информация, распорядительная		
		информация, направляющая информация.		
		Построение схемы документопотока.		
		2. Эффективность менеджмента организации:		
		Критерии и показатели эффективности		
		менеджмента. Обобщающие и частные показатели.		
		Количественные показатели деятельности системы		
1				İ
		менеджмента. Показатели социальной эф-		
		менеджмента. Показатели социальной эффективности.	6	

№	№ разделов	Тематика	Трудоемкость	Формируемые
$\Pi/\Pi$		научно-практических занятий	(час.)	компетенции
1.				

## **5.7 Коллоквиумы** не предусмотрены

No	№ разделов	Тематика самостоятельной	Трудоемкость	Формируемые
$\Pi/\Pi$		работы	(час.)	компетенции
1.				

5.8 Самостоятельная работа

№	№	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость	Формируемые
		тематика самостоятельной работы		1 10
п/п	разделов	1 H	(час.)	компетенции
1.	1	1. Исторические предпосылки развития	16	УК-2.3
		менеджмента.		
		2. Школа управления (школа научного		
		управления, школа классическая, школа		
		человеческих отношений, поведенческих наук,		
		школа науки управления).		
		3. Модели менеджмента (американская,		
		японская, европейская, российская).		
		4. История развития менеджмента в России.		
		5. Описание внешней среды конкретной		
		организации.		
2.	2	1.Типология организаций, признаки их	14	УК-2.3
		классификации, отличительные особенности		
		функционирования.		
		2. Ознакомление с методами стратегического		
		планирования (SWOT- анализ).		
		3. Анализ формирования, распределение		
		полномочий в конкретной организации.		
3.	3	1.Формирование «дерева целей».	15	УК-2.3
3.	3	1. Формирование «дерева целеи». 2. Формирование целевых показателей	13	
		производственной, экономической деятельности.		УК-2.4
		3. Характеристика управленческой информации.		
		4. Типология управленческих решений.		
		т. типология управлен теских решения.		
4.	4	1. Характеристика методов управления.	14	УК-2.3
		2. Характеристика производственных процессов,		УК-2.4
		осуществляемых в конкретной организации.		
5.	5	1.Анализ организации управления персоналом в	15	УК-2.3
		конкретной организации.		УК-2.5
		2.Особенности управления коллективом		
		(формирование поведения индивидов и		
		группы).		
		3. Лидерство – теории лидерства.		
		4.Власть и типы власти.		
		5.Влияние – стили управления.		
		6. Анализ предпосылок возникновения конфликтов.		
6.	6	1. Оценка эффективности системы	15	УК-2.5
υ.	U	1. Оцепка эффективности системы	13	3 K-2.3

	менеджмента: - определение критериев оценки; - расчет эффективности.		
		89	

## 5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) не предусмотрены

5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Перечень		Виды занятий				Формы контроля
компетенций	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	CPC	
УК-2	+		+		+	Тесты, доклад, экзамен

#### 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

#### 6.1 Основная литература

- 1. Иванова, И.А. Менеджмент: учебник и практикум для вузов [Электронный ресурс] / И.А. Иванова, А.М. Сергеев. М.: Издательство Юрайт, 2020. 305 с. Режим доступа: https://www.biblio-online.ru/book/menedzhment-450097
- 2. Кузнецова, Ю. В. Менеджмент [Электронный ресурс]: учебник для академического бакалавриата / под ред. Ю.В. Кузнецова. М.: Издательство Юрайт, 2019. 448 с.
- 3. Кузнецова, Ю. В. Менеджмент [Текст]: учебник для академического бакалавриата / Ю.В. Кузнецов. М.: Издательство Юрайт; 2015. 448 с.
- 4. Менеджмент [Текст] : учебник для бакалавров / Э .М. Коротков. 2-изд., испр. и доп. М.: Издательство Юрайт; 2015. 640с.
- 5. Менеджмент: учебник для академического бакалавриата [Электронный ресурс] / Э.М. Коротков. 3-изд., испр. и доп. М.: Издательство Юрайт; 2019. 566с.

#### 6.2. Дополнительная литература

- 1. Коргова, М.А. Менеджмент организации [Электронный ресурс]: учеб. пособие для академического бакалавриата / М.А. Коргова. <u>М.:Издательство Юрайт</u>, 2019. 197с.
- 2. Менеджмент [Текст]: учебник для бакалавров / под ред. И.Н. Шапкина. М.: Юрайт, 2012. 690 с.
- 3. Менеджмент [Текст]: учебник для бакалавров/ Е.Л.Маслова. М.: Издательство Дашков и К; 2015. 336с.
- 4. Менеджмент [Текст] : учебник для бакалавров / под общ. ред. Н. И. Астаховой, Г. И. Москвитина. М. : Юрайт, 2013. 422 с.
- 6. Иванова, И.А., Сергеев, А.М. Менеджмент: учебник и практикум для прикладного бакалавриата [Электронный ресурс] / И.А. Иванова, А.М. Сергеев М.: Издательство Юрайт, 2019. 305с.

#### 6.3 Периодические издания

- 1. Менеджмент в России и за рубежом: науч.-практич. журнал / Учредитель и изд. «Финпресс. 1997. М.: ЗАО «Финпресс». Двухмес. ISSN 1028-5857.
- 2. Экономист: научный журн. / учредители : Минэкономразвития России, редакция журнала «Экономист». 1924, март М. : Экономист, 2018 Ежемесяч. ISSN 0869-4672. Предыдущее название: Плановое хозяйство (до 1990 года).

## 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

ЭБС «IPRbooks» ЭБС «Юрайт»

ЭБС «ZNANIUM.COM»

## 6.5 Методические указания к практическим занятиям /лабораторным занятиям/ научно-практическим занятиям/коллоквиумам

Методические указания для проведения практических занятий по дисциплине «Менеджмент». Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] – РГАТУ имени П.А. Костычева, Рязань, 2025 – ЭБС РГАТУ.

### 6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам

**самостоятельной работы** Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Менеджмент». Направление подготовки:

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] – РГАТУ имени П.А. Костычева, Рязань, 2025 – ЭБС РГАТУ.

## 7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных). № Программный продукт

		№ лицензии	Количество лицензий
1	«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационной поддержке от 26.08.2016	без ограничений
2	1С: Предприятие 8.2	Заказ покупателя N° 2455 от 19 июля 2012	без ограничений
3	7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений
	A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений
5	Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений
7	Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений
9	Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений
10	еТХТ Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений
	GIMP	свободно распространяемая	без ограничений
11	Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений
12	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150
	K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений
13	LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений
14	Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений
15	Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	без ограничений
	Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений
16	Opera	свободно распространяемая	без ограничений
17	Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений
18	Windows	Vindows Приложение 1 из Реестра ПО	
19	WINE	свободно распространяемая	без ограничений
21	Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений
22	ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №5004/19 от	1300 загрузок

		21.03.2019	
		Лицензионный договор №5081/19 от	
		21.03.2019	
23	Система тестирования	Лицензионное соглашение (договор) №	75
	INDIGO	Д-53609/4 от 01.11.2019	
24	Справочно-правовая система	свободно распространяемая	без ограничений
	"Гарант"		

8. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплине

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе дисциплины.

**9. Материально-техническое обеспечение дисциплины** (Приложение 7 к ООП Материально - техническое обеспечение основной образовательной программы).

## МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

## ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

#### Утверждаю:

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания

(код) (название)

О.В.Черкасов «\_19\_» \_\_\_\_марта\_\_\_ 2025 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Маркетинг

(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального обр	разованиябакалавриат
	(бакалавриат, специалитет, магистратура)
Направление подготовки (специ	альность) 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания_	,
	(полное наименование направления подготовки)
Направленность (профиль(и)) «П	Гехнология организации ресторанного дела»
	(полное наименование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)
Квалификация выпускника	бакалавр
Форма обучения	
	(очная, заочная, очно-заочная)
Курс3	
Курсовая(ой) работа/проект	семестр Зачет семестр
Экзамен <u>3</u> курс	

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного

образовательного	стандарта	высшего	образования	ПО	направлению	подготовки
(специальности) <u>1</u>	9.03.04 Техно.	погия проду	кции и организа	щия (	общественного п	итания
утвержденного <u>1</u>			- кдения ФГОС В	O)		
Разработчики		федры орга должность,		знес	<u>1</u>	
(подпись)			<u>А.Г. Крас</u> (Ф.И.О.		<u>9B</u>	
старший препода		ры органи гность, кафе		<u>eca</u>		
(подпись)			<u>Е.М. Дедог</u> (Ф.И.О			
(подпись)			(Ψ.Π.Ο	·.)		
Рассмотрена и утв	ерждена на за	седании каф	редры «19» март	га 20	25 г., протокол М	<u> 6</u> 8
Заведующий кас	федрой	организа	ции агробизнес	ca		
·			(кафе,	дра)		
Bay	2					
					нкина	
(подпи	сь)		О.И.Ф)	.)		

#### 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Целью изучения дисциплины является формирование знаний и практических навыков в области маркетинга, уметь принимать обоснованные планово-управленческие маркетинговые решения с учетом видов экономической деятельности, а также осуществлять практическую проверку результатов и рекомендаций по маркетингу в управлении предприятием.

Изучение дисциплины «Маркетинг» позволит получить глубокие теоретические знания и практические навыки для решения следующих задач:

- исследование сущности целостной концепции маркетинга как современной философии управления;
- выявление основных инфраструктурных тенденций, проблем и закономерностей развития экономики под воздействием факторов маркетинговой среды;
- организация и проведение комплексных маркетинговых исследований товарных рынков с целью получения информации для принятия управленческих решений;
- изучение конъюнктуры рынка, проведение ранжирования рынка по определённым критериям и выбор наиболее перспективных целевых рынков;
- изучение поведения потребителей и способы воздействия на него;
- выбор каналов распределения, организация товародвижения и продаж;
- принятие компетентных управленческих маркетинговых решений в области товарной, сбытовой, ценовой и коммуникационной политики;
- раскрытие стратегических направлений и тактических маркетинговых технологий в различных отраслях экономической деятельности;
- выбор стратегии поведения в условиях конкуренции и оценка конкурентоспособности предприятия;
- формирование имиджа и высокой репутации компании за счет изучения общественного мнения, социальной ответственности и корпоративной культуры удовлетворения потребностей общества;
- контроль, оценка и корректировка планово-управленческих решений для достижения устойчивого рыночного положения и эффективных результатов маркетинговой деятельности.

Таблица 1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессио- нальной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
---	--	--------------------------------------	---

22. Пищевая	технологический	организация оформления документов, для	- продовольственное
промышленно		получения разрешительной документации для	сырье растительного и
сть, включая		функционирования предприятия питания;	животного
производство		разработка планов и программ внедрения	происхождения;
напитков и		инноваций и определения эффективности их	продукция питания
габака (в		внедрения в производство;	различного назначения;
фере		участие в разработке концепции развития	методы и средства
промышленно		предприятия питания с учетом тенденций	испытаний и контроля
0		потребительского рынка;	качества сырья и готовой
роизводства		планирование и координация деятельности	продукции питания;
сулинарной		производства с другими видами деятельности	технологическое
іродукции)		предприятия питания;	оборудование; сетевые и
		организация и осуществление контроля	крупные предприятия
		соблюдения технологического процесса	питания и отели, крупные
		производства продукции питания на отдельных	специализированные
		участках/подразделениях предприятия питания;	цеха, имеющие функции
		организация работы производства и	кулинарного
		процессов снабжения, хранения и	производства;
		передвижения продуктов внутри предприятия	центральный офис сети
		питания;	предприятий питания.
		разработка и реализация мероприятий по	- выпускники могут
		управлению качеством и безопасностью сырья,	осуществлять
		полуфабрикатов и готовой продукции на	профессиональную
		предприятиях питания;	деятельность в других
		разработка и реализация мероприятий по	областях и (или) сферах
		повышению эффективности производства	профессиональной
		продукции питания, направленных на снижение	деятельности при условии
		трудоемкости, энергоемкости и повышение	соответствия уровня их
		производительности труда;	образования и
		внедрение новых видов сырья,	полученных компетенций
		высокотехнологических производств	требованиям к
		продукции питания, нового технологического	квалификации работника.
		оборудования;	
		организация и осуществление входного	
		контроля качества сырья и материалов,	
		производственного контроля полуфабрикатов и	
		продукции питания;	
		проведение стандартных и	
		сертификационных испытаний пищевого сырья	
		и готовой продукции питания;	
		оценка влияния новых технологий, новых	
		видов сырья, продуктов и технологического	
		оборудования, новых условий производства	
		продукции на конкурентность продукции	
		производства и рентабельность предприятия;	
		обеспечение и поддержание эффективной	
		системы продаж продукции производства и	
		контроля деятельности производства;	
		-	

		совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.	
33. Сервис,	организационно	оценка условий поставки продуктов от	- продовольственное
оказание услуг	-	потенциального круга поставщиков;	сырье растительного и
населению	управленческий	1	животного
(торговля, техническое		создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых	происхождения; продукция питания
обслуживание,		продуктов;	различного назначения;
ремонт,		установка критериев и показателей	*
предоставлени		эффективности работы производства;	испытаний и контроля
e		определение объемов затрат на логистические	
персональных		процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на	_
услуг, услуги гостеприимств		автоматизации логистических процессов на предприятии питания;	технологическое оборудование; сетевые и
a,		организация и контроль отдела продаж по	
общественное		реализации продукции производства внутри и вне	
питание и		предприятия питания;	специализированные
прочие)		определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов	= -
		реализации;	производства;
			центральный офис сети
		продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;	предприятий питания выпускники могут
		выявление недостатков процесса	•
		_ = = = = = = = = = = = = = = = = = = =	профессиональную
		повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности	
		обслуживания;	профессиональной
		разработка мотивационной программы для	
		работников производства и анализ	<b>7 1</b>
		эффективности проведения мотивационных	образования и полученных
		программ; операционное планирование на предприятии;	компетенций требованиям к квалификации
		организация документооборота по	работника.
		производству;	•
		организация работы коллектива, мотивация и	
		стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния	
		управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в	
		коллективе;	
		контроль финансовых и материальных ресурсов;	
		осуществление технического контроля и	
		управление качеством производства продукции питания;	
		формирование профессиональной команды,	
		мотивация работников производства, поддержка	
		лояльность персонала к предприятию и	
		руководству; профессионального профессионального	
		обучения и аттестации работников производства;	

22 11			
22. Пищевая	проектный	оценка качества услуг в области	1 ' '
промышленно		проектирования и реконструкции предприятия	
сть, включая		питания, предоставляемых проектными	животного
производство		организациями;	происхождения;
напитков и		разработка технического задания и	продукция питания
табака (в		технико-экономического обоснования на	различного назначения;
сфере		проектирование и реконструкцию предприятия	методы и средства
промышленно		питания;	испытаний и контроля
го		определение размеров производственных	качества сырья и готовой
производства		помещений, подбор технологического	продукции питания;
кулинарной		оборудования и его размещение;	технологическое
продукции)		чтение чертежей и осуществление контроля за	оборудование; сетевые и
		качеством услуг проектных организаций при	крупные предприятия
		проектировании и реконструкции предприятий	питания и отели, крупные
		питания;	специализированные
		осуществление контроля за качеством	цеха, имеющие функции
		монтажных работ, и оценка результатов	кулинарного
		проектирования предприятий питания малого	производства;
		бизнеса;	центральный офис сети
		использование системы автоматизированного	предприятий питания.
		проектирования и программного обеспечения	- выпускники могут
		при создании проектов вновь строящихся и	осуществлять
		реконструированных предприятий питания.	профессиональную
			деятельность в других
			областях и (или) сферах
			профессиональной
			деятельности при
			условии соответствия
			уровня их образования и
			полученных
			компетенций
			требованиям к
			квалификации
			работника.

### 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины Б1.0.07. Дисциплина относиться к обязательной части блока Б1. Дисциплины (модули).

Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников:

- 22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)
- 33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)

Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания;

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.
- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

#### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также

компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 2- Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория	Код и наименование	Код и наименование индикатора
универсальных	универсальной	достижения универсальной компетенции
компетенций	компетенции	
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.3 Понимает основные законы и закономерности функционирования экономики, необходимые для решения профессиональных задач
		УК-10.4 Применяет экономические знания при выполнении практических задач; УК-10.5 Способен использовать основные положения и методы экономических наук при решении профессиональных задач

Таблица 3 - Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения — **не предусмотрено** 

Категория	Код	И	наименование	Код	И	наименование	индикатора
общепрофессиональных	общепрофессиональной			достижения общепрофессионально			ессиональной
компетенций	компе	1 1			тенци	И	

Таблица 4 - Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии) - **не предусмотрено** 

Задача	Объект или	Категория	Код и	Код и	Основание (ПС, анализ			
ПД	область знания	профессиональных	наименование	наименование	опыта)			
	(npu	компетенций <i>(при</i>	профессиональной	индикатора				
	необходимости)	необходимости)	компетенции	достижения				
				профессиональной				
				компетенции				
Направ	Направленность (профиль), специализация							
Тип зад	дач профессионал	ьной деятельности						

Таблица 5 - Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии) - **не предусмотрено** 

Задача	Объект или	Категория	Код и	Код и	Основание (ПС, анализ				
ПД	область знания	профессиональных	наименование	наименование	опыта)				
	(при	компетенций (при	профессиональной	индикатора					
	необходимости)	необходимости)	компетенции	достижения					
				профессиональной					
				компетенции					
Направ	Направленность (профиль), специализация								
Тип зад	цач профессионал	ьной деятельности							

Таблица 6 - Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии) - **не предусмотрено** 

Задача	Объект или	Категория	Код и	Код и	Основание (ПС, анализ				
ПД	область знания	профессиональных	наименование	наименование	опыта)				
	(npu	компетенций <i>(при</i>	профессиональной	индикатора					
	необходимости)	необходимости)	компетенции	достижения					
				профессиональной					
				компетенции					
Направ	Направленность (профиль), специализация								
Тип зад	дач профессионал	ьной деятельности							
		-							

## 4. Объём дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Ваара наасъ	курсы			
	Всего часов		3		
заочная (	рорма				
Аудиторные занятия (всего)	14		14		
В том числе:					
Лекции	6		6		
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	8		8		
Самостоятельная работа (всего)					
В том числе:					
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат					
Другие виды самостоятельной работы	121		121		
Контроль	9		9		
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	экзамен		экзамен		
Общая трудоемкость час	144		144		
Зачетные Единицы Трудоемкости	4		4		
Контактная работа (по учебным занятиям)	14		14		

## 5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

		Технологии формирования компетенций						
<b>№</b> п/п	± ''		Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзам)	Формируемые компетенции
1	Теоретические основы маркетинга	0,5		1		10,5	12	ОПК-1.1,
								ОПК-1.2, ОПК-1.3
2	Маркетинговая среда организации,	0,5		1		11,5	13	ОПК-1.1,
	система маркетинговых							ОПК-1.2, ОПК-1.3

				иссле	дований	и информационного
						обеспечения 3
	Комплексное исследование рынка	1	1	10	12	ОПК-1.1, ОПК-1.2,
						ОПК-1.3
4	Товар и товарная политика	0,5	1	11,5	13	ОПК-1.1,
	предприятия					ОПК-1.2, ОПК-1.3
5	Сегментирование рынка	0,5	1	10,5	11	ОПК-1.1,
			•			ОПК-1.2, ОПК-1.3
6	Маркетинговые стратегии,	0,5	1	12	13,5	ОП-1.1,
	сущность, виды, значение для					ОПК-1.2, ОПК-1.3
	маркетинговой деятельности					
7	Цена и ценовая политика	0,5		11	12,5	ОК5,1-1.1,
	предприятия		1			ОПК-1.2, ОПК-1.3
8	Распределение товаров и		1	12,5	14,5	ОПК-1.1,
	товародвижение	1				ОПК-1.2, ОПК-1.3
9	Коммуникационная политика			11,5	12,5	ОПК-1.1,
	предприятия в системе маркетинга	1				ОПК-1.2, ОПК-1.3
10	Организация и контроль в			11,5	11,5	ОПК-1.1,
	маркетинговой деятельности					ОПК-1.2, ОПК-1.3
11	Международный маркетинг			10	10	ОПК-1.1,
						ОПК-1.2, ОПК-1.3
	ИТОГО	6	8	121	135	

# 5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№	Наименование		№ разделов данной дисциплины из табл.5.1									
$\Pi/\Pi$	обеспечивающих (предыдущих)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	и обеспечиваемых											
	(последующих) дисциплин											
	Предшествующие дисциплины											
1.	Цифровая экономика	+	+		+		+					
		Пос	ледую	щие ди	сциплі	ины						
1	Экономика и организация	+	+	+	+	+	+	+				
	производства											

# 5.3 Лекционные занятия

<b>№</b> п/п	Наименование разделов	Содержание разделов	Трудоемко сть (час.)	Формируемые компетенции
1.	Теоретические основы	Понятие, сущность и основные исходные идеи	0,5	УК-10.3,
	маркетинга	маркетинга.		УК-10.4,
		Эволюция маркетинга и его формирование как		УК-10.5
		функции управления и философия бизнеса.		
		Содержание маркетинговой деятельности на		
		различных этапах развития рыночных		
		отношений.		
		Связь маркетинга с основными научными		
		дисциплинами и областями знаний, требования		
		к моральным и деловым качествам		
		специалистов в области маркетинга.		
		Различия производственной и рыночной		
		ориентации фирм.		
		Экономический смысл и философский аспекты		
		маркетинга, его роль в экономике.		
		Концепция управления маркетингом, цели и		

	T	T		
		задачи маркетинга.		
		Формирование концепций в процессе развития		
		рыночных отношений, становления		
		цивилизованного рынка на основе моральных,		
		социально- эстетических принципов.		
		Виды маркетинга в зависимости от состояния		
		спроса, задачи маркетинговой службы по		
		управлению деятельностью. Комплексный		
		1		
		подход к управлению маркетингом,		
		структурные элементы комплекса маркетинга,		
		их характеристики. Основные принципы и		
		функции маркетинга, их классификация.		
		Последовательность выполнения функций и их		
		содержание в соответствии с основными		
		принципами и целями маркетинговой		
		деятельности предприятия		
2.	Маркетинговая среда	Понятие маркетинговой среды, ее роль в	0,5	УК-10.3,
۷.		рыночной деятельности компании. Структура	0,5	УК-10.4,
	организации, система	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		· ·
	маркетинговых	внешней (минцо и макро) среды, содержание		УК-10.5
	исследований и	каждого из элементов и их влияние, как		
	информационного	внешних факторов, на процесс маркетинга.		
	обеспечения	Рассмотрение возможности взаимодействия,		
		контроля и управления внешней средой со		
		стороны компании. Система маркетинговых		
		исследований, маркетинговое исследование как		
		функция управления предприятием. Этапы		
		маркетингового исследования, их содержание,		
		типичные задачи исследователей рынка.		
		Определение системы маркетинговой		
		информации, ее концептуальная структура.		
		Цели, источники и требования к маркетинговой		
		информации. Содержание систем внутренней		
		отчетности и сбора внешней информации.		
		Методы получения информации, их		
		достоинства и недостатки. Содержание системы		
		маркетингового анализа, краткая		
		характеристика применяемых методов в		
		зависимости отпостановки решаемой задачи.		
3.	Комплексное	Основные направления комплексного	1	УК-10.3,
	исследование рынка	исследования рынка. Виды рынков их сущность	1	УК-10.4,
		и отличия Модель покупательского поведения		УК-10.5
		на рынках и факторы, оказывающие на него		VIX 10.5
		влияние. Процесс принятия решения о покупке		
		товаров на различных рынках и факторы их		
		определяющие. Определение требований		
		потребителей к товару. Конкурентоспособность		
		товара; ее сущность и основные составляющие:		
		качестве товара, его основные критерии, цена		
		продажи (приобретения) товара, цена		
		продажи (приобретения) товара, цена потребленш товара. Экономическая сущность и		
		формализованное представление емкости и дол		
		рынка. Соотношение спроса и предложения.		
		Формулы расчета эластичности спроса		
		графическое изображение зависимости спроса		
		от уровня цен, доходов, особенность показателя		
		эластичности спроса на престижные товары.		
		Содержание процесса изученш цен и		
		фирменной структуры рынка, источники		
		получения информации о ценах, фирмах их		
		содержание. Анализ характера конкуренции,		
		маркетинговых действий конкурентов изучение		
		мотивации потребителей (Маслоу, Фрейду).		
		Сегментация рынка, сущность и ее основные		

		критерии.		
4.	Товар и товарная политика предприятия	Место товара и товарной политики в комплексе маркетинга. Повышение качеств; товара и его конкурентоспособности. Виды и системы контроля управления качеством Позиционирование товара, его связь с выбором целевого рынка. Мотивы создания новоп товара, этапы процесса его разработки. Разработка торговой марки и упаковки. Сущносл жизненного цикла товара, содержание его основных стадий, влияние на результата деятельности фирмы. Роль ассортиментной политики фирмы в обеспечении а стабильного развития. Понятие марки товара, её разновидности. Штриховое кодирование товаров. Стадии разработки новых товаров.	0,5	УК-10.3, УК-10.4, УК-10.5
5.	Сегментирование рынка	Идея сегментации рынка. Цель сегментации. Понятие сегмента рынка, сегментации покупателей. Критерии определения сегмента. Макро- и микросегментация. Общие признаки сегментации. Стратегии сегментации рынка.	0,5	УК-10.3, УК-10.4, УК-10.5
6.	Маркетинговые стратегии, сущность, виды, значение для маркетинговой деятельности	Сущность маркетинговых стратегий, их значение для маркетинговой деятельности основные требования к их разработке. Факторы и этапы формирования и разработю стратегии маркетинга, ее содержание. Основные направления маркетинговой стратегии глобальные стратегии. Виды маркетинговых стратегий в зависимости от спроса, уровн) конкуренции и доли рынка.	0,5	УК-10.3, УК-10.4, УК-10.5
7.	Цена и ценовая политика предприятия	Роль цены и ценовой политики в комплексе маркетинга. Методология определения уровня цен: факторы, влияющие на цену, этапы расчета базисного уровня цены. Основные виды ценовой стратегии, их краткое содержание. Принципы ценообразования.	0,5	УК-10.3, УК-10.4, УК-10.5
8.	Распределение товаров и товародвижение	Место в комплексе маркетинга и назначение сбытовой (дистрибьюционной) политики. Основные методы сбыта, их преимущества и недостатки. Виды, организация и структура систем сбыта. Факторы формирования сбытовой сети: функции каналов товародвижения, виды торговых посредников, их выбор и формирование сбытовой сети. Особенности формирования товаропроводящей сети в АПК региона.	1	УК-10.3, УК-10.4, УК-10.5
9.	Коммуникационная политика предприятия в системе маркетинга	Сущность и структура политики продвижения товара на рынок, ее место в комплексе маркетинга фирмы. Реклама и ее роль в коммуникационной политике предприятия. Взаимосвязь всех звеньев маркетинга - основа единой стратегии и практики рекламной деятельности. Виды рекламы, их содержание и цели, каналы распространения. Планирование рекламной компании. Методология составления рекламных сообщений, сметы расходов и бюджета на рекламу. Оценка эффективности затрат.  Связь с общественностью (PR) - как важная составляющая коммуникационной политики, ее содержание и сущность. Преимущества персональных продаж. Средства	1	УК-10.3, УК-10.4, УК-10.5

		стимулирования сбыта (упаковка, сервис,		
		фирменный стиль, его содержание и основная		
10.	Организация и контроль	Основные типы организационной структуры		УК-10.3,
	в маркетинговой	маркетинговых служб. Требования к		УК-10.4,
	деятельности	построению маркетинговых служб.		УК-10.5
		Задачи и основные направления маркетингового		
		контроля. Уровни контроля маркетинга и его		
		назначение.		
11.	Международный	Концепция международного маркетинга.		УК-10.3,
	маркетинг	Маркетинг в деятельности международных		УК-10.4,
		фирм Развитие международного маркетинга.		УК-10.5
		Стратегия международного маркетинга.		
		Технология маркетинговой деятельности в		
		международной фирме.		
		Итого	6	

# 5.4 Лабораторные занятия - не предусмотрено

<u>№</u> п/п	Наименование разделов или № разделов	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	-			

**5.5 Практические занятия (семинары)**Наименование разделов Тематика

	Наименование разделов	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость	Компе-
1.	Теоретические основы маркетинга	Задания и усвоение сущности маркетинга, принципов и особенностей его применения в экономике России  Задание на понимание содержания концепций управления маркетингом, умение отличать фирмы, имеющие сбытовую, конъюнктурную или маркетинговую ориентацию деятельности  Задания на проверку усвоения сущности	(час.) 1	тенции УК-10.3, УК-10.4, УК-10.5
		исходных понятий маркетинга, видов маркетинга при различных состояниях спроса Определение нужд и потребностей покупателей, удовлетворяемых различными товарами и услугами Выбор вида маркетинга в зависимости от		
2.	Маркетинговая среда организации, система маркетинговых исследований и информационного обеспечения	ситуации на рынке  Задание на понимание сущности и структуры маркетинговой среды, видов конкуренции, роли посредников  Составить описание маркетинговой среды конкретного предприятия (условного или реально действующего, желательно из АПК), акцентировать внимание на специфике влияния каждого фактора на производственно- сбытовую деятельность фирмы  Анализ макро- и микросреды организации.  Факторы маркетинговой среды предприятия  Определение индекса покупательской способности территории	1	УК-10.3, УК-10.4, УК-10.5
3.	Комплексное исследование	Выбор оптимального рынка для нового товара: определить район, на котором фирме выгоднее	1	УК-10.3, УК-10.4,

	рынка	продать свой товар		УК-10.5
		Определение объема потенциального сбыта		
4.	Товар и товарная политика	Закрепление лекционного материала на	1	УК-10.3,
	предприятия	примерах на понимание сущности товара в		УК-10.4,
	r r	маркетинге,его характеристик: качества, широты		УК-10.5
		товарного ассортимента, глубины товарного		J IC 10.5
		ассортимента жизненного цикла товара.		
		Задания на расчет степени новизны, балльной		
		оценки потребительских свойств товара.		
		Разработать программу маркетинговых		
		мероприятий для каждой стадии ЖЦТ по		
		номенклатуре конкретного (или условного		
		предприятия)		
5.	Сегментирование рынка	Выбор критериев сегментирования, их		УК-10.3,
•	Сегментирование рынка	систематизация.	1	УК-10.4,
			•	УК-10.4,
		Провести сегментацию рынка конкретного		УК-10.5
		товара для конкретной (условной) фирмы по		
		соответствующим его товару критериям,		
		признакам с формулировкой выводов		
j.	Маркатингарна атратарии	Ринц маркетингоры у за неу		УК-10.3,
•	Маркетинговые стратегии,	Виды маркетинговых задач		
	сущность, виды, значение	Определение стратегии компании	1	УК-10.4
	для маркетинговой	определение отрагогии компании		УК-10.5
	деятельности	Прогноз объемов продаж компании		
		Прогнозирование финансового результата		
		компании		
	Цена и ценовая политика	Закрепление лекционного материала на		УК-10.3,
	предприятия	примерах отражающих роль цены в	1	УК-10.4
		конкурентоспособности товара, знание	1	УК-10.5
		факторов, влияющих нг формирование цены,		
		методов ее определения, видь ценовой стратегии		
		фирм.		
		Провести расчеты безубыточной цены товара		
		при выводе его на рынок, выбора цены при		
		определенной эластичности товара, определение		
		безубыточного объема производства, прибыли в		
8.	Воспрананомия дорожения	различных вариантах цены		VV 10.2
٠.	Распределение товаров и	Определение факторов, влияющих на канал		УК-10.3
	товародвижение	сбыта продукции		УК-10.4
		Преимущества и недостатки различных каналов	1	УК-10.5
		распространения продукции		
	IC.	Критерии отбора торговых посредников		VIIC 10 C
	Коммуникационная	Виды и носители рекламы		УК-10.3
	политика предприятия в	Выбор рекламного носителя		УК-10.4
	системе маркетинга			УК-10.5
		Определение эффективности акции по		
		стимулированию сбыта		
		Согласование формы и содержания		
		маркетинговых коммуникаций		
0.	Организация и контроль в	Рассмотреть принципы организации служб		УК-10.3
•	маркетинговой деятельности	маркетинга на примере конкретных компаний (		УК-10.4
	маркетинговой делгельности	выбору студента), рассмотреть содержание		УК-10.4
		примерного положения и должностных		y K-10.5
		инструкций специалистов подразделения		
		маркетинга примере условного предприятия		
1.	Межнунаронный маркетиче	Стратегии международного маркетинга		VV 10.2
1.	Международный маркетинг	Стратегии международного маркетинга		УК-10.3,
		l re		УК-10.4.
		Концепция продвижения компании на		УК-10.5

	Итого	8	

# 5.6 Научно- практические занятия - не предусмотрено

No	Наименование	Тематика	Трудоемкость	Формируемые
$\Pi/\Pi$	разделов или	научно-практических занятий	(час.)	компетенции
	№ разделов			
1.				

5.7 Коллоквиумы - не предусмотрено

No	Наименование	Тематика самостоятельной	Трудоемкость	Формируемые
$\Pi/\Pi$	разделов или	работы	(час.)	компетенции
	№ разделов			
1.				

5.8 Самостоятельная работа

No	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость	Формируемые
п/п			(час.)	компетенции
1.	Теоретические основы	Этапы эволюции развития маркетинга,	10,5	УК-10.3,
	маркетинга	особенности его развития в России.		УК-10.4,
		Основные отличия маркетинга		УК-10.5
		промышленных товаров от потребительских. Особенности		
		1 -		
		маркетинга сельхозпродукции и		
		основных средств производства.	11.5	VIIC 10.2
2.	Маркетинговая среда	Информационное обеспечение	11,5	УК-10.3,
	организации, система	комплексного исследования рынка		УК-10.4,
	маркетинговых исследований	сельскохозяйственной техники		УК-10.5
	и информационного			
	обеспечения			
3.	Комплексное исследование	Мотивационный анализ поведения	10	УК-10.3,
	рынка	покупателей продукции		УК-10.4,
		агропромышленного комплекса.		УК-10.5
		Сонкурентная борьба и основные методы изучения фирм-конкурентов в отраслях		
		АПК.		
4.	Товар и товарная политика	Особенности разработки сбытовой	11,5	УК-10.3,
••	предприятия	политики в АПК.	11,0	УК-10.4,
		Торговые марки (товарные знаки и их		УК-10.5
		роль в коммуникационной политике).		71010
		Упаковка товара и ее роль в товарной		
		политике фирмы		
5.	Сегментирование рынка	Основные требования покупателей к	10,5	УК-10.3,
		товару в условиях современного рынка		УК-10.4,
		покупателя		УК-10.5
6.	Маркетинговые стратегии,	Состояние и особенности разработка	12	УК-10.3,
	сущность, виды, значение для	программы маркетинга на предприятиях		УК-10.4,
	маркетинговой деятельности	АПК		УК-10.5
7.	Цена и ценовая политика	Формирование ценовой политики в АПК	11	УК-10.3,
	предприятия			УК-10.4,
				УК-10.5
8.	Распределение товаров и	Виды посредников в маркетинге	12,5	УК-10.3,
	товародвижение			УК-10.4,
				УК-10.5

9.	Коммуникационная политика	Сущность и структура политики	11,5	УК-10.3,
	предприятия в системе	продвижения товара на рынок, ее место в		УК-10.4,
	маркетинга	комплексе маркетинга фирмы. Реклама и		УК-10.5
		ее роль в коммуникационной политике		
		предприятия.		
		Publik relations (PR) в коммуникационной		
		политике. Средства стимулирования		
		сбыта (упаковка, сервис, фирменный		
		стиль, его содержание и основная		
		задача),роль персональных продаж		
		Анализ телевизионной рекламы продукции		
		отечественных или зарубежных фирм (в		
		т.ч. сельскохозяйственных и		
		перерабатывающих отраслей АПК) на		
		российском телевидении		
10.	Организация и контроль в	Использование ЭВМ в маркетинговой	11,5	УК-10.3,
	маркетинговой деятельности	деятельности предприятий ресурсного		УК-10.4,
		обеспечения АПК		УК-10.5
11.	Международный маркетинг	Особенности международного	10	УК-10.3,
		маркетинга на предприятии АПК		УК-10.4,
				УК-10.5
			9	
		Подготовка и сдача экзамена		

#### 5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) - не предусмотрено

5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий

и форм контроля

Перечень	Виды занятий			Формы контроля			
компетенций	Л	ЛР	ПЗ	КР/КП	CPC		
УК-10.1	+		+		+	Собеседование, контрольная работа, задания,	
						реферат, тест, зачет, экзамен	
УК-10.2	+		+		+	Собеседование, контрольная работа, задания,	
						реферат, тест, зачет, экзамен	
УК-10.3	+		+		+	Собеседование, контрольная работа, задания,	
						реферат, тест, зачет, экзамен	

#### 6.Учебно-методическое обеспечение дисциплины

#### 6.1 Основная литература

- 1. Кислицына, В. В. Маркетинг : учебник / В. В. Кислицына. Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. 464 с. : ил. (Высшее образование). ISBN 978-5-8199-0490-9. Текст : электронный. URL: https://znanium.com/catalog/product/1079856 (дата обращения: 04.10.2021). Режим доступа: по подписке.
- 2. Резник, Г. А. Маркетинг : учебное пособие / Г.А. Резник. 4-е изд., перераб. и доп. Москва : ИНФРА-М, 2021. 199 с. (Высшее образование: Бакалавриат). DOI 10.12737/1242303. ISBN 978-5-16-016830-2. Текст : электронный. URL: https://znanium.com/catalog/product/1242303 (дата обращения: 04.10.2021). Режим доступа: по подписке.

#### 6.2 Дополнительная литература

1. Шацкая, И. В. Маркетинг : учебное пособие / И. В. Шацкая. — Москва : РТУ МИРЭА, 2020. — 180 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/167584 (дата обращения: 04.10.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

- 2. Резник, Г. А. Маркетинг: учебное пособие / Г.А. Резник. 4-е изд., перераб. и доп. Москва: ИНФРА-М, 2021. 199 с. (Высшее образование: Бакалавриат). DOI 10.12737/1242303. ISBN 978-5-16-016830-2. Текст: электронный. URL: https://znanium.com/catalog/product/1242303 (дата обращения: 04.10.2021). Режим доступа: по подписке.
- 3. Маркетинг: учебник и практикум для вузов / Т. А. Лукичёва [и др.]; под редакцией Т. А. Лукичёвой, Н. Н. Молчанова. Москва: Издательство Юрайт, 2021. 370 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-01478-5. Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/469356 (дата обращения: 05.10.2021).
- 4. Годин, А. М. Маркетинг: учебник для бакалавров / А. М. Годин. 12-е изд. Москва: Издательско-торговая корпорация« Дашков и К°», 2016. 656 с. ISBN 978-5-394-02540-2. Текст : электронный. URL: https://znanium.com/catalog/product/1092970 (дата обращения: 04.10.2021). Режим доступа: по подписке.

### 6.3 Периодические издания

1. Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета имени П.А. Костычева : науч.-производ. журн. / учредитель и издатель федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева». – 2009 - . – Рязань, 202=4 - . - Ежекварт. – ISSN : 2077 – 2084 – Текст : непосредственный

# 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт». URL: https://urait.ru
- 3EC «Znanium.com». URL: https://znanium.com
- ΘΕ PΓΑΤУ. URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
- Справочно-правовая система «Гарант». URL: http://www.garant.ru
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». URL: http://www.consultant.ru
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». URL: https://www.1gl.ru
- Научная электронная библиотека elibrary. URL: https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) URL : <a href="http://www.cnshb.ru">http://www.cnshb.ru</a>
- -Научная электронная библиотека КиберЛенинка. URL: https://cyberleninka.ru
- -Федеральный портал «Российское образование». URL: <a href="http://www.edu.ru/documents/">http://www.edu.ru/documents/</a>
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». URL :

#### http://window.edu.ru/

- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. URL :  $\underline{\text{http://}}$  fcior.edu.ru/
- Polpred.com Обзор СМИ. URL: http://polpred.com/

# 6.5 Методические указания к практическим занятиям /лабораторным занятиям/ научно-практическим занятиям/коллоквиумам

1. Методические рекомендации по выполнению практических работ по дисциплине «Маркетинг» для студентов по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] - РГАТУ: Рязань, 2025. — Режим доступа: <a href="http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp">http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp</a>

# 6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

1. Методические рекомендации по самостоятельной работе по дисциплине «Маркетинг» для студентов по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / - РГАТУ: Рязань, 2025. — Режим доступа: <a href="http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp">http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp</a>

# 7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных)

N₂	I	Программный продукт			
1	«Сеть КонсультантПлюс»				
2	7-Zip				
3	Adobe Acrobat Reader	Adobe Acrobat Reader			
4	Advego Plagiatus	Advego Plagiatus			
5	Edubuntu 16				
6	eTXT Антиплагиат				
7	Google Chrome				
8	Kaspersky Endpoint Security для Node 1 year Educational Renewa	я бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 al License			
9	LibreOffice 4.2				
10	Mozilla Firefox				
11	Office 365 для образования E1 (преподавательский)				
12	Opera				
13	Thunderbird	Thunderbird			
14	Windows				
	Windows 7 Windows xp				
	Windows 7 Pro				
15	WINE				
16	Альт Образование 9				
17	ВКР ВУЗ				
18	Справочно-правовая система "	'Гарант"			
	Прос	фессиональные БД			
http://www	w.buhonline.ru Γ	Портал «Бухгалтерия Онлайн» [Электронный ресурс]			
http://www	w.bungaiteria.ru 6	Информационно-аналитическое электронное издание в области бухгалтерского учета и налогообложения [Электронный ресурс]			
http://ichip	р.1 и/	Информационно-аналитическое электронное издание в области информационных технологий СНІР [Электронный ресурс]			
http://www.computerra.ru		Информационное электронное издание о новых технологиях, развитии ауки и техники «Компьютера» [Электронный ресурс]			

Сайты официальных организаций				
http://www.minfin.ru	Официальный сайт Министерства финансов РФ			
http://www.1c.ru	Официальный сайт фирмы «1 С»			
Информационные справочные системы				
http://www.garant.ru/				
http://www.consultant.ru/	КонсультантПлюс			

- **8.** Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплине. Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе
- **9. Материально-техническое обеспечение.** Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы.

# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

	УТВЕРЖДАЮ:
Председатель уче	бно-методической
комиссии по направ	лению подготовки
19.03.04 Техно.	погия продукции и
организация обще	ственного питания
Wf-f	О.В. Черкасов «19» марта 2025 г.

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ

(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального об	бразования	бакалавриат
1 1	_	(бакалавриат, специалитет, магистратура)
Направление подготовки (спец	иальность)_	19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питани	Я	
		(полное наименование направления подготовки)
Направленность (профиль(и))	«Технологи	ия организации ресторанного дела»
	(полное наименова	ние направленности (профиля) направления подготовки из ООП)
Квалификация выпускника	бакалавр	
Форма обучения	заочная	
· ·	(очная, заочная	, очно-заочная)
Курс1		
_		
Курсовая(ой) работа/проект _	<u>-</u> курс	Зачет <u>1</u> курс
Экзамен - курс		

# ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации № 1047 от 17 августа 2020г.

Разработчик доцент кафедры гуманитарных диси	<u>циплин</u>	
(подпись)	Нефедова И. Ю. (Ф.И.О.)	
Рассмотрена и утверждена на заседании кафед 2025 г., протокол № 8.	ры гуманитарных дисциплин «19» ма	рта
Заведующий кафедрой гуманитарных дисциплин	чиц н Чивилева И.В.	

#### 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины:

Основной **целью** курса «Русский язык и культура речи» является совершенствования навыков грамотного письма и говорения в профессиональном общении.

Данная цель обуславливает постановку следующих задач:

- повышение уровня орфоэпической, лексической, грамматической и стилистической грамотности;
- изучение основ риторики и лексико-стилистических особенностей языковых конструкций научной и официально-деловой направленности;
  - изучение принципов и эффективных методов речевой коммуникации;
- формирование умений продуцирования связных, правильно построенных монологических и диалогических текстов в соответствии с коммуникативными намерениями говорящего и ситуацией общения.

Таблица 1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

	Задачи профессиональной деятельности	Объекты
1151 234		профессиональной
Гип хад		деятельности (или
[ , [,		областей знания)
	I I	дан дан

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленно го производства кулинарной продукции)

организация оформления документов, получения ДЛЯ разрешительной документации для функционирования предприятия питания; разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности внедрения в производство; участие в разработке концепции развития предприятия питания учетом c тенденций потребительского рынка; планирование И координация деятельности производства с другими деятельности предприятия видами питания; организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания отдельных на участках/подразделениях предприятия питания; организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка мероприятий реализация управлению качеством и безопасностью полуфабрикатов готовой сырья, И продукции на предприятиях питания; разработка и реализация мероприятий повышению эффективности производства продукции питания, направленных снижение на трудоемкости, энергоемкости повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства рентабельность предприятия; обеспечение И поддержание эффективной продаж системы продукции производства и контроля деятельности производства; продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные

цеха, имеющие функции кулинарного

продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые крупные предприятия питания отели, крупные специализированные пеха. имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях И (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования полученных компетенций требованиям К квалификации работника.

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)

орга низа цион но упра влен ческ ий

оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий ДЛЯ хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат логистические процессы информационные И технологии по автоматизации процессов логистических предприятии питания; организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри И вне предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; разработка мотивационной программы ДЛЯ работников производства анализ И эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социальнопсихологического климата в коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля управление качеством производства продукции питания: формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер предотвращения различных злоупотреблений персонала.

продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья готовой продукции питания: технологическое оборудование; сетевые крупные предприятия питания отели, крупные специализированные имеюшие цеха. функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники осуществлять ΜΟΓΥΤ профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности условии соответствия уровня их образования полученных компетенций требованиям К квалификации работника

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленно го производства кулинарной продукции)

Науч ноиссл едов ател ьск ий проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на возникновение: разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства предприятии; анализ научнотехнической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания: участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление ИХ описания формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования ДЛЯ повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; участие разработке заданными продукции питания c функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.

продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья готовой продукции питания: технологическое оборудование; сетевые крупные предприятия питания отели, крупные специализированные цеха. имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники осуществлять ΜΟΓΥΤ профессиональную деятельность в других областях И (или) сферах профессиональной деятельности условии соответствия уровня их образования полученных компетенций требованиям К квалификации работника.

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)

оценка качества области услуг проектирования реконструкции И предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; разработка технического задания техникоэкономического обоснования на проектирование реконструкцию И питания; предприятия определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение; чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании реконструкции И предприятий питания; осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса; использование автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся реконструированных предприятий питания.

продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья готовой продукции питания: технологическое оборудование; сетевые крупные предприятия питания отели, крупные специализированные имеюшие пеха. функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники осуществлять профессиональную деятельность в других областях И (или) сферах профессиональной деятельности условии соответствия уровня их образования полученных компетенций требованиям К квалификации работника.

#### 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

троектный

Дисциплина Б1.О.08 Русский язык и культура речи относится к дисциплинам базовой части учебного плана подготовки бакалавров и преподаётся на первом курсе.

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.
  - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других

областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

#### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 2 - Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория	Код и наименование	Код и наименование индикатора
универсальных	универсальной компетенции	достижения универсальной
компетенций		компетенции
	УК-4. Способен	УК-4.2. Осуществляет речевое
	осуществлять деловую	взаимодействие в соответствии с
	коммуникацию в устной и	нормами современного русского
Коммуникация	письменной формах на	литературного языка в устной и
	государственном языке	письменной формах деловой
	Российской Федерации и	коммуникации.
	иностранном(ых) языке(ах)	

**Таблица 3 – Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения –** не предусмотрено

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции

Таблица 4 - Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения – не предусмотрено

Задача	Объект или	Категория	Код и	Код и	Основание	
ПД	область знания	профессиональных	наименование	наименование	(ПС, анализ	
	(npu	компетенций (при	профессиональной	индикатора	опыта)	
	необходимости)	необходимости)	компетенции	достижения		
				профессиональной		
				компетенции		
Направл	Направленность (профиль), специализация					
Тип зад	Тип задач профессиональной деятельности					

Таблица 5 - Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения – не предусмотрено

Задача	Объект или	Категория	Код и наименование	Код и наименование	Основание	
ПД	область знания	профессиональных	профессиональной	индикатора	(ΠC,	
	(npu	компетенций <i>(при</i>	компетенции	достижения	анализ	
	необходимости)	необходимости)		профессиональной	опыта)	
				компетенции		
Направл	пенность (профиль)	, специализация				
Тип зад	Тип задач профессиональной деятельности					

Таблица 6 – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции

выпускников и индикаторы их достижения – не предусмотрено

Задача	Объект или	Категория	Код и наименование	Код и наименование	Основание
ПД	область знания	профессиональных	профессиональной	индикатора	(ПС, анализ
	(npu	компетенций (при	компетенции	достижения	опыта)
	необходимости)	необходимости)		профессиональной	
				компетенции	
Направл	пенность (профиль)	, специализация			
Тип зада	ач профессиональн	ой деятельности			
		-			

4. Объём дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

та объем дисциплины по семестрам (курс	Всего		кур	СЫ	
Вид учебной работы	часов	1	2	3	4
Очная форма					
Аудиторные занятия (всего)					
В том числе:					
Лекции					
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	10	10			
Самостоятельная работа (всего)	58	58			
В том числе:					
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат					
Другие виды самостоятельной работы	58	58			
Контроль					
Вид промежуточной аттестации (зачет,	зачет	зачет			
дифференцированный зачет, экзамен)					
Общая трудоемкость час	72	7 2			
Зачетные Единицы Трудоемкости	2	2			
Контактная работа (по учебным занятиям)	10	10			

# 5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

	1 1							
		Техно	ологии (	формиро	вания	компет	енций	
<b>№</b> п/п	Наименование разделов дисциплины	Лекции	Лабораторные занятия	Практические занятия.	Курсовой П/Р	Самост. работа студента	Всего час. (без экзам)	Код индикатора достижения компетенции
1.	ЛИТЕРАТУРНЫЙ ЯЗЫК КАК ОСНОВА КУЛЬТУРЫ РЕЧИ							УК-4.2
2.	РЕЧЕВАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ И ЕЁ ВИДЫ							УК-4.2
3.	НОРМАТИВНЫЙ АСПЕКТ СОВРЕМЕННОГО РУССКОГО ЛИТЕРАТУРНОГО ЯЗЫКА							УК-4.2
	СТИЛИСТИКА							УК-4.2

5.	ОСНОВЫ ЭФФЕКТИВНОСТИ ДЕЛОВОЙ КОММУНИКАЦИИ				УК-4.2

5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

$N_{\underline{0}}$	Наименование	№ разделов данной дисциплины из табл.5.1.,						
п/п	обеспечивающих	для к	соторых не	обходимо і	изучение об	беспечиван	ощих	
	(предыдущих) и	(предыду	⁄щих) и обе	еспечиваем	ых (послед	цующих) ді	исциплин	
	обеспечиваемых	1 2 3 4 5						
	(последующих) дисциплин							
	]	Предыдущ	ие дисцип	лины				
1.	История России	+		+	+			
2.	Социология		+		+	+		
	Последующие дисциплины							
1.	Иностранный язык	+ + + + +						
2.	Психология и педагогика	+	+	+	+	+		

# 5.3. Лекционные занятия - не предусмотрены

# 5.4. Лабораторные занятия - не предусмотрены

5.5. Практические занятия (семинары)

<b>№</b> π/π	№ разделов	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	1.	Литературный язык, его место в системе национального языка.	2	УК-4.2
2.	2.	Точность и понятность речи. Использование в речи слов, имеющих ограниченную сферу потребления. Чистота и уместность речи.	2	УК-4.2
3.	3.	Понятие языковой нормы. Орфоэпические и акцентологические нормы современного русского литературного языка. Грамматические нормы современного русского литературного языка.	2	УК-4.2
4.	4.	Функциональные стили современного русского литературного языка. Научный стиль. Специфика использования элементов различных языковых уровней в научной речи. Официально-деловой стиль, сфера его функционирования, жанровое своеобразие. Языковые формулы официальных документов	2	УК-4.2
5.	5.	Основы речевого воздействия на личность. Речевые тактики в общении. Роды и виды современного красноречия. Структура публичного выступления.	2	УК-4.2
	·	Итого	10	·

# 5.6. Научно-практические занятия – не предусмотрены

# **5.7. Коллоквиумы** – не предусмотрены

5.8. Самостоятельная работа

№	№	Таматика самостоятальной работы	Трудоемкость	Код индикатора
п/п	разлелов	Тематика самостоятельной работы	(час)	лостижения

				компетенции
1.	1.	Современный русский литературный язык и его подсистемы. Формы существования РЛЯ.	10	УК-4.2
2.	2.	Логичность, смысловая полнота и информативная насыщенность речи. Выразительность речи.	10	УК-4.2
3.	3.	Нормы литературного языка. Орфографические, орфоэпические нормы. Нормы употребления различных частей речи. Синтаксические нормы.	10	УК-4.2
4.	4.	Стилистика русского языка. Дифференциальные признаки функциональных стилей.	10	УК-4.2
5.	5.	Виды и формы делового общения. Этика делового общения. Деловая риторика. Подготовка публичной речи. Аргументация.	18	УК-4.2
		Итого	58	

### 5.9. Примерная тематика курсовых проектов(работ)

Не предусмотрено

5.10. Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины,

видов занятий и форм контроля

Код		В	иды зан	ятий		
индикатора	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	CPC	Формы контроля
достижения						- • <b>FF</b> •••
компетенции						
УК-4.2			+		+	тестирование;
						устный опрос,
						письменное задание,
						публичное выступление,
						зачет

#### 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

#### 6.1. Основная литература

Русский язык и культура речи : учебник и практикум для вузов / В. Д. Черняк [и др.] ; под редакцией В. Д. Черняк. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 363 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02663-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/468668">https://urait.ru/bcode/468668</a> (дата обращения: 10.03.2023).

#### 6.2. Дополнительная литература

- 1. Самойлова, Е. А. Русский язык и культура речи : учебное пособие / Е. А. Самойлова. Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. 144 с. (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-8199-0802-0. Текст : электронный. URL: https://znanium.com/catalog/product/1009452 (дата обращения: 10.03.2023). Режим доступа: по подписке.
- 2. Решетникова, Е. В. Русский язык и культура речи : учебное пособие / Е. В. Решетникова. Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2018. 118 с. ISBN 978-5-4486-0064-7. Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. URL: https://www.iprbookshop.ru/70278.html (дата обращения: 01.10.2021). Режим доступа: для авторизир. пользователей. DOI: https://doi.org/10.23682/70278
- 3. Русский язык и культура речи: учебник / под ред. проф. О.Я. Гойхмана. 2-е изд., перераб. и доп. Москва: ИНФРА-М, 2017. 240 с.— (Высшееобразование: Бакалавриат), www.dx.doi. org/10.12737/3428. ISBN 978-5-16-009929-3 (print); ISBN 978-5-16-101532-2 (online). Текст: электронный. URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/913242">https://znanium.com/catalog/product/913242</a>. Режим доступа: по полписке.
- 4. Голуб, И. Б. Стилистика русского языка и культура речи: учебник для академического бакалавриата / И. Б. Голуб, С. Н. Стародубец. Москва: Издательство Юрайт, 2018. 455 с. (Бакалавр. Академический курс). ISBN 978-5-534-00614-8. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <a href="https://urait.ru/bcode/412823">https://urait.ru/bcode/412823</a>

#### 6.3. Периодические издания

- 1. Вестник Московского университета. Серия 9: Филология: научный журнал / учредитель: Московский государственный университет имени М. В. Ломоносова. 1946 . Москва: МГУ, 2009 . 6 номеров в год. Режим доступа: по подписке. URL: <a href="https://dlib.eastview.com/browse/publication/9145">https://dlib.eastview.com/browse/publication/9145</a> (дата обращения: 10.03 .2024). ISSN 0130-0075. Текст: электронный.
- 2. Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета имени П.А. Костычева : науч.-производ. журн. / учредитель и издатель федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева». 2009 . Рязань, 2024. Ежекварт. ISSN: 2077 2084 Текст: непосредственный

#### 6.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- 1. «Грамотная речь, или учимся говорить по-русски». Режим доступа: http://cultrechi.narod.ru.
  - 2. Грамота.Ру. Режим доступа: http://www.gramota.ru
  - 3. Лингвистические задачи. Режим доступа: http://www.gramma.ru.
  - 4. Портал «Грамота.ру» Режим доступа: http://www.gramota.ru/
- 5. Русский язык и культура речи. Практикум. Словарь 2-е изд., пер. и доп. Учебно-практическое пособие для академического бакалавриата. Черняк В.Д. Отв. ред. 2015. http://www.biblio-online.ru
  - 6. Словарь сокращений. Режим доступа: http://www.sokr.ru
  - 7. Толковый словарь Ожегова. Режим доступа: <a href="http://www.megakm.ru/ojigov">http://www.megakm.ru/ojigov</a>
  - 8. Толковый словарь русского языка В.И. Даля. Режим доступа: <a href="http://www.slova.ru">http://www.slova.ru</a>
  - 9. Центр риторики http://www.master-ritor.ru.
  - 10. ЭБС «Юрайт» Режим доступа: http://www. biblio-online.ru
  - 11. ЭБ РГАТУ Режим доступа: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

#### 6.5. Методические указания к практическим занятиям

1. Нефедова И.Ю. Методические указания для проведения практических занятий по дисциплине «Русский язык и культура речи». - Издательство ФГБОУ ВО РГАТУ. Рязань. 2025 — Режим доступа: <a href="http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp">http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp</a>

#### 6.6. Методические указания для самостоятельной работы

1. Нефедова И.Ю. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Русский язык и культура речи». - Издательство ФГБОУ ВО РГАТУ. Рязань. 2025 — Режим доступа: <a href="http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp">http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp</a>

7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно- справочные системы, профессиональные базы данных)

N₂	Программный продукт
1.	«Сеть КонсультантПлюс»
2.	7-Zip
3.	Adobe Acrobat Reader
4.	Advego Plagiatus
5.	Edubuntu 16
6.	еТХТ Антиплагиат
7.	Google Chrome
8.	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License
9.	LibreOffice 4.2
10.	Mozilla Firefox
11.	Office 365 для образования E1 (преподавательский)

12.	Opera
13.	Thunderbird
14.	Windows Windows 7 Windows xp Windows 7 Pro
15.	WINE
16.	Альт Образование 9
17.	ВКР ВУЗ
18.	Справочно-правовая система "Гарант"

Профессиональные БД		
https://raexpert.ru/	Рейтинговое агенство Эксперт РА	
http://www.mcx.ru/	Официальный интернет-портал Министерства сельского хозяйства Российской Федерации	
http://www.ryazagro.ru/	Министерство сельского хозяйства и продовольствия Рязанской области	
http://www.gks.ru/	официальный сайт Федеральной службы государственной статистики	
http://expert.ru/	Сайт журнала «Эксперт»	
http://ko.ru/	Деловой еженедельник «Компания»	
http://surveys.org.ua/	Сайт о маркетинговых исследованиях	
http://ecsocman.hse.ru/	Федеральный образовательный портал «Экономика. Социология. Менеджмент»	
http://www.md- marketing.ru/	Инфорационный портал: MD-Marketing.ru	
www.nlr.ru	Российская национальная библиотека	
www.inion.ru	Институт научной информации по общественным наукам	
www.nbmgu.ru	Научная библиотека МГУ имени М.В.Ломоносова	
http://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	
http://www.dissercat.com/	Электронная библиотека диссертаций	
http://koob.ru/	Куб — электронная библиотека	
Сайты официальных организаций		
http://www.council.gov.ru/	официальный сайт Совета Федерации	
http://www.duma.gov.ru/	официальный сайт Госдумы РФ	
http://www.rosmintrud.ru/	официальный сайт Министерства труда и социальной защиты РФ	
http://mon.gov.ru/	официальный сайт Министерства образования и науки РФ	

http://ryazangov.ru/	Портал исполнительных органов государственной власти Рязанской области
Информационные	
справочные системы	
http://www.garant.ru/	Гарант
http://www.consultant.ru/	КонсультантПлюс

- 8. Фонды оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестаций обучающихся (Приложение 1)
- **9. Материально-техническое обеспечение дисциплины** (Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы).

# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

#### ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

Председатель	учебно-методической
комиссии по нап	равлению подготовки
19.03.04Техноло	гияпродукции и
организация обц	цественного питания (код)
(название)	
2010	
9	.В. Черкасов

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Математика и мат	ематическая статистика
(наименование уч	ебной дисциплины)
Уровень профессионального образования	бакалавриат
(бакалавриат, спе	циалитет, магистратура, подготовка кадров высшей квалификации)
Направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	общественного питания
	(полное наименование направления подготовки)
Направленность (Профиль(и)) <u>Технология о</u> ј	оганизации ресторанного дела
	ленности (профиля) направления подготовки из ООП)
Квалификация выпускника	_ бакалавр
Форма обучения	канис
<u> </u>	лам
Курс 1	Семестр
Курсовая(ой) работа/проектсеместр	Зачетсеместр
Экзамен 1 семестр	

# ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Минобрнауки России от17.08.2020№ 1047

(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчики	доцент кафедры бизнес-информатики и прикладной математики
	(должность, кафедра)
Mar	
Косте	нко Н.А.
(подпись) (Ф.И.	0.)
	тверждена на заседании кафедры «19» марта 2025 г., протокол № 8 федрой бизнес-информатики и прикладной математики
	(кафедра)
· heart	<u>Шашкова И.Г.</u>
(подп	ись) (Ф.И.О.)

## 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Цель-формирование у обучающихся культуры мышления, способов к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения.

Задачами изучения дисциплины являются приобретение обучающимися прочных знаний и практических навыков в области, определяемой целью курса, т.е.

- изучение аналитических и численных методов для анализа математических моделей
  - изучение основных понятий и методов математического анализа;
  - изучение теории вероятностей и математической статистики.

В соответствии с ФГОС ВО:

_	тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников;
	— проектный
	<ul> <li>— организационно-управленческий</li> </ul>
	— технологический
	<ul> <li>научно-исследовательский</li> </ul>

Кроме задач по конкретной учебной дисциплине следует указать(в соответствии с  $\Phi\Gamma OC\ BO$ ):

— тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников;

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область	Типы задач	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной
профессиональной	профессиональной		деятельности (или области знания)
деятельности	деятельности		(при необходимости)
(по Реестру			· ·
Минтруда)			
22. Пищевая	технологический;	организация оформления документов, для получения	- продовольственное сырье
промышленность,		разрешительной документации для функционирования	растительного и животного
включая		предприятия питания; разработка планов и программ	происхождения; продукция питания
производство		внедрения инноваций и определения эффективности их	различного назначения; методы и
напитков и табака		внедрения в производство; участие в разработке концепции	средства испытаний и контроля
(в сфере		развития предприятия питания с учетом тенденций	качества сырья и готовой продукции
промышленного		потребительского рынка; планирование и координация	питания; технологическое
производства		деятельности производства с другими видами деятельности	оборудование; сетевые и крупные
кулинарной		предприятия питания; организация и осуществление контроля	предприятия питания и отели,
продукции)		соблюдения технологического процесса производства	крупные специализированные цеха,
		продукции питания на отдельных участках/подразделениях	имеющие функции кулинарного
		предприятия питания; организация работы производства и	производства; центральный офис
		процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов	сети предприятий питания.
		внутри предприятия питания; разработка и реализация	<del>-</del>
		мероприятий по управлению качеством и безопасностью	выпускникимогутосуществлятыпрофе
		сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях	ссиональную
		питания; разработка и реализация мероприятий по	деятельностьвдругихобластяхи(или)с
		повышению эффективности производства продукции питания,	ферахпрофессиональнойдеятельности
		направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и	приусловиисоответствияуровняихобр
		повышение производительности труда; внедрение новых	азованияиполученныхкомпетенцийтр
		видов сырья, высокотехнологических производств продукции	ебованиямк квалификации работника.
		питания, нового технологического оборудования; организация	
		и осуществление входного контроля качества сырья и	
		материалов, производственного контроля полуфабрикатов и	
		продукции питания; проведение стандартных и	
		сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой	
		продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых	
		видов сырья, продуктов и технологического оборудования,	

		новых условий производства продукции на конкурентность	
		продукции производства и рентабельность предприятия;	
		обеспечение и поддержание эффективной системы продаж	
		продукции производства и контроля деятельности	
		производства;	
		совершенствование работы производства и содействие	
		совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в	
		разработке концепции, ценообразования на блюда,	
		продвижении бренда и стратегии развития предприятия	
		питания; разработка и реализация программ по продвижению	
		продукции производства и привлечению потребителей,	
		обеспечению и поддержки лояльности потребителей к	
		предприятию питания	
33. Сервис,	организационно-уп	оценка условий поставки продуктов от потенциального	- продовольственное сырье
оказание услуг	равленческий;	круга поставщиков;	растительного и животного
населению		организация системы товародвижения и создания	происхождения; продукция питания
(торговля,		необходимых условий для хранения, складирования и	различного назначения; методы и
техническое		перемещения закупаемых продуктов;	средства испытаний и контроля
обслуживание,		установка критериев и показателей эффективности работы	качества сырья и готовой продукции
ремонт,		производства;	питания; технологическое
предоставление		определение объемов затрат на логистические процессы и	оборудование; сетевые и крупные
персональных		информационные технологии по автоматизации	предприятия питания и отели,
услуг, услуги		логистических процессов на предприятии питания;	крупные специализированные цеха,
гостеприимства,		организация и контроль отдела продаж по реализации	имеющие функции кулинарного
общественное		продукции производства внутри и вне предприятия питания;	производства; центральный офис
питание и прочие)		определение направления деятельности отдела продаж по	сети предприятий питания.
		сегментам рынка и каналов реализации;	-
		формирование ассортимента продаваемой продукции и	выпускникимогутосуществлятьпрофе
		услуг внутри и вне предприятия питания;	ссиональную
		выявление недостатков процесса обслуживания и	деятельностьвдругихобластяхи(или)с
		определение способов повышения качества обслуживания с	ферахпрофессиональнойдеятельности
		разработкой критериев и показателей эффективности	приусловиисоответствияуровняихобр
		обслуживания;	азованияиполученныхкомпетенцийтр
		разработка мотивационной программы для работников	ебованиямк квалификации работника.

	производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.	
аучно-исследовате пьский;	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха,

22 Пишарая	проектици	использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.	имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.  выпускникимогутосуществлятьпрофе ссиональную деятельностьвдругихобластяхи(или)с ферахпрофессиональнойдеятельности приусловиисоответствияуровняихобр азованияиполученныхкомпетенцийтр ебованиямк квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	проектный	оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение; чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания; осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса; использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания  +	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплиныБ1.О.09

- область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников;
  - 22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции).
  - 33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие).

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.
- выпускникимогутосуществлятьпрофессиональную

деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельност и приусловии соответст в и муровня и хобразования и полученных компетенций требования мк квалификации работника.

#### 1. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом\*. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица - Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения не предусмотрено

Категорі	Я	Код и наименование	Код и наименование индикатора
универсаль компетені		универсальной компетенции	достижения универсальной компетенции

Таблица - Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория	Код и наименование	Код и наименование индикатора		
общепрофессиональных	общепрофессиональной	достижения общепрофессиональной		
- 1	компетенции	компетенции		

компетенций		
	ОПК-2 Способен	ОПК-2.3 Решение профессиональных задач
	применять основные	с помощью математического аппарата
	законы и методы	
	исследований	
	естественных наук для	
	решения задач	
	профессиональной	
	деятельности	

Таблица - Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии)

Задача	Объект или	Категория	Код и	Код и	Основание					
ПД	область знания	профессиональных	наименование	наименование	(ПС,					
	(npu	компетенций (при	профессиональной	индикатора	анализ					
	необходимости)	необходимости)	компетенции	достижения	опыта)					
				профессиональной						
	компетенции									
Направ.	Направленность (профиль), специализация									
Тип зад	Тип задач профессиональной деятельности									

Таблица - Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии)

Задача	Объект или	Категория	Код и	Код и	Основание					
ПД	область знания	профессиональных	наименование	наименование	(ПС,					
	(npu	компетенций (при	профессиональной	индикатора	анализ					
	необходимости)	необходимости)	компетенции	достижения	опыта)					
				профессиональной						
	компетенции									
Направ.	Направленность (профиль), специализация									
Тип зад	Тип задач профессиональной деятельности									

Таблица – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии)

Задача	Объект или	Категория	Код и	Код и	Основание
ПД	область знания	профессиональных	наименование	наименование	(ΠC,
	(npu	компетенций (при	профессиональной	индикатора	анализ
	необходимости)	необходимости)	компетенции	достижения	опыта)
				профессиональной	
				компетенции	
Направ.	пенность (профиль	), специализация			
Тип зад	ач профессионалы	ной деятельности			

# 4.Объём дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Doore was	Семестры							
•	Всего часов	1	2	3	4	5	6	7	8
Очная ф	орма								
Аудиторные занятия (всего)	14	14							
В том числе:									
Лекции	6	6							
Лабораторные работы (ЛР)									
Практические занятия (ПЗ)	8	8							
Семинары (С)									
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)									
Другие виды аудиторной работы									
Самостоятельная работа (всего)	121	121							
В том числе:									
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)									
Расчетно-графические работы									
Реферат									
Другие виды самостоятельной работы									
Контроль	9	9							
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	экзамен	экзамен							
Общая трудоемкость час	144	144							
Зачетные Единицы Трудоемкости	4	4							
Контактная работа (по учебным занятиям)	14	14							

# 5. Содержание дисциплины

# 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№	Наименование раздела	Лекции	Лаборат.	Практи	Курсовой	Сам	Формируем
п/п	дисциплины		занятия	Ч.	$\Pi/P$	ост.	ые
				занятия		рабо	компетенци
						та	И

1	Определители.	-	Не	-	Не	14	ОПК-2
	Матрицы. Системы		предусмо		предусмотр		
	линейных		трено		ено		
	алгебраических						
	уравнений (СЛАУ)						
2	Векторная алгебра	-	He	-	Не	14	ОПК-2
			предусмо		предусмотр		
			трено		ено		
3	Аналитическая	-	Не	-	Не	14	ОПК-2
	геометрия		предусмо		предусмотр		
			трено		ено		
4	Введение в	-	Не	-	Не	14	ОПК-2
	математический анализ.		предусмо		предусмотр		
	Непрерывность функции		трено		ено		
	в точке. Классификация						
	точек разрыва						
5	Дифференциальное	2	Не	2	Не	14	ОПК-2
	исчисление функций		предусмо		предусмотр		
	одной переменной		трено		ено		
6	Неопределённый	-	Не	-	Не	14	ОПК-2
	интеграл. Определённый		предусмо		предусмотр		
	интеграл.		трено		ено		
7	Дифференциальные	-	Не	2	Не	14	ОПК-2
	уравнения		предусмо		предусмотр		
			трено		ено		
8	Теория вероятностей	2	Не	2	Не	14	ОПК-2
			предусмо		предусмотр		
			трено		ено		
9	Математическая	2	Не	2	Не	9	ОПК-2
	статистика		предусмо		предусмотр		
			трено		ено		

# 5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

		№ разделов данной дисциплины из табл.5.1									
№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
	Предыдущие дисциплины										
1	_										
	Последующие дисциплины										
1	Химия				+	+	+	+	+	+	
2	Физика				+	+	+	+	+	+	

# 5.3 Лекционные занятия

<u>№</u> п/п	№ разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1.	Определители. Матрицы. Системы	-	ОПК-2

		линейных алгебраических уравнений (СЛАУ).			
2.	2.	Векторная алгебра.	-	ОПК-2	
3.	3.	Аналитическая геометрия.	-	ОПК-2	
4	4	Введение в математический анализ. Непрерывность функции в точке. Классификация точек разрыва.	-	ОПК-2	
5	5	Дифференциальное исчисление функций одной переменной.	2	ОПК-2	
6	6	Неопределённый интеграл. Определённый интеграл.	-	ОПК-2	
7	7	Дифференциальные уравнения.	-	ОПК-2	
8	8	Теория вероятностей.	2	ОПК-2	
9	9	Математическая статистика.	2	ОПК-2	

## 5.4 Лабораторные занятия - не предусмотрены учебным планом

## 5.5 Практические занятия (семинары)

<u>№</u> п/п	№ разделов	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкост ь (час.)	Формируе мые компетенц ии
1	1	1.Определители 2-го, 3-го и п-го порядков. Миноры и алгебраические дополнения. Свойства определителей. Матрицы, действия над ними (сложение, умножение на число, умножение двух матриц). Обратная матрица.  2.Решение систем линейных алгебраических уравнений (СЛАУ): матричный метод, формулы Крамера, метод Гаусса.	-	ОПК-2
2	2	<ol> <li>Понятие вектора</li> <li>Линейные операции над векторами</li> <li>Скалярное произведение векторов и его свойства</li> <li>Векторное произведение векторов и его свойства</li> <li>Смешанное произведение векторов и его свойства</li> </ol>	-	ОПК-2
3	3	Аналитическая геометрия  1. Различные уравнения плоскости в пространстве  2. Частные случаи общего уравнения плоскости  3. Взаимное расположение двух плоскостей  4. Расстояние от точки до плоскости  5. Различные уравнения прямой в пространстве  6. Взаимное расположение двух прямых в пространстве  7. Взаимное расположение прямой и плоскости в пространстве  8. Различные уравнения прямой линии на плоскости  9. Геометрическая задача линейного программирования	-	ОПК-2
4	4	1.Введение в математический анализ. Предел функции.Раскрытие неопределённостей от	-	ОПК-2

		алгебраических функций.		
		2. Раскрытие неопределённостей от		
		тригонометрических функций. Раскрытие		
		неопределённостей от показательных и		
		логарифмических функций.		
5	5	<ol> <li>Производная функции, её геометрический и физический смысл. Таблица производных. Основные правила дифференцирования. Связь непрерывности и дифференцируемости.</li> <li>Дифференциал функции. Основные теоремы дифференциального исчисления. Исследование функции с помощью первой производной. Исследование функции с помощью второй</li> </ol>	2	ОПК-2
		производной. Пример полного исследования функции.		
6	6	1. Неопределённый интеграл, простейшие свойства. 2. Интегрирование методом замены переменной. Метод интегрирования по частям. Определение определённого интеграла, его свойства. Формула Ньютона-Лейбница. Интеграл с переменным верхним пределом. Замена переменной и интегрирование по частям в определённом интеграле. Несобственные интегралы. Несобственный интеграл I рода. Признаки сходимости несобственных интегралов I рода.	-	ОПК-2
7	7	1. Общие сведения о ДУ 1-го порядка. 2. Уравнения с разделяющимися переменными. Некоторые задачи физики 3. Однородные ДУ 1-го порядка. 4. Линейные ДУ 1-го порядка. 5. ДУ в полных дифференциалах 6. Линейные ДУ II порядка. 7. Линейные однородные дифференциальные уравнения 2-го порядка с постоянными коэффициентами (ЛОДУ). 8. Линейные неоднородные ДУ 2-го порядка с постоянными коэффициентами (ЛНДУ).	2	ОПК-2
8	8	1.Введение в теорию вероятностей. Простейшие понятия теории вероятностей. Алгебра событий Вероятность случайного события. Геометрические вероятности. Классические вероятности. Формулы комбинаторики.  2.Условная вероятность. Независимость событий. Формула полной вероятности и формулы Байеса. Схема повторных испытаний. Формула Бернулли и её асимптотика.  3. Случайные величины (СВ). Ряд распределения ДСВ. Интегральная функция распределения. Функция распределения НСВ. Плотность вероятности НСВ. Числовые характеристики случайных величин.	2	ОПК-2

		4. Примеры важных распределений СВ. Биномиальное распределение ДСВ. Распределение Пуассона. Равномерное распределение НСВ. Нормальное распределение. Предельные теоремы теории вероятностей.		
9	9	1.Выборочный метод. Понятие о статистических рядах распределения. Графическое изображение вариационных рядов. Статистические характеристики вариационных рядов. Гипотетическая интерпретация выборочных данных (ГИВД). Точечное оценивание параметров распределений. Требования к точечнымоценкам. Интервальные оценки параметров генеральной совокупности. Доверительные интервалы. 2. Некоторые распределения математической статистики. Построение доверительного интервала для неизвестного математического ожидания нормальной генеральной совокупности при известной дисперсии. Построение доверительного интервала для неизвестной дисперсии нормальной генеральной совокупности с помощью выборочной исправленной дисперсии. 3. Дисперсионный анализ. Задача однофакторного дисперсионного анализа. 4. Понятие о регрессионно - корреляционном анализе. Отыскание параметров уравнения прямой регрессии. Выборочный коэффициент корреляции. Пример нахождения уравнения прямой регрессии. Пример нахождения выборочного уравнения прямой регрессии по несгруппированным данным.	2	ОПК-2

#### 5.6 Самостоятельная работа

No	№ разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость	Формируемые
$\Pi/\Pi$	_		(час.)	компетенции
1	1	1.Определители 2-го, 3-го и п-го порядков. Миноры и алгебраические дополнения. Свойства определителей. Матрицы, действия над ними (сложение, умножение на число, умножение двух матриц). Обратная матрица.  2.Решение систем линейных алгебраических уравнений (СЛАУ): матричный метод, формулы Крамера, метод Гаусса.	14	ОПК-2
2	2	<ol> <li>Понятие вектора</li> <li>Линейные операции над векторами</li> <li>Скалярное произведение векторов и его свойства</li> <li>Векторное произведение векторов и его свойства</li> </ol>	14	ОПК-2

		5 Сманцаннов произранация вакторов ч		
		5. Смешанное произведение векторов и его свойства		
-				
		Аналитическая геометрия		
		1. Различные уравнения плоскости в		
		пространстве		
		2. Частные случаи общего уравнения		
		плоскости		
		3. Взаимное расположение двух		
		плоскостей		
		4. Расстояние от точки до плоскости		
3	3	5. Различные уравнения прямой в	14	ОПК-2
3	3	пространстве	14	O11K-2
		6. Взаимное расположение двух прямых в		
		пространстве		
		7. Взаимное расположение прямой и		
		плоскости в пространстве		
		8. Различные уравнения прямой линии на		
		плоскости		
		9. Геометрическая задача линейного		
		программирования		
		1.Введение в математический анализ.		
		Предел функции. Раскрытие		
		неопределённостей от алгебраических		ОПК-2
	4 функций. 2.Раскрыти			
4		2. Раскрытие неопределённостей от	14	
		тригонометрических функций. Раскрытие		
		неопределённостей от показательных и		
		логарифмических функций.		
		1 1 17		
		1. Производная функции, её		
		геометрический и физический смысл.		
		Таблица производных. Основные правила		
		дифференцирования. Связь		ОПК-2
		непрерывности и дифференцируемости.		
5	5	2. Дифференциал функции. Основные	14	
		теоремы дифференциального		
		исчисления. Исследование функции с		
		помощью первой производной.		
		Исследование функции с помощью		
		второй производной. Пример полного		
		исследования функции.		
		1. Неопределённый интеграл,		
		простейшие свойства.		
		2. Интегрирование методом замены		
		Метод интегрирования по частям.		
6	6	Определение определённого интеграла,	14	ОПК-2
	6	его свойства. Формула	14	O11K-2
		Ньютона-Лейбница.		
		Интеграл с переменным верхним		
		пределом.		
		Замена переменной и интегрирование по		
		частям в определённом интеграле.		
L	1	1 1	1	

		TY	1	
		Несобственные интегралы.		
		Несобственный интеграл I рода.		
		Признаки сходимости несобственных		
		интегралов I рода.		
		1. Общие сведения о ДУ 1-го порядка.		
		2. Уравнения с разделяющимися		
		переменными. Некоторые задачи физики		
		3. Однородные ДУ 1-го порядка.		
		4. Линейные ДУ 1-го порядка.		
		5. ДУ в полных дифференциалах		
_	_	6. Линейные ДУ II порядка.	1.4	01111.0
7	7	7. Линейные однородные	14	ОПК-2
		дифференциальные уравнения 2-го		
		порядка с постоянными коэффициентами		
		(ЛОДУ).		
		8. Линейные неоднородные ДУ 2-го		
		порядка с постоянными коэффициентами		
		(ЛНДУ).		
		Введение		
		Простейшие понятия теории вероятностей		
		Алгебра событий.		
		Вероятность случайного события.		
		Геометрические вероятности.		
		Классические вероятности. Формулы		
		комбинаторики.		
		Условная вероятность. Независимость		
		событий.		
		Формула полной вероятности и формулы		
		Байеса.		
		Схема повторных испытаний. Формула		0.111.0
8	8	Бернулли и её асимптотика.	14	ОПК-2
		Случайные величины (СВ).		
		Ряд распределения ДСВ.		
		Интегральная функция распределения Функция распределения НСВ		
		Плотность вероятности НСВ		
		Числовые характеристики случайных		
		величин. Примеры важных распределений		
		СВ. Биномиальное распределение ДСВ.		
		Распределение Пуассона.		
		Равномерное распределение НСВ.		
		Нормальное распределение.		
		Предельные теоремы теории вероятностей.		
		Выборочный метод.		
		Понятие о статистических рядах		
		распределения.		
		Графическое изображение вариационных		
		рядов.		
9	9	Статистические характеристики	9	ОПК-2
		вариационных рядов. Гипотетическая интерпретация выборочных		
		данных (ГИВД). Точечное оценивание		
		параметров распределений. Требования к		
		точечнымоценкам.		
		Интервальные оценки параметров		
	I .	таралотров	1	1

генеральной совокупности. Доверительные	
интервалы. Некоторые распределения	
математической статистики	
Построение доверительного интервала для	
неизвестного математического ожидания	
нормальной генеральной совокупности при	
известной дисперсии.	
Построение доверительного интервала для	
неизвестной дисперсии нормальной	
генеральной совокупности с помощью	
выборочной исправленной дисперсии.	
Дисперсионный анализ. Задача	
однофакторного дисперсионного анализа.	
Понятие о регрессионно - корреляционном	
анализе.	
Отыскание параметров уравнения прямой	
регрессии.	
Выборочный коэффициент корреляции.	
Пример нахождения уравнения прямой	
регрессии.	
Пример нахождения выборочного уравнения	
прямой регрессии по несгруппированным	
данным	

#### 5.7 Примерная тематика курсовых проектов (работ) - не предусмотрена учебным планом

## **5.8** Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Перечень	Виды занятий					Формы контроля
компетенций	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	CPC	
ОПК-2.3	+		+		+	собеседование, решение задач, экзамен,
OHK-2.3						письменная работа

#### 6.Учебно-методическое обеспечение дисциплины

#### 6.1 Основная литература

- 1 Гмурман, Владимир Ефимович. Теория вероятностей и математическая статистика [Текст] : учебник для прикладного бакалавриата / Гмурман, Владимир Ефимович. 12-е изд. М. : Юрайт, 2015. 479 с.
- 2 Гмурман, В. Е. Теория вероятностей и математическая статистика [Электронный ресурс]: учебник для прикладного бакалавриата / В. Е. Гмурман. 12-е изд. М. : Издательство Юрайт, 2020. 479 с.- ЭБС «Юрайт»
- 3 Шипачев, Виктор Семенович. Высшая математика. Базовый курс [Текст] : учебное пособие для бакалавров / Шипачев, Виктор Семенович ; под ред. А. Н. Тихонова. 8-е изд. ; перераб. и доп. М. : Юрайт, 2013. 447 с.
- 4 Шипачев, В. С. Высшая математика. Полный курс в 2 т. Том 1 [Электронный ресурс]: учебник для академического бакалавриата / В. С. Шипачев; под редакцией А. Н. Тихонова. 4-е изд., испр. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2020. 248 с.- ЭБС «Юрайт».
- 5 Шипачев, В. С. Высшая математика. Полный курс в 2 т. Том 2 [Электронный ресурс]: учебник для академического бакалавриата / В. С. Шипачев; под редакцией А. Н. Тихонова. 4-е изд., испр. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2020. 305 с

#### 6.2 Дополнительная литература

- 1 Баврин, И. И. Высшая математика для химиков, биологов и медиков [Электронный ресурс]: учебник и практикум для прикладного бакалавриата / И. И. Баврин. 2-е изд., испр. и доп. М.: Издательство Юрайт, 2020. 397 с. ЭБС «Юрайт»
- 2 Богомолов, Николай Васильевич. Математика [Текст]: учебник для бакалавров / Богомолов, Николай Васильевич, Самойленко, Петр Иванович. 5-е изд.; перераб. и доп. М.: Юрайт, 2014. 396 с. (Бакалавр. Базовый курс). -
- 3 Виленкин, Игорь Владимирович. Высшая математика: интегралы по мере, дифференциальные уравнения, ряды [Текст] : учебное пособие / Виленкин, Игорь Владимирович, Гробер, Владимир Михайлович, Гробер, Олег Владимирович. Ростов-на-Дону : Феникс, 2011. 302 с. (Высшее образование).
- 4 Высшая математика для экономического бакалавриата [Текст]: учебник и практикум для студентов высших учебных заведений по экономическим специальностям / под ред. проф. Н.Ш. Кремера. 4-е изд.; перераб. и доп. М.: Юрайт, 2012. 909 с..
- 5 Гмурман, В. Е. Руководство к решению задач по теории вероятностей и математической статистике [Электронный ресурс]: учебное пособие для прикладного бакалавриата / В. Е. Гмурман. 11-е изд., пер. и доп. М. : Издательство Юрайт, 2020. 406 с. ЭБС «Юрайт»
- 6 Гмурман, Владимир Ефимович. Теория вероятностей и математическая статистика [Текст] : учебное пособие для бакалавров / Гмурман, Владимир Ефимович. 12-е изд. М. : Юрайт , 2014. 479 с. : ил. (Бакалавр. Базовый курс).
- 7 Горлач, Борис Алексеевич. Теория вероятностей и математическая статистика [Текст]: учебное пособие / Горлач, Борис Алексеевич. СПб.: Лань, 2013. 320 с.: ил. (Учебники для вузов. Специальная литература).
- 8 Дорофеева, Алла Владимировна. Высшая математика для гуманитарных направлений [Текст] : учебник для бакалавров / Дорофеева, Алла Владимировна. 3-е изд. М. : Юрайт, 2012. 400 с. (Бакалавр).
- 9 Ильин, Владимир Александрович. Высшая математика [Текст]: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлениям 521600 "Экономика", 521500 "Менеджмент", 522200 "Статистика", 521000 "Психология", 521200 "Социология", 510600 "Биология", 510800 "География", 510500 "Химия", 511000 "Геология", 510700 "Почвоведение" / Ильин, Владимир Александрович, Куркина, Анна Владимировна. 3-е изд; перераб. и доп. М.: Проспект, 2012.
- 10 Калинина, В. Н. Теория вероятностей и математическая статистика [Электронный ресурс]: учебник для академического бакалавриата / В. Н. Калинина. 2-е изд., пер. и доп. М.: Издательство Юрайт, 2020. 472 с. ЭБС «Юрайт».
- 11 Клюшин, В. Л. Высшая математика для экономистов. Задачи, тесты, упражнения [Электронный ресурс]: учебник и практикум для прикладного бакалавриата / В. Л. Клюшин. 5-е изд., пер. и доп. М. : Издательство Юрайт, 2020. 165 с. ЭБС «Юрайт»
- 12 Кремер, Н. Ш. Математическая статистика [Электронный ресурс]: учебник и практикум для академического бакалавриата / Н. Ш. Кремер. М.: Издательство Юрайт, 2020. 259 с. ЭБС «Юрайт»
- 13 Павлюченко, Ю. В. Высшая математика для гуманитарных направлений [Электронный ресурс]: учебник и практикум для прикладного бакалавриата / Ю. В. Павлюченко, Н. Ш. Хассан; под общ. ред. Ю. В. Павлюченко. 4-е изд., пер. и доп. М.: Издательство Юрайт, 2020. 238 с. ЭБС «Юрайт»
- 14 Павлюченко, Юрий Витальевич. Высшая математика для гуманитарных направлений [Текст]: учебное пособие для бакалавров / Павлюченко, Юрий Витальевич, Хассан, Нибаль Шамель, Михеев, Виктор Иванович. 4-е изд.; перераб. и доп. М.: Юрайт, 2013. 238 с. (Бакалавр. Базовый курс).

- 15 Попов, А. М. Высшая математика для экономистов. В 2 ч. Часть 1 [Электронный ресурс]: учебник и практикум для прикладного бакалавриата / А. М. Попов, В. Н. Сотников. 2-е изд., пер. и доп. М.: Издательство Юрайт, 2020. 271 с. ЭБС «Юрайт»
- 16 Попов, А. М. Высшая математика для экономистов. В 2 ч. Часть 2 [Электронный ресурс]: учебник и практикум для прикладного бакалавриата / А. М. Попов, В. Н. Сотников. 2-е изд., пер. и доп. М.: Издательство Юрайт, 2020. 295 с. ЭБС «Юрайт»
- 17 Седых, И. Ю. Высшая математика для гуманитарных направлений [Электронный ресурс]: учебник и практикум для академического бакалавриата / И. Ю. Седых, Ю. Б. Гребенщиков, А. Ю. Шевелев. М.: Издательство Юрайт, 2020. 443 с- ЭБС «Юрайт»

#### 6.3 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- 1 Сайт компании Microsoft. Office /[Электронный ресурс]— Режим доступа https://www.microsoft.com/ru-ru/
- 2 ЭБС «Юрайт» Режим доступа: <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>
- 3 Электронная библиотека РГАТУ Режим доступа: <a href="http://bibl.rgatu.ru/web">http://bibl.rgatu.ru/web</a> 4 Краткое руководство по LibreOffice [Электронный ресурс] Режим доступа

http://libreoffice.readthedocs.io/ru/latest/

#### 6.4. Методические указания к лабораторным занятиям -не предусмотрены

- **6.5. Методические указания к практическим занятиям** Методические рекомендации и задания для практических занятий по курсу «Математика и математическая статистика» для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Рязань 2025. Электронная библиотека РГАТУ [Электронный ресурс] Режим доступа http://bibl.rgatu.ru/web
- **6.6. Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы** Методические рекомендации для самостоятельной работы по курсу «Математика и математическая статистика» для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Рязань 2025. Электронная библиотека РГАТУ [Электронный ресурс] Режим доступа http://bibl.rgatu.ru/web

Задания для письменных работ по курсу «Математика и математическая статистика» для студентов очной формы обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Рязань 2025. Электронная библиотека РГАТУ [Электронный ресурс] – Режим доступа http://bibl.rgatu.ru/web

7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно- справочные

системы, пр	системы, профессиональные базы дапрограммный продукт						
1. <b>№</b>	«Сеть КонсультантПлюс»						
2.	7-Zip						
3.	Adobe Acrobat Reader						
4.	Advego Plagiatus						
5.	Edubuntu 16						
6.	еТХТ Антиплагиат						

7.	Google Chrome
8.	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License
9.	LibreOffice 4.2
10.	Mozilla Firefox
11.	Office 365 для образования E1 (преподавательский)
12.	Opera
13.	Thunderbird
14.	Windows Windows 7 Windows xp Windows 7 Pro
15.	WINE
16.	Альт Образование 9
17.	ВКР ВУЗ
18.	Справочно-правовая система "Гарант"

Профессиональные БД	
https://raexpert.ru/	Рейтинговое агенство Эксперт РА
http://www.mcx.ru/	Официальный интернет-портал Министерства сельского хозяйства Российской Федерации
http://www.ryazagro.ru/	Министерство сельского хозяйства и продовольствия Рязанской области
http://www.gks.ru/	официальный сайт Федеральной службы государственной статистики
http://expert.ru/	Сайт журнала «Эксперт»
http://ko.ru/	Деловой еженедельник «Компания»
http://surveys.org.ua/	Сайт о маркетинговых исследованиях
http://ecsocman.hse.ru/	Федеральный образовательный портал «Экономика. Социология. Менеджмент»
http://www.md-marketing.ru/	Инфорационный портал: MD-Marketing.ru
www.nlr.ru	Российская национальная библиотека
www.inion.ru	Институт научной информации по общественным наукам
www.nbmgu.ru	Научная библиотека МГУ имени М.В.Ломоносова
http://elibrary.ru/defaultx.asp	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU
http://www.dissercat.com/	Электронная библиотека диссертаций

http://koob.ru/	Куб — электронная библиотека
Сайты официальных	
организаций	
http://www.council.gov.ru/	официальный сайт Совета Федерации
http://www.duma.gov.ru/	официальный сайт Госдумы РФ
http://www.rosmintrud.ru/	официальный сайт Министерства труда и социальной защиты РФ
http://mon.gov.ru/	официальный сайт Министерства образования и науки РФ
http://ryazangov.ru/	Портал исполнительных органов государственной власти Рязанской области
Информационные	
справочные системы	
http://www.garant.ru/	Гарант
http://www.consultant.ru/	КонсультантПлюс

- 8. Фонды оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестаций обучающихся (Приложение 1)
- **9. Материально-техническое обеспечение дисциплины** (Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы).

## МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

#### УТВЕРЖДАЮ:

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

О.В. Черкасов

«19» марта 2025 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### Физика

(наимено)	вание учебной дисциплины)
Уровень профессионального образова	
	вриат, специалитет, магистратура, подготовка кадров высшей квалификации
Направление подготовки (специальн	ость) 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания	
-	(полное наименование направления подготовки)
	огия организации ресторанного дела»
(полное наименование п	рофиля направления подготовки из ООП)
Квалификация выпускника ба	калавр
Форма обучения <u>заочная</u> (очная, заочная, очно-заочная)	
Курс1	Семестр1
Курсовая(ой) работа/проектс	еместр Зачетсеместр
Экзамен 1 семестр	

#### ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного
образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04
Гехнология продукции и организация общественного питания, утвержденного
№ 1047 от 17.08.2020
(дата утверждения ФГОС ВО)
Разработчик:доцент кафедры электротехники и физики
(должность, кафедра)
враниеныев
(подпись) (Ф.И.О.)
Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «_19_» марта_2025 г., протокол №
электротехники и физики
ваведующий кафедрой (кафедра)
С.О. Фатьянов
(подпись) (Ф.И.О)

#### 1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

**Цель преподавания физики** - изучить теоретические основы физики, обучить студентов физико-техническим знаниям и умениям, необходимых дляпонимания и усвоения других учебных дисциплин, необходимых для работы по специальности

#### Задачи дисциплины:

- Изучение основных физических явлений и идей; знание фундаментальных понятий, физических величин, единиц их измерения, методов исследования и анализа, применяемых в современной физике и технике;
- Ознакомление с теориями классической и современной физики, знание основных законов и принципов, управляющих природными явлениями и процессами, на основе которых работают машины, механизмы, аппараты и приборы современной техники;
  - Формирование научного мировоззрения и современного физического мышления;
- Овладение приемами и методами решения конкретных задач из различных областей физики, умение делать простейшие оценки и расчеты для анализа физических явлений в используемой аппаратуре и технологических процессах;
- Ознакомление и умение работать с простейшими аппаратами, приборами и схемами, которые используются в физических и технологических лабораториях, и понимание принципов действия;
- Умение ориентироваться в современной и вновь создаваемой технике с целью ее быстрого освоения, внедрения и эффективного использования.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата в соответствии с видами профессиональной деятельности должен быть готов решать следующие *профессиональные задачи*:

проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;

разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;

анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;

участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;

использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;

участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.

#### 2. Место дисциплины в структуре ООП:

Индекс дисциплины Б1.О.10. Учебная дисциплина Физика входит в базовую часть учебного плана ФГОС по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Она изучается на первом курсе, т.е. непосредственно следует за базовым школьным курсом и им подготавливается. В свою очередь курс физики создает методологическую базу для дальнейшего изучения методов инструментального контроля качества продукции и формируют достаточные практические навыки для понимания и осмысления информации, излагаемой в последующих курсах. Для освоения дисциплины необходимо знание основ дифференциального и интегрального исчисления, векторной алгебры, основ векторного анализа, теории дифференциальных уравнений, основ теории вероятностей и математической статистики в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей молекулярной физики.

**Область профессиональной деятельности** выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает: обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на

предприятиях питания; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания; разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания; контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания; проектирование и реконструкция предприятий питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются: продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности**, к которым готовятся выпускники, освоившие программу бакалавриата:

производственно-технологическая (доп); организационно-управленческая (доп); научно-исследовательская (осн); проектная (доп); маркетинговая (доп).

#### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки. Компетенции раскрываются в данной дисциплине частично.

Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции	
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-2.1.	Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям
ОПК-2.6.	Выявление и классификация физических процессов, протекающих на объекте профессиональной деятельности

4. Объем дисциплины по семестрам и видам занятий

Dura vinofino y noficiar v	Восто насел	Семестры				
Вид учебной работы	Всего часов	1	2			
Аудиторные занятия (всего)	14	14				
В том числе:						
Лекции	6	6				
Лабораторные работы (ЛР)	8	8				
Практические занятия (ПЗ)						
Семинары (С)						
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)						
Другие виды аудиторной работы:						
Самостоятельная работа (всего)	193	193				

В том числе:				
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)				
Расчетно-графические работы				
Реферат				
Другие виды самостоятельной работы	193	193		
Подготовка к лабораторным работам				
Контроль	9	9		
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	экзамен	экзаме		
	216	H		
Общая трудоемкость час	216	216		
Зачетные Единицы Трудоемкости	6	6		
Контактная работа (по учебным занятиям)	14	14		

5. Содержание дисциплины 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

<b>№</b> п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия.	Курсовой П/Р (КРС)	Самост. работа студента	Всего час. (без экзам)	Формируе мые компетенц ии
1.	Физические основы механики.	1	2	-		42	15	ОПК-2.1. ОПК-2.6.
2	Статистическая физика и термодинамика.	2	2	-		42	16	ОПК-2.1. ОПК-2.6.
3	3 Электричество и магнетизм.		2	-		42	15	ОПК-2.1. ОПК-2.6.
4	Электромагнитные колебания. Оптика.	1	2	-		42	1 4	ОПК-2.1. ОПК-2.6.
5	Квантовая физика.	1		-		25	7)6	ОПК-2.1. ОПК-2.6.
	ИТОГО	6	8			193	2000	ОПК-2.1. ОПК-2.6.

## 5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

	Наименование		№ разделов данной дисциплины из табл. 5.1, для							
No	обеспечивающих		которых необходимо изучение обеспечивающих							цих
п/п	(предыдущих) и			(пре,	дыдуц	цих) и о	беспеч	иваемі	ых	
11/11	обеспечиваемых			(1	послед	цующих	)дисци	ПЛИН		
	(последующих)дисциплин	1	2	3	4	5				
Предыдущие дисциплины										
1.	Математика		+	+	+	+				
2.	Химия			+		+				
	После	едун	ощие	дисци	плины	I				
1.	1. Технология продукции		+	+	+	+				
	общественного питания		+	+	+	+				
2.	Безопасность		+	+	+	+				
	жизнедеятельности			H	H	H				
3.	Электротехника и		+	+	+	+				
	электроника		+	+	+	+				

#### 5.3. Лекционные занятия

<b>№</b> п/п	Наименование разделов	Темы лекций	Трудоем кость (час.)	Формируемые компетенции
1	Физические основы механики	<ol> <li>Динамика вращательного движения</li> <li>Момент инерции.</li> <li>Моменты инерции тел правильной геометрической формы относительно оси симметрии.</li> <li>Теорема Штейнера.</li> <li>Момент силы.</li> <li>Основной закон динамики вращательного движения.</li> <li>Момент импульса. Закон сохранения момента импульса.         <ul> <li>Колебания и волны</li> </ul> </li> <li>Гармонические колебания. Координата, скорость и ускорение при гармонических колебаниях. Теорема Фурье.</li> <li>Период колебаний физического, математического, пружинного маятников.</li> <li>Затухающие колебания. Коэффициент затухания, логарифмический декремент, добротность.</li> <li>Вынужденные колебания. Резонанс.</li> <li>Кинематика волновых процессов.</li> </ol>		ОПК-2.1. ОПК-2.6.
2	Молекулярна я физика и термодинами ка	Элементы статистической физики  1. Два подхода к изучению макросистем.  2. Идеальный газ. Основное уравнение МКТ газов.  3. Температура как мера средней кинетической энергии молекул.  4. Степени свободы молекул. Принцип равнораспределения Больцмана.  5. Реальные газы. Уравнение Ван-дер-Ваальса.	1	ОПК-2.1. ОПК-2.6.

	0		<u> </u>
	Основные законы термодинамики  1. Первое начало термодинамики.  2. Второе начало термодинамики.  3. Обратимые и необратимые процессы.  4. Принцип действия тепловой машины.  5. Цикл Карно и его КПД для идеального газа.  6. Третье начало термодинамики.		
Электричес	Электростатика. Постоянный электрический ток     Поток вектора напряжённости. Теорема Остроградского-Гаусса.     Электрическое поле в диэлектрике. Диэлектрическая проницаемость.     Конденсаторы. Соединения конденсаторов.     Нергия конденсатора. Плотность энергии электростатического поля.     Законы Ома и Джоуля – Ленца     Правила Кирхгофа.  Магнитное поле.	2	ОПК-2.1. ОПК-2.6.
3 о и магнетизм	1. Магнитное поле. Магнитная индукция. Закон Био-Савара-Лапласа. 2. Сила Ампера. Сила Лоренца. 3. Электромагнитная индукция. Закон электромагнитной индукции. Правило Ленца. 3. Самоиндукция. Индуктивность. 4. Взаимная индукция. Трансформатор.  Переменный ток 1. Векторная диаграмма для цепи с элементами R,C,L. 2. Обобщенный закон Ома для переменного тока. Импеданс.		
4 Оптика	Геометрическая и волновая оптика  1. Природа света. Законы геометрической оптики.  2. Когерентность и монохроматичность световых волн.  3. Интерференция света. Условия максимума и минимума освещенности.  4. Дифракция света. Разрешающая способность оптических приборов.  5. Естественный и поляризованный свет.  6. Закон Малюса. Закон Брюстера.	1	ОПК-2.1. ОПК-2.6.
5 Квантовая физика	Квантовая физика. Основные понятия  1. Противоречия классической физики. Постоянная Планка.  2. Квантовые свойства света. Фотоэффект.  3. Гипотеза де Бройля. Дифракция электронов и нейтронов. Волновые свойства микрочастиц. Корпускулярно- волновой дуализм.  4. Энергетические уровни. Атомные и молекулярные энергетические спектры.  5. Радиоактивность. Закон радиоактивного распада.	1	ОПК-2.1. ОПК-2.6.
ИТОГО		6	

5.4 Лабораторные занятия

	лаоораторные	Janatha		
<b>№</b> п/п	Наименование разделов	Наименование лабораторных работ	Трудо- емкость (час.)	Компетен ции
	Физические	Вводная лабораторная работа (Методы обработки		ОПК-2.1. ОПК-2.6.
1.	основы механики.	результатов физических измерений на примере измерения плотности тел) Изучение основных законов поступательного движения на машине Атвуда Исследование основного закона динамики вращательного движения твердого тела с помощью маятника Обербека Определение ускорения свободного падения при помощи оборотного маятника Определение момента инерции маятника Максвелла Определение момента инерции параллелепипеда методом крутильных колебаний Определение момента инерции физического маятника относительно различных осей вращения Определение коэффициента трения качения Определение скорости полета снаряда при помощи крутильного маятника Изучение принципов работы гироскопа	2	
2	Статистическа я физика и термодинамик а.	Определение отношений молярных теплоемкостей идеального газа методом Клемана-Дезорма. Определение коэффициента вязкости методом Стокса. Определение коэффициента поверхностного натяжения жидкости при помощи сталагмометра. Определение коэффициента теплопроводности твердых тел. Определение коэффициента внутреннего трения и длины свободного пробега молекул воздуха. Определение коэффициента линейного расширения металлов. Определение удельной теплоемкости воздуха при постоянном давлении методом протока. Определение коэффициента теплопроводности воздуха. Определение постоянной «а» Вандер-ван-Ваальса для воздуха на основе эффекта Джоуля-Томсона Определение удельной теплоты кристаллизации олова и изменения энтропии при кристаллизации	2	ОПК-2.1. ОПК-2.6.
3	Электричеств	Изучение электростатического поля.	2	ОПК-2.1.
	о и магнетизм	Измерение электроемкости конденсаторов баллистическим гальванометром. Определение удельного заряда электрона с помощью		ОПК-2.6.

		лиола	
1	[	Allogu.	l

		Изучение правил Кирхгофа. Изучение зависимости электрического сопротивления металлов и полупроводников от температуры. Определение сопротивления проводников мостиком Уитсона. Определение коэффициента самоиндукции соленоида Определение горизонтальной составляющей индукции магнитного поля Земли. Определение индукции магнитного поля электродинамометром. Исследование зависимости термо-ЭДС от разности температур.		
4	Электромагни тные колебания. Оптика.	Изучение явления резонанса напряжений Измерение мощности переменного тока и сдвига фаз между током и напряжением Определение световой отдачи и удельного расхода мощности лампы накаливания Определение показателя преломления воды при помощи погруженной в нее линзы Определение радиуса кривизны линзы с помощью колец Ньютона Определение чувствительности фотоэлемента и силы света лампы накаливания	2	ОПК-2.1. ОПК-2.6.
5	Квантовая физика	Отсутствуют	-	
	ИТОГО		8	

- 5.5 Практические занятия (семинары) не предусмотрены 5.6 Научно- практические занятия не предусмотрены
- 5.7 Коллоквиумы не предусмотрены

5.8. Самостоятельная работа

	5.0. Cambe Ton Tenbrian patoria						
<b>№</b> п/п	Наименовани е разделов	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудо- емкость (час.)	Формир уемые компете нции			
1.	Физические основы механики.	Физические модели: материальная точка, система материальных точек, абсолютно твердое тело, сплошная среда	3	ОПК-2.1. ОПК- 2.6.			
		Прямолинейное движение точки. Криволинейное движение точки.  Границы применимости классического способа	3				
		описания движения частиц. Первый закон Ньютона и инерциальная системы	3				
		отсчета. Реактивное движение.	4				
		Центр инерции. Теорема о движении центра инерции. Движение в центральном поле. Законы Кеплера Закон сохранения и симметрия пространства и	3				
		времени.	3				

		T =	ı	1
		Действие периодических толчков на гармонический	_	
		осциллятор. Резонанс.	3	
		Изменение масштабов длины и хода времени в		
		движущихся ИСО. Парадокс «близнецов»	4	
		Ускорение свободного падения д и его зависимость от		
		различных факторов.	3	
2	Статистическ	Предмет, основная задача, гипотезы статистической	3	ОПК-2.1.
	ая физика и	физики.	3	ОПК-
	термодинами	Абсолютная температурная шкала.	3	2.6.
	ка			
		Наиболее вероятная, средняя арифметическая и	4	
		средняя квадратичная скорость движения молекул.	3	
		Барометрическая формула.	2	
		Отрицательная температура.	3 3	
		Понятие вакуума.	3	
		Опытные законы диффузии, вязкости,		
		теплопроводности Фика, Ньютона, Фурье.	4	
		Эффекты Джоуля-Томсона.	3 3	
		Уравнение Майера	3	
		Коэффициент Пуассона	4	
		Внутренняя энергия идеального газа и молекулярных		
		газов.	4	
		Уравнение Ван-дер-Ваальса	3	
		Смачивание. Капиллярные явления.	3	
3	Электричеств	Распределение избыточных зарядов в проводнике.		ОПК-2.1.
	о и магнетизм	Зависимость поля внутри диэлектрика от формы	3	ОПК-2.1.
		диэлектрика.	3	2.6.
		Классическая модель строения металла.	4	
			3	
		Опыты Рикке, Милликена, Мандельштама-Папалекси,		
		Толмена-Стюарта.	4	
		Явление сверхпроводимости.]	4	
		Консервативный характер электростатических сил и		
		необходимость наличия в цепи сторонних сил для	3	
		поддержания тока.	4	
		Принцип заземления и зануления.	3	
		Проводники 1-ого и 2-го рода.	3	
		Практическое применение электролиза.	3	
		Вектор магнитной индукции Линии магнитной		
		индукции.	4	
		Магнитный момент контура с током.	3	
		Сила Лоренца.	3	
		Элементарная теория диа- и парамагнетизма		
		Свойства ферромагнетиков.	3	
		Индуктивность. Взаимная индуктивность.	3	
		тидуктивноств. Взаняная пидуктивность.	3 3	
4	Электромагн	Продольные и поперечные волны.	4	ОПК-2.1.
	итные	Параметры волны: длина, частота, волновое число	3	ОПК-2.1.
	колебания.	Фазовая скорость.	3	2.6.
	Оптика	Резонанс напряжений.	3	
			3	
		Построение изображений в тонких линзах.	3	
		Устройство и принцип работы микроскопа.		
		Оптические дефекты глаза человека.	3	
		Разрешающая способность спектральных приборов.	3	

		Устройство и принцип работы поляриметра	3	
		Устройство и принцип работы оптических квантовых		
		генераторов.	3	
		Дифракционная решётка. Разрешающая способность		
		дифракционной решётки.	3	
5	Квантовая	Гипотеза Планка.	4	ОПК-2.1.
	физика	Фотоны.	3	ОПК-
		Гипотеза Луи де Бройля. Волновые свойства	3	2.6.
		микрочастиц.	3	
		Корпускулярно-волновой дуализм.	3	
		Линейчатый спектр атома водорода.	3	
		Периодическая система элементов Д.И. Менделеева.	3	
		Диэлектрики. Полупроводники. Металлы.	4	
		Классификация типов кристаллических решеток.	3	
		Заряд, размер и масса атомного ядра	1	
		ИТОГО	193	

#### 5.9. Примерная тематика курсовых проектов (работ).

По данному курсу отсутствуют курсовые работы (проекты).

5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, и видов

занятий и форм контроля

	T-T - T-						
Перечень			Виды занятий				
компетенций	Л	Лаб	Пр.	КР/К П	CPC	Формы контроля	
ОПК-2.1.	+	+			+	Опрос на лекции, отчет по лабораторной работе, конспект, опрос проверка конспект, тест, зачет, экзамен	
ОПК-2.1.	+	+			+	Опрос на лекции, отчет по лабораторной работе, конспект, опрос проверка конспект, тест, зачет, экзамен	

 $<sup>\</sup>Pi$  — лекция,  $\Pi$ р — практические и семинарские занятия,  $\Pi$ р — лабораторные работы,  $KP/K\Pi$  — курсовая работа/проект, CPC — самостоятельная работа студента

#### 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

#### 6.1 Основная литература

- 1. Айзенцон, А. Е. Физика: учебник и практикум для вузов / А. Е. Айзенцон. Москва: Издательство Юрайт, 2020. 335 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-00487-
- 8. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <a href="https://urait.ru/bcode/450504">https://urait.ru/bcode/450504</a>
- 2. Кравченко, Н. Ю. Физика : учебник и практикум для вузов / Н. Ю. Кравченко. Москва : Издательство Юрайт, 2020. 300 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-01027-5. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <a href="https://urait.ru/bcode/450821">https://urait.ru/bcode/450821</a>

#### 6.2 Дополнительная литература

- 1. Физика : учебник и практикум для вузов / В. А. Ильин, Е. Ю. Бахтина, Н. Б. Виноградова, П. И. Самойленко ; под редакцией В. А. Ильина. Москва : Издательство Юрайт, 2020. 399 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-9916-6343-4. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <a href="https://urait.ru/bcode/450506">https://urait.ru/bcode/450506</a>
- 2. Горлач, В. В. Физика. Задачи, тесты. Методы решения : учебное пособие для вузов / В.
- В. Горлач. Москва : Издательство Юрайт, 2020. 301 с. (Высшее образование). —

ISBN 978-5-534-08109-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/455706">https://urait.ru/bcode/455706</a>

#### 6.3 Периодические издания – не предусмотрено.

#### 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт». URL: https://urait.ru
- 9EC «Znanium.com». URL: https://znanium.com
- ЭБ РГАТУ. URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
- Справочно-правовая система «Гарант». URL : http://www.garant.ru
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». URL: <a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a>
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». URL: https://www.1gl.ru
- Научная электронная библиотека elibrary. URL: <a href="https://www.elibrary.ru/defaultx.asp">https://www.elibrary.ru/defaultx.asp</a>
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) URL : <a href="http://www.cnshb.ru">http://www.cnshb.ru</a>
- -Научная электронная библиотека КиберЛенинка. URL: <a href="https://cyberleninka.ru">https://cyberleninka.ru</a>
- -Федеральный портал «Российское образование». URL: http://www.edu.ru/documents/
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». URL :  $\underline{\text{http://window.edu.ru/}}$
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. URL: <a href="http://fcior.edu.ru/">http://fcior.edu.ru/</a>
- Polpred.com Обзор СМИ. URL: http://polpred.com/
  - **6.5** Методические указания к практическим занятиям /лабораторным занятиям/ научно-практическим занятиям/коллоквиумам Афанасьев М.Ю. Методические указания по выполнению лабораторных работ и самостоятельной работы студентов (Механика. Молекулярная физика и термодинамика. Электродинамика. Оптика.) / для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания Рязань, 2025
  - 6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы Афанасьев М.Ю. Методические указания по выполнению лабораторных работ и самостоятельной работы студентов (Механика. Молекулярная физика и термодинамика. Электродинамика. Оптика.) / для студентов очной и заочной форм

обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания - Рязань, 2025

## 7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных)

Наименование	Лицензия	Ограничение	Дата окончания
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c- 626c8be57420	без ограничений	без ограничений

ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021		
«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационной поддержке от 26.08.2016	без ограничений	без ограничений
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP- 4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH- 7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WD		
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF- JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR- 334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ- YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC- TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV- Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF- 9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W- KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6- G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ- GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF- T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3- QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R- PWHKG		
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
eTXT Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
GIMP	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
WINE	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Справочно-правовая система "Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

Профессиональные БД				
РАГС – Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП), и образцов юридических документов	<u>rags.ru</u>			
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	http://ecology.gpntb.ru			
Сайты официальных организаций				
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	<u>gost.ru</u>			
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	www.nbmgu.ru			
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp			
Информационные справочные системы				
Гарант	http://www.garant.ru/			
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/			

- 8. Фонд оценочных средств для проведения текущей, промежуточной аттестации по дисциплине (Приложение 1)
- **9. Материально-техническое обеспечение дисциплины** (Приложение 7 к ООП Материально- техническое обеспечение основной образовательной программы).

## МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

#### «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Председатель учебно- методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного

питания \_\_\_\_\_ О.В. Черкасов « 19» марта 2025 г

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

	Экология (наименование учебной дисциплины)
V	
уровень профессионального ооразов	ания <u>Бакалавриат</u> (бакалавриат, магистратура, специалитет)
Направление(я) подготовки (специал питания	вьность) – <u>19.03.04 Технология продукции и организация общественно</u>
(ном	мер.уровень, полное наименование направления подготовки (специальности))
Направленность (Профиль(и)) (полное н	Технология организации ресторанного дела наименование профиля направления подготовки (специальности) из ООП)
Квалификация выпускника	<u>Бакалавр</u>
Форма обучения	<u>заочная</u> (очная, заочная)
Курс2	
Зачет курс	Диф. зачет курс
2	

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ 17.08.2020~ г. № 1047~ (ред. от 26.11.2020~г).

(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчик доце	ент кафедры лесного (должность, кафедра)	дела и садоводства	
(подпись)	(Ф.И.О.)	Ерофеева Т.В	
рассмотрена и утв	ерждена на заседани	и кафедры 19 марта 2025,	протокол № 7.
Зав. кафедрой лес	ного дела и		
·	ful		
садоводства		Фадькин Г.Н.	

#### 1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины:

Цель изучения дисциплины «Экология» является формирование компетенций направленных на формирование у студентов современного естественнонаучного экологического мировоззрения и экологической культуры, приобретения знаний, необходимых для понимания личностной ответственности и причастности к решению проблем охраны окружающей среды и рационального природопользования.

Задачами дисциплины является изучение:

- формирование необходимых систематизированных теоретических знаний о предмете и исторических корнях экологии,
- понимание места и роли экологии в современном обществе;
- понимание приоритетных глобальных и региональных проблемах экологии и природопользования, перспективных путях их решения;
- экологическая безопасность продовольственного сырья и продуктов питания;
- получение представления о современной структуре государственных и общественных организаций России по экологии, природопользованию и международному сотрудничеству в области охраны окружающей среды;
- приобретение опыта и практических навыков работы по анализу проблемных экологических ситуаций и поиску перспективных путей их решения.

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

- технологический
- организационно- управленческий
- научно- исследовательский
- проектный

Перечень основных задач выпускников (по типам)

профессиональной

деятельности

Область профессио- нальной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
--	--	--------------------------------------	---

22. Пищевая	технологический	организация оформления документов, для	- продовольственное
промышленно		получения разрешительной документации для	сырье растительного и
сть, включая		функционирования предприятия питания;	животного
производство		разработка планов и программ внедрения	происхождения;
напитков и		инноваций и определения эффективности их	продукция питания
табака (в		внедрения в производство;	различного назначения;
сфере		участие в разработке концепции развития	методы и средства
промышленно		предприятия питания с учетом тенденций	испытаний и контроля
ГО		потребительского рынка;	качества сырья и готовой
производства		планирование и координация деятельности	продукции питания;
кулинарной		производства с другими видами деятельности	технологическое
продукции)		предприятия питания;	оборудование; сетевые и
		организация и осуществление контроля	крупные предприятия
		соблюдения технологического процесса	питания и отели, крупные
		производства продукции питания на отдельных	специализированные
		участках/подразделениях предприятия	цеха, имеющие функции
		питания;	кулинарного
		организация работы производства и	производства;
		процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия	центральный офис сети
		питания;	предприятий питания выпускники могут
		разработка и реализация мероприятий по	осуществлять
		управлению качеством и безопасностью сырья,	профессиональную
		полуфабрикатов и готовой продукции на	деятельность в других
		предприятиях питания;	областях и (или) сферах
		разработка и реализация мероприятий по	профессиональной
		повышению эффективности производства	деятельности при
		продукции питания, направленных на	условии соответствия
		снижение трудоемкости, энергоемкости и	уровня их образования и
		повышение производительности труда;	полученных компетенций
		внедрение новых видов сырья,	требованиям к
		высокотехнологических производств	квалификации работника.
		продукции питания, нового технологического	
		оборудования;	
		организация и осуществление входного	
		контроля качества сырья и материалов,	
		производственного контроля полуфабрикатов и	
		продукции питания;	
		проведение стандартных и	
		сертификационных испытаний пищевого сырья	
		и готовой продукции питания;	
		оценка влияния новых технологий, новых	
		видов сырья, продуктов и технологического	
		оборудования, новых условий производства	
		продукции на конкурентность продукции	
		производства и рентабельность предприятия;	
		обеспечение и поддержание эффективной	
		системы продаж продукции производства и	
		контроля деятельности производства;	

совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие разработке концепции, В ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства привлечению потребителей, обеспечению И поддержки лояльности потребителей предприятию питания. Сервис, организационно оценка условий поставки продуктов ОТ продовольственное оказание услуг потенциального круга поставщиков; сырье растительного и населению управленческий организация системы товародвижения животного (торговля, создания необходимых условий для хранения, происхождения; и перемещения техническое складирования закупаемых продукция питания продуктов; различного обслуживание, назначения; ремонт, **установка** критериев показателей методы И средства предоставлени эффективности работы производства; испытаний и контроля определение объемов затрат на логистические качества сырья и готовой процессы и информационные технологии по продукции персональных питания; на технологическое услуг, услуги автоматизации логистических процессов гостеприимств предприятии питания; оборудование; сетевые и организация и контроль отдела продаж по крупные предприятия общественное реализации продукции производства внутри и питания и отели, крупные вне предприятия питания; питание специализированные прочие)(в определение направления деятельности отдела цеха, имеющие функции сфере продаж по сегментам рынка И кулинарного общественного реализации; производства; питания) формирование ассортимента продаваемой центральный офис сети продукции и услуг внутри и вне предприятия предприятий питания. - выпускники могут питания; выявление осуществлять нелостатков процесса профессиональную обслуживания способов и определение деятельность в других повышения обслуживания качества показателей областях и (или) сферах разработкой критериев эффективности обслуживания; профессиональной разработка мотивационной программы для деятельности при условии работников производства анализ соответствия уровня их эффективности проведения мотивационных образования и полученных компетенций программ; операционное планирование на предприятии; требованиям к документооборота по квалификации работника. организация производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата коллективе; контроль финансовых материальных ресурсов; осуществление технического контроля управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала К предприятию руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства;

		создание и обеспечение функционирования	
		системы поддержки здоровья и безопасности	
		труда работников предприятия питания;	
		участие в планировке и оснащении	
		предприятий питания;	
		контроль движения финансовых и	
		материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных	
		мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.	
22. Пищевая			
промышленно	научно-	проведение исследований по выявлению	1 ''
сть, включая		1	сырье растительного и
производство	ий	1	животного
напитков и		условий, непосредственно влияющих на их	происхождения;
табака (в		возникновение; разработка документации по обеспечению	продукция питания
сфере		разраоотка документации по обеспечению качества и безопасности продукции	
промышленно		производства на предприятии;	испытаний и контроля
го		анализ научно-технической информации,	
производства		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	продукции питания;
кулинарной		производству продукции питания;	технологическое
продукции)		участие в выполнении эксперимента,	оборудование; сетевые и
		проведение наблюдений и измерений,	крупные предприятия
		составление их описания и формулировка	
		выводов;	специализированные
		использование современных методов	цеха, имеющие функции
		исследования и моделирования для повышения	кулинарного
		эффективности использования сырьевых	
		ресурсов при производстве продукции питания;	центральный офис сети
		участие в разработке продукции питания с	
		заданными функциональными свойствами,	- выпускники могут
		определенной биологической, пищевой и	3 ,
		энергетической ценностью.	профессиональную
			деятельность в других
			областях и (или) сферах
			профессиональной
			деятельности при условии
			соответствия уровня их
			образования и полученных компетенций
			требованиям к
			квалификации работника.
			къштупкации расстика.

22 11	<u>,                                      </u>		
22. Пищевая	проектный	оценка качества услуг в области	± ''
промышленно		проектирования и реконструкции предприятия	
сть, включая		питания, предоставляемых проектными	
производство		организациями;	происхождения;
напитков и		разработка технического задания и технико-	
табака (в		экономического обоснования на проектирование	_
сфере		и реконструкцию предприятия питания;	методы и средства
промышленно		определение размеров производственных	-
го			качества сырья и готовой
производства		оборудования и его размещение;	продукции питания;
кулинарной		чтение чертежей и осуществление контроля за	
продукции)		качеством услуг проектных организаций при	оборудование; сетевые и
		проектировании и реконструкции предприятий	крупные предприятия
		питания;	питания и отели, крупные
		осуществление контроля за качеством	специализированные
		монтажных работ, и оценка результатов	цеха, имеющие функции
		проектирования предприятий питания малого	кулинарного
		бизнеса;	производства;
		использование системы автоматизированного	центральный офис сети
		проектирования и программного обеспечения	предприятий питания.
		при создании проектов вновь строящихся и	- выпускники могут
		реконструированных предприятий питания.	осуществлять
			профессиональную
			деятельность в других
			областях и (или) сферах
			профессиональной
			деятельности при
			условии соответствия
			уровня их образования
			и полученных
			компетенций
			требованиям к
			квалификации
			работника.
			1

#### 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы:

Индекс дисциплины: Б1.О.11

**Области профессиональной деятельности** и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)
- 33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)(в сфере общественного питания)

Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания;

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование.

#### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с  $\Phi\Gamma$ OC BO по данному направлению подготовки. Компетенция раскрываться в дисциплине полностью или частично.

Таблица - Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

		T		
Задача ПД	Объект или область	Код и	Код и	Основание (ПС,
	знания <i>(при</i>	наименование	наименование	анализ опыта)
	необходимости)	профессиональн	индикатора	
		ой компетенции	достижения	
			профессиональной	
			компетенции	
Направленность (пр	офиль) – Технология орг	анизации ресторанн	юго дела	
Тип задач професси	ональной деятельности <b>н</b>	аучно- исследова	тельский	
проведение	-	ПК- 2	ПК 2.1	Профессиональный
исследований по	продовольственное	готовностью	Использует	стандарт
выявлению	сырье растительного	выбирать	информацию о	«Специалист по
возможных	и животного	технические	экологических	технологии
рисков в области	происхождения;	средства и	принципах	продукции
качества и	методы и средства	технологии с	рационального	общественного
безопасности	испытаний и	учетом	использования	питания»,
продукции	контроля качества	экологических	природных	утвержденный
производства и	сырья и готовой	последствий их	ресурсов и	приказом
условий,	продукции питания;	применения.	охраны природы;	Министерства
непосредственно	технологическое			труда и
влияющих на их	оборудование;		ПК 2.2	социальной
возникновение;	центральный офис		использует	защиты
использование	сети предприятий		знания	Российской
современных	питания.		предотвращает	Федерации от 15
методов			антропогенное	июня 2020 г. №
исследования и			воздействия на	329н,
моделирования			окружающую	регистрационный
для повышения			природную среду	№ 1302
эффективности			и мероприятия	
использования			по снижению	
сырьевых			негативного	
ресурсов при			влияния на	
производстве			атмосферный	
продукции			воздух, почву,	

питания;		водные	
illiani,			
		источники,	
		растения,	
		животных,	
		человека.	
		ПК 2.3. выбирает	
		технические	
		средства и	
		технологии с	
		учетом	
		экологических	
		последствий их	
		применения	
		•	

## 4. Объем дисциплины по курсам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего		Курсы		
	часов	2			
Аудиторные занятия (всего)	12	12			
В том числе:	-	-	-	-	-
Лекции	6	6			
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	6	6			
Другие виды аудиторной работы					
Самостоятельная работа (всего)	92	92			
В том числе:	-	-	-	-	-
Изучение учебного материала по литературным	30	30			
источникам и составление конспекта					
Выполнение домашнего задания	20	20			
Изучение учебного материала по литературным	20	20			
источникам без составления конспекта					
Подготовка к опросу	22	22			
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет	зачет			
Контроль	4	4			
Общая трудоемкость час	108	108			
Зачетные Единицы Трудоемкости		2			
Контактная работа (по учебным занятиям)	8	8			

#### 5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы дисциплин и технологии формирования компетенций

	3.1. 1 азделы дисциплин и технологии формирования компетенции								
	Наименование раздела дисциплины		ехнол	Формируемые					
<b>№</b> п/п			Лаборат. занятия	Практич. занятия.	Курсовой П/Р (КРС)	Самост. работа студента	Всего час. (без зачета)	компетенции	
1.	Предмет и задачи экологии.	2		2		10	12	ПК-2	
2.	Учение о биосфере.					10	10	ПК-2	
3.	Экологические факторы среды.			2		10	12	ПК-2	
4	Экологическая система.	2				12	14	ПК-2	
5	Организм и среда			2		12	12	ПК-2	
6	Экологическая безопасность продовольственного сырья и продуктов питания					12	12	ПК-2	
	Экологические технологии и управление в области охраны окружающей среды.	2				12	12	ПК-2	
8	Природоохранное (экологическое) право.					14	14	ПК-2	

#### 5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

No	Наименование			№ разд	делов ди	сциплины	из табл.	5.1	
п/п	обеспечивающих								
	(предыдущих) и								
	обеспечиваемых								
	(последующих) дисциплин								
		1 2 3 4 5 6 7					8		
Предыдущие дисциплины									
1.	Дисциплины основной	+	+	+	+				
	образовательной программы								
	среднего общего образования								
	Послед	уюш	ие дис	циплин	Ы				
1.	Химия	+	+	+	+	+			
2	Правоведение						+	+	+

### 5.3 Лекционные занятия

<b>№</b> п/п	№ раздела	Темы лекций	Трудоемкост ь (час.)	Формируемые компетенции
1.	1	Предмет и задачи экологии.	2	ПК-2
2	4	Экологическая система.	2	ПК-2
		Экологические технологии и управление в области охраны окружающей среды.	2	ПК-2

#### 5.4. Лабораторные занятия- не предусмотрено

5.5. Практические занятия (семинары)

№	№ раздела	Наименование практических работ	Трудо-	Формируемые
п/п			емкость	компетенции
			(час.)	
1.	1	Предмет, цели и задачи экологии.	2	ПК-2
2	4		2	ПК-2
		Способы переработки отходов.		
		Методы очистки сточных вод и их		
		природоохранная эффективность.		
3	7	Мониторинг окружающей природной среды.	2	ПК-2
		Экологическая экспертиза. Экологический		
		паспорт предприятия.		

#### 5.6 Научно-практические занятия- не предусмотрены

#### 5.7. Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8. Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование раздела	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудо- емкость (час.)	Формиру емые компетен ции
1.	Предмет и задачи экологии.	Предмет и задачи экологии. Экология: определение, виды. Краткая историческая справка становления экологии как науки. Задачи экологии. Основные направления развития прикладной экологии.	10	ПК-2
2.	Учение о биосфере.	Биосферный комплекс - концепция развития, основные положения и законы	10	ПК-2
3.	Экологические факторы среды.	Экологические факторы среды. Экологический фактор: определение, классификация, колебания. Воздействие факторов на живые организмы. Толерантность и адаптация. Стено- и эврибионты, виды адаптаций. Экологическая ниша и жизненная форма. Основные группы жизненных форм растений и животных. Лимитирующий фактор. Законы минимума и толерантности.	10	ПК-2
4	Экологическая система.	Экологическая система. Понятие экологической системы (ЭС). Структурные единицы ЭС: популяция, биоценоз. Структура и показатели популяции. Максимальная и минимальная численность популяции. Биоценоз и биотоп. Показатели биотических сообществ. Основные группы организмов в биоценозах. Внутривидовые и межвидовые взаимосвязи в биоценозах. Биогеоценоз и его характеристики. Классификация ЭС. Гомеостатичность и сукцессия. Климакс ЭС. Продуктивность ЭС и биотический круговорот. Экологическая пирамида.	12	ПК-2

		Управление в ЭС. Механизм обратной связи. Гомеостатическое плато. Общий закон управления ЭС. Решение ситуационных		
		задач		
5.	Организм и	Сообщества и популяции	12	ПК-2
	среда	1.Основы учения о популяциях		
	1 / /	2. Биогеоценоз и его организационная		
		3.Структура Функциональная организация		
		биогеоценоза		
6.	1	Мониторинг окружающей природной среды	12	ПК-2
0.		тиониторин окружающей природной среды	12	1110 2
7		0.5	10	THE O
7.	Экологическая	Обеспечение качества	12	ПК-2
	безопасность	продовольственного сырья и пищевых		
	продовольствен	продуктов		
	ного сырья и	Гигиенические требования предъявляемые,		
	продуктов	к пищевым продуктам. Пищевая ценность		
	питания	пищевых продуктов. Безопасность пищевых		
		продуктов. Классификация видов опасности		
		по степени риска. Окружающая среда как		
		основной источник загрязнения сырья и		
		пищевых продуктов.		
	Экологические	Экологические технологии и управление	14	ПК-2
	технологии и	в области охраны окружающей среды.		
	управление в	Экологические возможности окружающей		
	области	среды. Способности к самоочищению ПДК,		
	охраны	ПДВ, ПДС. Самоочищение природной		
	окружающей	среды. Нормирование качества ОПС.		
	среды.	Способность биосферы к самоочищению.		
	1	Виды самоочищения. Подходы к		
		нормированию качества среды (санитарно-		
		гигиенические, экологические нормативы и		
		эмиссионные стандарты).		
		Законодательное, организационное и		
		информационное обеспечение		
		природоохранной деятельности на		
		федеральном, региональном и местном		
		уровне. Экономический механизм охраны		
		окружающей природной среды.		
		Особенности экологической экспертизы и		
		экологического аудита. Экологическая		
		экспертиза и оценка воздействия на		
		окружающую среду. Международное		
		экологическое сотрудничество.		
		Деятельность международных		
		экологических движений		
9	Природоохран	Природоохранное (экологическое) право.		ПК-2
	ное	Назначение и юридическая база		1111-2
	(экологическое	экологического права. Виды нормативных		
	) право.	актов. Основные принципы охраны		
	j iipabu.	окружающей среды.		
		= -		
		Основы экологического права и		
		международное сотрудничество в		
		области охраны окружающей природной		
		среды (ООПС)		
			-	· ·

#### 5.9. Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрено

# **5.10.** Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Перечень	Виды занятий			тий		Формы контроля
компетенций	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	CPC	
ПК-2	+	-	+	-	+	Домашние задание, тестирование, реферат,
						проверка конспектов, семинар, зачет

#### 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины:

#### 6.1 Основная литература

- 1. Коробкин, Владимир Иванович. Экология и охрана окружающей среды [Текст]: учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению 270800 "Строительство" (квалификация (степень) "бакалавр") / Коробкин, Владимир Иванович, Передельский, Леонид Васильевич. Москва: КНОРУС, 2013. 336 с. (Бакалавриат).
- 2. Марфенин, Николай Николаевич. Экология [Текст]: учебник для студентов вузов, обучающихся по естественнонаучным и гуманитарным направлениям / Марфенин, Николай Николаевич. М.: Академия, 2012. 512 с. (Бакалавриат).

#### 6.2 Дополнительная литература

- 1. Акимова, Татьяна Акимовна. Экология. Природа Человек Техника [Текст] : учебник / Акимова, Татьяна Акимовна, Кузьмин, Анатолий Павлович, Хаскин, Владлен Владимирович. 2-е изд. ; перераб. и доп. М. : Экономика, 2007. 510 с. (Высшее образование).
- 2. Астафьева, Ольга Евгеньева. Правовые основы природопользования и охраны окружающей среды [Текст]: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению "Экология и природопользования" / Астафьева, Ольга Евгеньева, Питрюк, Анастасия Валерьевна; под ред. Я.Д. Вишнякова. М.: Академия, 2013. 272 с. (Бакалавриат).
- 3. Бродский, Андрей Константинович. Биоразнообразие [Текст]: учебник для студентов учреждений высшего профессионального образования, обучающихся по направлению подготовки "Экология и природопользование" / Бродский, Андрей Константинович. М.: Академия, 2012. 208 с. (Бакалавриат).
- 4. Дмитренко, Владимир Петрович. Экологический мониторинг техносферы [Текст]: учебное пособие / Дмитренко, Владимир Петрович, Сотникова, Елена Васильевна, Черняев, Александр Владимирович. СПб.: Лань, 2012. 368 с.: ил. (Учебники для вузов. Специальная литература).
- 5. Егоренков, Леонид Иванович. Охрана окружающей среды [Текст]: учебное пособие для студентов, бакалавров, обучающихся по специальности "Геоэкология" / Егоренков, Леонид Иванович. Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2013. 256 с. (Высшее образование: Бакалавриат).
- 6. Николаевская, Наталья Григорьевна. Основы общей экологии : Учеб. пособие для студентов всех специальностей / Николаевская, Наталья Григорьевна, Шарапа, Татьяна Владимировна. М. : МГУЛ, 2000. 80 с.
- 7. Передельский, Л.В. Экология [Электронный ресурс] : электронный учебник / Л. В. Передельский, В. И. Коробкин, О. Е. Приходченко. М. : КноРус, 2009.
- 8. Прохоров, Борис Борисович. Экология человека [Текст]: учебник для студентов учреждений высшего профессионального образования, обучающихся по направлению подготовки "Экология и природопользование" / Прохоров, Борис Борисович. 6-е изд.; перераб. и доп. Москва: Академия, 2011. 368 с. (Бакалавриат).
- 9. Сотникова, Елена Васильевна. Техносферная токсикология [Текст]: учебное пособие / Сотникова, Елена Васильевна, Дмитренко, Владимир Петрович. СПб.: Лань, 2013. 400 с.: ил. (Учебники для вузов. Специальная литература).
- 10. Хаустов, А. П. Экологический мониторинг [Электронный ресурс]: учебник для

- академического бакалавриата / Хаустов А.П., Редина М.М. Электрон. текстовые дан М. : ЮРАЙТ, 2016. ЭБС «ЮРАЙТ». Режим доступа : http://www.biblio-online.ru/
- 11. Хван, Т. А. Экология. Основы рационального природопользования [Электронный ресурс] : учебное пособие для бакалавров / Т. А.Хван, М. В. Шинкина. 5-е изд., пер. и доп. М. : ЮРАЙТ, 2015. Режим доступа : <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>
- 12. Экологическое право [Текст] : учебник / под ред. С.А. Боголюбова. М. : Проспект, 2010. -400 с.

#### 6.3. Периодические издания:

- 1. Аграрная наука: науч.-теоретич. и производ. журнал / учредитель: ООО «ВИК-Черноземье». 1992, сентябрь . М.: Аграрная наука, 2016 . Ежемес. ISSN 2072-9081
- 2. Агрохимический вестник : науч.-практич. журнал / учредители : Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, АНО "Редакция "Химия в сельском хозяйстве". 1929 . М. : АНО "Редакция "Химия в сельском хозяйстве", 2016 . Двухмес. ISSN 02352516. Предыдущее название: Химия в сельском хозяйстве (до 1997 года).
- 3. Агрохимия : науч.-теоретич. журн. / учредитель : Российская Академия Наук. 1964 . . М. : Наука, 2016 . . Ежемес. ISSN 0002-1881.
- 4. Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета имени П.А. Костычева: науч.-производ. журн. / учредитель и издатель федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева». 2009 . Рязань, 2024 . Ежекварт. ISSN: 2077 2084

#### 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

ЭБС «Юрайт». - URL: https://urait.ru

ЭБС «Лань». – URL: https://e.lanbook.com

ЭБС «IPRbooks». - URL: http://www.iprbookshop.ru

ЭБС «Znanium.com». - URL: https://znanium.com

ЭБ РГАТУ. - URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Справочно-правовая система «Гарант». - URL: - http://www.garant.ru

Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - URL : http://www.consultant.ru Бухгалтерская справочная «Система Главбух». - URL : https://www.1gl.ru

- Научная электронная библиотека elibrary. URL: https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) URL <a href="http://www.cnshb.ru">http://www.cnshb.ru</a>
  - -Научная электронная библиотека КиберЛенинка. URL: https://cyberleninka.ru
  - -Федеральный портал «Российское образование». URL: http://www.edu.ru/documents/
  - Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». URL
  - http://window.edu.ru/
  - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. URL :

#### http://fcior.edu.ru/

- Polpred.com Обзор СМИ. - URL: http://polpred.com/

#### 6.5 Методические указания к практическим занятиям.

- 1. Рабочая тетрадь для выполнения практических работ по дисциплине «Экология» для студентов технологического факультета по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания/ Левин В.И, Ерофеева Т.В., Рязань, 2025 г.
- **6.6 Методическое указания для самостоятельной работы:** Методические указания для самостоятельной работы студентов по дисциплине «Экология» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания/ Левин В.И, Ерофеева Т.В., Рязань, 2025 г.

7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные

системы, профессиональные базы данных)

Наименование	Лицензия	Ограничение	Дата окончания
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	Стандартный Russian 50-249 Node 1 year 1096-200527-113342-063-1315		28.06.2022
Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c- 626c8be57420	без ограничений	без ограничений
ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 напредоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021		
«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационной поддержке от 26.08.2016	без ограничений	без ограничений
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP- 4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT- 4J3WC- 733WDYKHFY-KW986-GK4PY- FDWYH- 7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WD		
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF- JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F- RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ- MYRRJ- YDFDW8897D-K46V4- WQFKB-8BJTC- TG78QGJ798-FDVJ3- YKTXK-6HWHV- Q6XT3V84BY- RDCT6-P4PDQ-MD7TF- 9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR- 3R67W- KPX3F7V72G-GK7XQ- BXP29-JWYQ6- G44BJGXVJK-QD63T- VM4GY-WGBFJ- GVXQ2JXWGB- CCGK4-KRWGB-FFKQF- T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3- QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC- BDM6R-PWHKG		
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
еТХТ Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
GIMP	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
K-lite Mega Codec Pack	свободно б распространяемая	ез ограничений	без ограничений

LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
WINE	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Справочно-правовая система "Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

Профессиональные БД					
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	http://ecology.gpntb.ru				
Сайты официальных организаций					
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	www.nbmgu.ru				
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp				
Информационные справочные системы					
Гарант	http://www.garant.ru/				
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/				

# 8. Фонд оценочных средств для текущей, промежуточной аттестации по дисциплине (Приложение 1)

**9. Материально-техническое обеспечение** дисциплины (Приложение 7 к ООП Материально- техническое обеспечение основной образовательной программы)

# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А.КОСТЫЧЕВА»

Утверждаю:		
Председатель	учебно-методической	комиссии
по направлени	ю подготовки	
19.03.04 Техно общественного	логия продукции и орг питания	анизация
	О.В. Черкасов	
«19» марта 202	5 г.	

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### ИНФОРМАТИКА

(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального	
образования бакалавриат	
(бакалавриат, специалитет, магистратура)	
Направление(я) подготовки (специальность) 19.03.04 Технология продукции и	
организация общественного питания	
(полное наименование направления подготовки)	
Направленность (Профиль(и)) Технология организации ресторанного дела	_
(полное наименование профиля направления подготовки из ОП)	
Квалификация выпускника <u>бакалавр</u>	
Форма	
обучения заочная	_
(очная, заочная)	_
Курс1	
Курсовая(ой) работа/проектсеместр	
Экзамен 1 курс	

# ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки
(специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания,
утвержденного <u>приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 17.08.2020</u> № 1047
(дата утверждения ФГОС ВО)
Разработчики доцент кафедры бизнес-информатики и прикладной математики (должность, кафедра)
Романова Л.В.
(подпись) (Ф.И.О.)
(подпись) (Ф.И.О.) Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «19» марта 2025 г., протокол № 8
Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «19» марта 2025 г., протокол № 8 <u>Заведующий кафедройбизнес-информатики и прикладной математики</u>

#### 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

**Цель освоения учебной дисциплины:** получение целостного представления об информатике и ее роли в развитии общества, раскрытие устройства и возможностей технических и программных средств, формирование у студентов совокупности компетенций, обеспечивающих профессиональное решение задач, связанных с использованием программного обеспечения.

Задачами дисциплины «Информатика» являются:

- развитие умений и навыков применения ЭВМ;
- изучение технических и программных средств вычислительной системы;
- обеспечение базовых знаний применения компьютеров и компьютерных сетей в процессе обучения для дальнейшей профессиональной деятельности.

Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников;

- технологический;
- организационно-управленческий;
- проектный;
- научно-исследовательский

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область	Типы задач	Задачи профессиональной	Объекты
профессио-	профессиональной	деятельности	профессионально
нальной	деятельности	• •	й деятельности
деятельности (по			(или областей знания)
Реестру			,
Минтруда)			
22. Пищевая	технологический	организация оформления	- продовольственное
промышленность,		документов, для получения	сырье растительного и
включая		разрешительной документации	животного
производство		для функционирования	происхождения;
напитков и табака (в		предприятия питания;	продукция питания
сфере		разработка планов и	различного назначения;
промышленного		программ внедрения	методы и средства
производства		инноваций и определения	испытаний и контроля
кулинарной		эффективности их внедрения в	качества сырья и готовой
продукции)		производство;	продукции питания;
продукции)		участие в разработке	технологическое
		концепции развития	оборудование; сетевые и
		предприятия питания с учетом	крупные предприятия
		тенденций потребительского	питания и отели,
		рынка;	крупные
		планирование и координация	специализированные
		деятельности производства с	цеха, имеющие функции
		другими видами деятельности	кулинарного
		предприятия питания;	производства;
		организация и	центральный офис сети
		осуществление контроля	предприятий питания.
		соблюдения технологического	- выпускники могут
		процесса производства	осуществлять
		продукции питания на	профессиональную
		отдельных	деятельность в других
		участках/подразделениях	областях и (или) сферах
		предприятия питания;	профессиональной
		организация работы производства и процессов	деятельности при условии соответствия
			уровня их образования и
		снабжения, хранения и	уровня их образования и

передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка И реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью полуфабрикатов сырья, готовой продукции на предприятиях питания; разработка И реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация И осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение И поддержание эффективной системы продаж продукции производства контроля деятельности производства; совершенствование работы производства И содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда стратегии развития предприятия питания; реализация разработка И продвижению программ по продукции производства привлечению потребителей, обеспечению поддержки И потребителей лояльности

полученных компетенций требованиям квалификации работника.

К

33. Сервис,	организационно-	оценка условий поставки	продовольственное сырье
оказание услуг	управленческий	продуктов от потенциального	растительного и
населению		круга поставщиков;	животного
(торговля,		организация системы	происхождения;
техническое		товародвижения и создания	продукция питания
обслуживание,		необходимых условий для	различного назначения;
ремонт,		хранения, складирования и	методы и средства
предоставление		перемещения закупаемых	испытаний и контроля
персональных услуг,		продуктов;	качества сырья и готовой
услуги гостеприимства,		установка критериев и показателей эффективности	продукции питания:
общественное		работы производства;	технологическое
питание и прочие)		определение объемов затрат	оборудование; сетевые и
		на логистические процессы и	крупные предприятия
		информационные технологии по	питания и отели, крупные
		автоматизации логистических	специализированные цеха
		процессов на предприятии	имеющие функции
		питания;	кулинарного
		организация и контроль	производства;
		отдела продаж по реализации	центральный офис сети
		продукции производства внутри	предприятий питания.
		и вне предприятия питания;	продпринини интиния.
		определение направления	- выпускники могут
		деятельности отдела продаж по	осуществлять
		сегментам рынка и каналов	профессиональную
		реализации;	деятельность в других
		формирование ассортимента	областях и (или) сферах
		продаваемой продукции и услуг	профессиональной
		внутри и вне предприятия питания;	деятельности при условии
		выявление недостатков	соответствия уровня их
		процесса обслуживания и	образования и полученных
		определение способов	компетенций требованиям
		повышения качества	к квалификации работника
		обслуживания с разработкой	<sub>T</sub> , <sub>P</sub>
		критериев и показателей	
		эффективности обслуживания;	
		разработка мотивационной	
		программы для работников	
		производства и анализ	
		эффективности проведения	
		мотивационных программ;	
		операционное планирование	
		на предприятии;	
		организация	
		документооборота по производству;	
		организация работы	
		коллектива, мотивация и	
		стимулирование работников	
		производства;	
		управление персоналом,	
		оценка состояния социально-	
		психологического климата в	
		коллективе;	
		контроль финансовых и	
		материальных ресурсов;	
		осуществление технического	
		контроля и управление	
		качеством производства	
		продукции питания;	

22. Пищевая промышленность.	научно-	формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.	- продовольственное сырье растительного и
промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	исследовательский	выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; участие в разработке продукции питания; участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.	сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.  - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

22. Пищевая	проектный	оценка качества услуг в	- продовольственное
промышленность,		области проектирования и	сырье растительного и
включая		реконструкции предприятия	животного
производство		питания, предоставляемых	происхождения;
напитков и табака		проектными организациями;	продукция питания
(в сфере		разработка технического	различного назначения;
промышленного		задания и технико-	методы и средства
производства		экономического обоснования на	испытаний и контроля
кулинарной		проектирование и	
продукции)		реконструкцию предприятия	качества сырья и готовой
		питания;	продукции питания;
		определение размеров	технологическое
		производственных помещений,	оборудование; сетевые и
		подбор технологического	крупные предприятия
		оборудования и его размещение;	питания и отели, крупные
		чтение чертежей и	специализированные цеха,
		осуществление контроля за	имеющие функции
		качеством услуг проектных	кулинарного
		организаций при	производства;
		проектировании и	центральный офис сети
		реконструкции предприятий питания;	предприятий питания.
		осуществление контроля за	
		качеством монтажных работ, и	- выпускники могут
		оценка результатов	осуществлять
		проектирования предприятий	профессиональную
		питания малого бизнеса;	деятельность в других
		использование системы	областях и (или) сферах
		автоматизированного	профессиональной
		проектирования и программного	деятельности при условии
		обеспечения при создании	соответствия уровня их
		проектов вновь строящихся и	образования и полученных
		реконструированных	компетенций требованиям
		предприятий питания	к квалификации
			работника.

#### 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Информатика» (сокращенное наименование дисциплины «Информат.») (Б1.О.12) входит в базовую часть блока 1 Дисциплины (модули) учебного плана по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

**Области профессиональной деятельности** и (или) сферы профессиональной деятельности выпускников:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции).
- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)

Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;

- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.
- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника

#### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по специальности 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом министерства образования и науки Российской Федерации № 1047 от 17.08.2020. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 2 - Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория	Код и наименование	Код и наименование индикатора
универсальных компетенций	универсальной компетенции	достижения универсальной компетенции
Коммуникация	УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.3. Знает современные информационные технологии и технические средства для коммуникации, в том числе с использованием сети «Интернет» в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках

Таблица 3 - Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория общепрофесс иональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции		
Общепрофесс иональные компетенции	ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1 Использует информационные технологии в профессиональной деятельности ОПК1.2 Использует прикладное программное обеспечение для решения профессиональных задач с учетом основных требований информационной безопасности Организовывает защиту объектов		

	интеллектуальной исследований и разр	результатов

# 4.Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего			ку	рсь	οI		
	часов	1	2	3	4	5		
Заочная с	рорма							
Аудиторные занятия (всего)	14	14						
В том числе:								
Лекции	6	6						
Лабораторные работы (ЛР)	8	8						
Практические занятия (ПЗ)								
Семинары (С)								
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)								
Другие виды аудиторной работы								
Самостоятельная работа (всего)	90	90						
В том числе:								
Курсовой проект (работа) (самостоятельная								
работа)								
Расчетно-графические работы								
Реферат								
Другие виды самостоятельной работы	90	90						
Контроль	4	4						
Вид промежуточной аттестации (зачет,	DICTORNOTE	экзам						
дифференцированный зачет, экзамен)	экзамен	ен						
Общая трудоемкость час	108	108						
Зачетные Единицы Трудоемкости	3	3						
Контактная работа (по учебным занятиям)	14	14						

# 5. Содержание дисциплины

# 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

		Tex	Код индикатора				
<u>№</u> п/п	Наименование разделов дисциплины	Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Самост. работа	Всего час. (без экзам)	достижения компетенци и
1.	Основные понятия и методы теории информатики	1			23	24	УК-4.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3
2.	Технические средства реализации информационных	1	2		20	23	УК-4.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2,

	процессов					ОПК-1.3
3.	Программные средства реализации информационных процессов	2	2	22	26	УК-4.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3
4.	Прикладное (пользовательское) программное обеспечение	2	4	25	31	УК-4.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3

# 5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

No	Наименование		№ разделов дисциплины из табл.5.1						
$\Pi/\Pi$	обеспечивающих	1	2	3	4				
	(предыдущих) и								
	обеспечиваемых								
	(последующих)дисциплин								
	I	Тред	ыдуш	ие дис	циплин	ΙЫ			
1.	Математика и	+	+	+	+				
	математическая статистика								
	Последующие дисциплины								
1.	Цифровая экономика	+	+	+	+				

# 5.3 Лекционные занятия

<b>№</b> π/π	№ разделов	Темы лекций	Трудоем кость (час.)	Формируем ые компетенции
1.	Основные понятия и методы теории информатики	1. Информатизация общества 2. Предмет и задачи информатики 3. Информационные системы 4. Информация. Классификация информации	1	УК-4.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3
2.	Технические средства реализации информационных процессов	1. Организация информационных процессов в вычислительных устройствах 2. Обобщенная структурная схема ЭВМ 3. Персональные ЭВМ 4. Внешние устройстваПЭВМ 5. Внешние запоминающиеустройства 6. Устройстваввода-вывода	1	УК-4.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3
3.	Программные средства реализации информационных процессов	1. Классы программных продуктов 2. Системное программное обеспечение 3. Инструментарий технологии программирования 4. Прикладные программные продукты.	2	УК-4.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3

	Прикладное	1.Классификация прикладных		
	(пользовательское)	программ		
	программное	2. Назначение и основные		
	обеспечение	функциональные возможности		VIIC 4.2
		текстовых редакторов, табличных		УК-4.3, ОПК-1.1,
4.		процессов, систем управления	2	ΟΠΚ-1.1, ΟΠΚ-1.2,
		базами данных, графических		ОПК-1.2, ОПК-1.3
		редакторов		OHK-1.5
		3. Понятие, виды и функции		
		интегрированных пакетов		
		прикладных программ		

5.4 Лабораторные занятия

<b>№</b> п/п	Наименование разделов	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)	Код индикатора достижения
2.	Технические средства реализации информационных процессов	Структурная схема персонального компьютера. Назначение устройств и блоков персонального компьютера. Клавиатура.	2	ук-4.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3
3.	Программные средства реализации информационных процессов	OC Windows, OC Linux	2	УК-4.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3
4.	Прикладное (пользовательско е) программное обеспечение	Табличныйпроцессор, Текстовый процессор, приложение Презентация, Базы данных	4	УК-4.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3

- 5.5 Практические занятия (семинары) не предусмотрены учебным планом
- 5.6 Научно-практические занятия- не предусмотрены учебным планом
- 5.7 Коллоквиумы не предусмотрены учебным планом

### 5.8 Самостоятельная работа

№	Наименование	Тематика самостоятельной работы	Трудоемк	Формируем
$\Pi/\Pi$	разделов	(детализация)	ость (час.)	ые
				компетенци
				И
1.	Основные понятия и методы теории информатики	Информация, информационные технологии. Формы и способы представления информации.	23	УК-4.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3
2.	Технические средства	Состав и структура персонального	20	УК-4.3, ОПК-1.1,

	реализации информационны х процессов	компьютера		ОПК-1.2, ОПК-1.3
3.	Программные средства реализации информационны х процессов	Операционные системы. Виды операционных систем и их сравнительный анализ.	22	УК-4.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3
4.	Прикладное (пользовательск ое) программное обеспечение	Текстовые и табличные процессоры. Сравнительный анализ.Презентационныередакторы. Системы управления базами данных	25	УК-4.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3

# 5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ)- не предусмотрены учебным планом

# 5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, и видов занятий

Код индикатора	Виды занятий			Формы контроля		
достижения компетенции	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	CPC	
УК-4.3	+	+			+	Собеседование на лекции, собеседование
						на лабораторном занятии, тест, зачет
ОПК -1.1	+	+			+	Собеседование на лекции, собеседование
						на лабораторном занятии, тест, зачет
ОПК -1.2	+	+			+	Собеседование на лекции, собеседование
						на лабораторном занятии, тест, зачет
ОПК -1.3	+	+			+	Собеседование на лекции, собеседование
						на лабораторном занятии, тест, зачет

#### 6.Учебно-методическое обеспечение дисциплины

#### 6.1 Основная литература

- 1. Трофимов, В. В. Информатика в 2 т. Том 1 : учебник для вузов / В. В. Трофимов, М. И. Барабанова ; ответственный редактор В. В. Трофимов. 3-е изд., перераб. и доп. Москва : Издательство Юрайт, 2023. 553 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-02613-9. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <a href="https://urait.ru/bcode/451824">https://urait.ru/bcode/451824</a>
- 2. Трофимов, В. В. Информатика в 2 т. Том 2 : учебник для вузов / В. В. Трофимов ; ответственный редактор В. В. Трофимов. 3-е изд., перераб. и доп. Москва : Издательство Юрайт, 2023. 406 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-02615-3. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/451825

#### 6.2 Дополнительная литература

1Новожилов, О. П. Информатика в 2 ч. Часть 1 : учебник для вузов / О. П. Новожилов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 320 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09964-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/455239">https://urait.ru/bcode/455239</a>

- 2. Новожилов, О. П. Информатика в 2 ч. Часть 2 : учебник для вузов / О. П. Новожилов. 3-е изд., перераб. и доп. Москва : Издательство Юрайт, 2023. 302 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-09966-9. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <a href="https://urait.ru/bcode/455240">https://urait.ru/bcode/455240</a>
- ЗГаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии: учебник для вузов / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. 4-е изд., перераб. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2023. 383 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-00814-2. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <a href="https://urait.ru/bcode/449779">https://urait.ru/bcode/449779</a>
- 4. Черпаков, И. В. Теоретические основы информатики: учебник и практикум для вузов / И. В. Черпаков. Москва: Издательство Юрайт, 2023. 353 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-9916-8562-7. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <a href="https://urait.ru/bcode/450871">https://urait.ru/bcode/450871</a>

#### 6.3 Периодические издания-нет

#### 6.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт». URL : https://urait.ru
- ΘΕ PΓATY. URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
- Справочно-правовая система «Гарант». URL :-http://www.garant.ru
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». -URL :http://www.consultant.ru
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». URL :https://www.1gl.ru
- Научная электронная библиотека elibrary. URL :https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) URL : <a href="http://www.cnshb.ru">http://www.cnshb.ru</a>
- -Научная электронная библиотека КиберЛенинка. URL :https://cyberleninka.ru
- -Федеральный портал «Российское образование». URL :http://www.edu.ru/documents/
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. URL : http://fcior.edu.ru/
- Polpred.com Обзор СМИ. URL :http://polpred.com/
- **6.5 Методические указания к практическим занятиям / лабораторным занятиям / научно-практическим занятиям/коллоквиумам** Информатика: методические указания для лабораторных занятий обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) программы: «Технология организации ресторанного дела» [Электронный ресурс] Рязань, ЭБС ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. Режим доступа: http://bibl.rgatu.ru/web
- **6.6** Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы Информатика: методические указания для самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) программы: «Технология организации ресторанного дела» [Электронный ресурс] Рязань, ЭБС ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. Режим доступа: http://bibl.rgatu.ru/web

7.0.Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение,

информационно-справочные системы, профессиональные базы данных).

№Программный продукт1«Сеть КонсультантПлюс»27-Zip3Adobe Acrobat Reader4Advego Plagiatus5Edubuntu 166eTXT Антиплагиат7Google Chrome8Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 249 Node 1 year Educational Renewal License9LibreOffice 4.210Mozilla Firefox11Office 365 для образования Е1 (преподавательский)12Opera13Thunderbird	150-				
2 7-Zip 3 Adobe Acrobat Reader 4 Advego Plagiatus 5 Edubuntu 16 6 eTXT Антиплагиат 7 Google Chrome 8 Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 249 Node 1 year Educational Renewal License 9 LibreOffice 4.2 10 Mozilla Firefox 11 Office 365 для образования Е1 (преподавательский) 12 Opera	150-				
4 Advego Plagiatus  5 Edubuntu 16  6 eTXT Антиплагиат  7 Google Chrome  8 Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 249 Node 1 year Educational Renewal License  9 LibreOffice 4.2  10 Mozilla Firefox  11 Office 365 для образования Е1 (преподавательский)  12 Opera	150-				
5 Edubuntu 16 6 eTXT Антиплагиат 7 Google Chrome 8 Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 249 Node 1 year Educational Renewal License 9 LibreOffice 4.2 10 Mozilla Firefox 11 Office 365 для образования Е1 (преподавательский) 12 Opera	150-				
6 eTXT Антиплагиат  7 Google Chrome  8 Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 249 Node 1 year Educational Renewal License  9 LibreOffice 4.2  10 Mozilla Firefox  11 Office 365 для образования E1 (преподавательский)  12 Opera	150-				
7 Google Chrome  8 Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 249 Node 1 year Educational Renewal License  9 LibreOffice 4.2  10 Mozilla Firefox  11 Office 365 для образования Е1 (преподавательский)  12 Opera	150-				
8 Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 249 Node 1 year Educational Renewal License 9 LibreOffice 4.2 10 Mozilla Firefox 11 Office 365 для образования Е1 (преподавательский) 12 Opera	150-				
249 Node 1 year Educational Renewal License  9 LibreOffice 4.2  10 Mozilla Firefox  11 Office 365 для образования Е1 (преподавательский)  12 Opera	150-				
9 LibreOffice 4.2  10 Mozilla Firefox  11 Office 365 для образования Е1 (преподавательский)  12 Opera					
11 Office 365 для образования E1 (преподавательский) 12 Opera					
12 Opera					
13 Thunderbird					
	Thunderbird				
14 Windows					
Windows 7 Windows xp Windows 7 Pro					
15 WINE					
16 Альт Образование 9					
17 ВКР ВУЗ					
18 Справочно-правовая система "Гарант"					
Профессиональные БД					
http://www.buhonline.ru Портал «Бухгалтерия Онлайн» [Электронный рес	evpel				
http://www.buhgalteria.ru  Информационно-аналитическое электронное изд области бухгалтерского учета и налогообложения [Элект	ание в				
ресурс]  http://ichip.ru/  http://ichip.ru/  информационно-аналитическое электронное издобласти информационных технологий СНІР [Электронны ресурс]					
http://www.computerra.ru  Информационное электронное издание о новых технологиях, развитии науки и техники «Компьютера» [Электронный ре					
Сайты официальных организаций	есурс]				
http://www.minfin.ru Официальный сайт Министерства финансов РФ	есурс]				

http://www.1c.ru	Официальный сайт фирмы «1 С»			
Информационные справочные				
системы				
http://www.garant.ru/	Гарант			
http://www.consultant.ru/	КонсультантПлюс			

- **8.** Фонд оценочных средств для проведения текущей, промежуточной аттестации по дисциплине(Приложение 1)
- 9. Материально-техническое обеспечение.

Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы

### МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

#### Утверждаю:

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки/специальности

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

О.В. Черкасов

«19» марта 2025 г.

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### Механика

(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования	бакалавриат
	(бакалавриат, специалитет, магистратура)
Направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания	
	(полное наименование направления подготовки)
Направленность (профиль(и)) Технология ор	рганизации ресторанного дела
(полное наи	менование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)
Квалификация выпускника <u>бакалавр</u>	
Форма обучения заочная	
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	ая, очно-заочная)
Kypc 2, 3	Семестр
V 1 /	•
Курсовая(ой) работа/проект - семестр	Зачет - 2 курс
Экзамен - 3 курс	

#### ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ 17.08.2020 г. № 1047.

Разработчики:	cl	
Заведующий кафедрой СИС и М д.т.н., профессор	(notinite)	Борычев С.Н. (Ф,И,О,)
старший преподаватель кафедры СИС и М	(подпись)	Кащеев И.И. ()Ф,И,О,)
Рассмотрена и утверждена на заседании кафо	едры <u>«</u> 19 <u>» марта</u> 2025	г., протокол № 8

Борычев С.Н. (Ф,И,О,)

Заведующий кафедрой СИС и М

#### 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

**Цель**. Изучение механики имеет своей целью дать студенту необходимый объем фундаментальных знаний в области механического взаимодействия, равновесия и движения материальных тел. Изучение курса механики способствует расширению научного кругозора будущего бакалавра, развитию его мышления и становления его мировоззрения.

#### Задачи учебной дисциплины:

- 1. Освоить основы методов расчета твердых тел и конструкций.
- 2. Научить студентов, будущих бакалавров пользоваться законами, теоремами механики и методами расчета общеинженерных задач с последующим их использованием в общетехнических и специальных дисциплинах, а затем в практической деятельности на производстве.
- 3. Показать студентам, что развитие современной техники невозможны без знаний законов и расчетных методов механики.

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область	Типы задач	Задачи профессиональной	Объекты
профессиональной	профессиональной	деятельности	профессиональной
деятельности (по Реестру	деятельности	деятельности	деятельности
Минтруда)	деятельности		(или областей знания)
22. Пищевая	технологический	организация оформления	- продовольственное
промышленность, включая	технологический	документов, для получения	сырье растительного и
-		разрешительной документации	животного
производство напитков и табака (в сфере		для функционирования	
промышленного		= -	происхождения;
_		предприятия питания; разработка планов и программ	продукция питания
производства кулинарной			различного назначения;
продукции)		внедрения инноваций и определения эффективности их	методы и средства
		1 1	испытаний и контроля
		внедрения в производство;	качества сырья и готовой
		участие в разработке	продукции питания;
		концепции развития	технологическое
		предприятия питания с учетом	оборудование; сетевые и
		тенденций потребительского	крупные предприятия
		рынка;	питания и отели, крупные
		планирование и координация	специализированные цеха,
		деятельности производства с	имеющие функции
		другими видами деятельности	кулинарного
		предприятия питания;	производства;
		организация и осуществление	центральный офис сети
		контроля соблюдения	предприятий питания.
		технологического процесса	- выпускники могут
		производства продукции	осуществлять
		питания на отдельных	профессиональную
		участках/подразделениях	деятельность в других областях и (или) сферах
		предприятия питания; организация работы	профессиональной
		производства и процессов	деятельности при условии
		_	
			образования и полученных
		передвижения продуктов внутри предприятия питания;	компетенций требованиям к
			квалификации работника.
		разработка и реализация мероприятий по управлению	квалификации раоотника.
		качеством и безопасностью	
		сырья, полуфабрикатов и	
		готовой продукции на	
		предприятиях питания;	
		разработка и реализация	
		мероприятий по повышению	
		продукции питания, направленных на снижение	
		*	
		трудоемкости, энергоемкости и	
		повышение	

производительности грумя, высокопечного информации производства продукции приводства и продукции приводства и продукции принажение учественного оборужания (предъемне обоста кактор и продукции принажение обоста кактор и продукции питания; производства продукции питания; производства продукции питания; производства продукции питания; производства продукции питания; производства продукции питания; производства продукции питания; производства продукции питания; производства продукции питания; производства продукции питания; производства продукции производства продукции производства и продукции производства и продукции производства и пододками производства и продукции производства и продукции производства и пододками производства и продукции производства продукции производства и продукции производства, продукции производства, продукции производства, продукции производства, продукции производства, продукции производства, продукции производства, продукции производства, продукции производства, продукции производства, продукции производства, продукции производства, продукции производства, продукции производства, продукции производства,			производительно запи	
высокотекцюю учестия продуктии питания и середнения продуктии питания у системнение и продуктия продуктия и проду				
производствя продукции индавия и существление входного контроля качества сырья и митериалов, прогамодственного контроля качества сырья и митериалов, прогамодственного контроля качества сырья и митериалов, прогамодственного контроля качества сырья и потурова полуфабрикатов и продукции интавия; проведение стандартным и сертификационных индаативий пинцекого сырья и готовон продукции интавия; опенка влияния пентаний пинцекого сырья и готовон продукции интавия; потоводства, повых медовых условий производства и регитабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы производства и контроля деятеля и контроля деятеля и контроля деятеля и контроля деятеля и деятельности производства и деятельности производства и соходетствие сосериелей производства и деятельности производства и деятельности производства и соходетствие сосериелей подагожити производства и деятельности производства и деятельности производства и соходетствие сосериелей контроля деятельности производства и деятельности производства и деятельности производства и деятельности производства и производства и производства и деятельности потребителей, обсепечение подагожна производства и производства и приняеменно производства и производства и производства и приняеменно потребителей, обсепечение подагожна производства и производства и производства и приняеменно потребителей, обсепечение подагожна производства и показателей эффективного производства и показателей эффективного производства и показателей эффективного производства и показателей эффективного производства по показателей эффективного производства по показателей эффективного производства			• •	
питания, помоготического оборудования; организация и осуществление вкодного контроля качества сырыя и матерываюць, продъеменной продъеменной продъеменной продуктиви питания; проведение стаддартных и сертификационных испатаний питеного сырыя в готовой продуктиви питания; проведение стаддартных и сертификационных испатаний питеного сырыя в готовой продуктиви питания; помых видов сырыя, продуктов и технопотити, новых видов сырыя, продуктов и технопотительного оборудования, новых условий производства и регительность продуктим на конкурентность продуктим на конкурентность продуктим на конкурентность продуктим на конкурентность продуктим и монах технопотий, новых условий протаводства и содействие совершенствование работы производства и регительность продуктим производства и продуктим производства и продуктим производства и содействие совершенствование работы продуктим производства и продуктим производства и продуктим производства и продуктим производства и продуктим производства и продуктим производства и продуктим производства и продуктов и постребителей, обеспечению и потребителей, обеспечению потребителей, обеспечению потребителей, подывкаеми бого должнами условий поставки продуктов и поставки и показателей эффективного и жаноптот проектожателей эффективного и жаноптот произкольного и поставки и показателей эффективного продуктов и поставки и показателей эффективного и поставки продуктов и поставки и показателей эффективного и потавки и отсли, круга поставки произкольного продуктов и поставки и показателей эффективного и продуктов и поставки и показателей эффективного произкольного произкольного проду			высокотехнологических	
оборудования; организация и существление кодирото контроля качества сырья и матервалов, протроля полуфабриятото и продукции интания; процедение стандартных и сертибикационных теклатогий, провых теклатогий, продукции интания; процедение стандартных и сертибикационных теклатогий, продукции интания; процеден стандартных и сертибикационных теклатогий, продукции интания; процедел продукции интания; продукции интания; продукции интания; продукции и теклатогий, продуктов от потенциального круз постанциков; организация и продуктов от потенциального круз постанциков; организация системы продуктов от потенциального круз постанциков; организация системы продуктов от потенциального круз постанциков; организация и продуктов от потенциального круз постанциков; организация системы продуктов от потенциального и законного и теклатогий и				
оборудования и осуществление воднего контроля сырыя и магерицаю, производственного контроля на продукции питания; проведение стандартных и сергификационных испытаций пищевого сырыя и потовой продукции питания; проевдение стандартных и сергификационных испытаций пищевого сырыя и потовой продуктов и технологий, новых усдовий продуктов и технологий, новых усдовий производства продуктов и технологий, новых усдовий производства продуктов и технологий, новых усдовий производства и конкурентность продуктов и технологий, новых отдов сырыя, продуктов и производства и конкурентность продуктов и технологий, новых отдов продуктов и технологий производства и содействие совершенствованию производства и контроля деятельность производства и содействие совершенствованию производства и содействие совершенствованию производства и стратегии развития предаратия производства и стратегии развития предаратия приняменной производства и прираметия потребителей к предоставление производства и продоковального круга поставщиков: организация програмы по потребителей к предоставление производства; разработка и реализация програмы по потребителей к предоставление производства и предурктим потребителей к предоставление производства; разработка и продуктим и потребителей к предоставление производства и предурктим и потребителей к предоставление производства; обеспечение и контроля качества сырыя празуващия интания и потребителей и потребителей и потребителей и потребителей к предоставление производства и предурктим празуващия интания и продуктим производства; определение бъюмов заграт на дотружные предпрактим и потребителей к предоставление производства; определение бъюмов заграт на дотружные предпрактим и производства; определение обружноваться страние и производства; определение бъюмов заграт на дотружные предпрактим и производства; определение бъюмов заграт на дотружные предпрактим и производства; определение бъюмов заграт на дотружные предпрактим контроля качества съпракти потровой проязводства на предпрактим купнарого производства на пред			· ·	
организация и осуществление входного контроля качества сырыя и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции интания; проведение станалоргимых и продукции интания; проведение станалоргимых использаний инщевого сырыя и готовой продукции интания; оценка влияния новаку технологий, новых условий производства и реитабельность предукции производства и реитабельность предукции производства и реитабельность предукции производства и консермание эффекстивной системы процесса обслужавания гостей, участие и поддержание обеспечение и поддержания производства; совершенствование работы производства; совершенствование работы производства; совершенствование работы производства; совершенствование работы производства; совершенствование работы производства; совершенствование работы производства; совершенствование работы производства и содействие состружения производства и производства, обисственное обходомаму условий для различного и жуванства условий для различного и жуванства, складирования и перемещения закупаемым производства, определеные бъемом заграт на догителя вакупаемым производства, определеные обходом заграт на догительного и жуваним производства, определеные обходом заграт на догительного и жуваним производства,				
вкодного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля производственного контроля производственного контроля и продукции питания;  проведение стандартных и сертификационных испытаций инщемого сырья и готоной продукции питания;  проведение стандартных и сертификационных испытаций инщемого сырья и готоной продукции питания;  продукция производства и технологийнеского оборудования, продукции производства и технологийн производства и технологийн производства и технологийн производства и продукции производства и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и поддержание совершенствование производства;  совершенствование продокащим производства и сорействане совершенствовании производства;  участие в разработке концепции, ценообразования на бизода, продижении брезы и гранизации производства и предправляния прадправляния прадработка и реализации производства и продержанию потребителей, обеспечению и подцержки производства и продражению потребителей, обеспечению и подцержки производства и предправляния по потребителей, обеспечению потребителей, обеспечению и подцержки производства и предправляния прадражения брезы и продуктио го потенциального и животного и животного и животного и качения, предоставление производства и предправляния прадражения различного и животного и качения, предоставление производства, продуктов, установка продуктов, установка продуктов от потенциального и животного и живот			оборудования;	
сырыя и материалов, проявлению контроля получабрикатов и продукции интания; проведение стандартных и сертификационных испытавий пишевого сырыя и готовой продуктов и некологического оборудования, повых условий производства продукции производства продукции производства продукции производства продукции производства продукции производства и контроля деятельности предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства и контроля деятельности производства и контроля деятельности производства; совершенствованию процесса обслуживания гостей; учистие в разработке коншентин, предоставление продажи продукции производства и содействые совершенствовании процесса обслуживания гостей; учистие в разработке коншении, ценообразования на блюда, продъяжении бреда и стратетии развития предпратия программ по продвижению проукции производства и продержки доядьюсти потребителей, обеспечению и поддержки доядьюсти потребителей, обеспечению и поддержки доядьюсти потребителей, обеспечению и поддержки доядьюсти потребителей, обеспечению и потребителей к предпрати опитания, управлением и продуктою от потенциального и животитого и животитого и кратовы прогавающих доядьюсти продуктою потребителей, обеспечению и поддержки доядьюсти потребителей, обеспечению и потребителей, обеспеченное и продуктов от потентивального и мунятительного и мунятит			организация и осуществление	
производственного контроля подужбающих видов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пишевого сарыя и готовой продукции интания; оценка влияния новых технологий, повых разводства продукции производства и состеть производства продукции производства и состеть производства и состеть производства продукции производства и состеть производства продукции променением продуктим производства продукции производства продукции производства продукции производства продукции производства продукции производства продукции производства продукции производства продукции производства производства производства производства п			входного контроля качества	
производственного контроля полуфабрикатов и продуктиви питания; проведение стандартных и сертификационных испытаций питания; проведение стандартных и сертификационных испытаций питания; продуктов и технологителя, обесетеченное питание и прочие обслуживания гостой; участие в разработке концеппии, ценообразования на блюда, продражению продуктиви на блюда, продражению продуктиви на блюда, продражению продуктиви на блюда, продражению продуктиви производства; совершенствование продражения и сооздания конформации и производства и продражения продражения продражения продражения продражения продражения продражения продражения и продражения продражения и продражения и продражения и продражения и продражения и продражения и продражения и продражения и продражения и продражения и продражения и продражения и продражения п			сырья и материалов,	
полуфабрикатов и продукции плания, проведение стандартных и сертификационных испытаний пишевого сырых и готовой продукции питания; отечка плияния поных технологий, новых видов сырья, продуктия и технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, поных условий производства и реизводства и реизводства и проджении производства и проджении производства и контороля деятельности предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы проджи продукции производства и контороля деятельности производства и совействие совершенствованию пропрожении от производства; совершенствовании о процесса обслуживания готой; участие в разработке конпепши, ценьобразования на блюда, продвижении бренда и стратетии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по предвижению продукции производства; совершенствованию продукции производства; и продвижению продукции производства; обеснечению потребителей к предприятию потребителей к предпр				
питапия; проведение стандартных и еергификационных испытаций пишекого сырых и готовой продукции интания; оденка конкурентность продукции на конкурентность продукции производства и рединабельность продукции производства и регурения производства и контроля деятельности продем продукции производства и контроля деятельности производства и содействие совершенствованию процесса обстужнаятия тостей; участие в разработке компения, ценообразования на блюда, продрижению бренда и стратегии разратия предприятия питания; разработка и реализация програмы по продвижению продуктии производства и призвистены и подраженного продукции производства и призвичению потребителей, обсепечению и подрежки дояльности потребителей к предприятия питания; разработка и реализация програмы по продвижению потребителей к предприятия питания и продуктов от потепилания и проду			-	
просцение стандартных и сертификационных испытаций пишевого сырья и готовой продукции иптания; продуктов и технологического оборудования дновых условий продукции производства и продуктов и технологического оборудования дновых условий производства и продуктии производства и продуктии производства и контроля деятельности продукции производства и контроля деятельности производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концептрии, пенообразования на бизод, продуктия производства и стратегии развития предприятия призводства и стратегии развития предприятия принамелению потребителей к прилижению обеспечению потребителей к придижению потребителей к придижению потребителей к придижению потребителей к придижении обеспечению потребителей к продуктом и поддержки доязываем услуг призводства и прилижения продукты питания продукты питания и создания необходимых услугу купти состериимства, общественное интание и продукты питания и посказателей в ферективного стработы производства и продукты питания и посказателей в ферективного стработы производства и продукты питания и посказателей в ферективного стработы производства и продукты питания и посказателей в ферективного стработы производства и продукты питания и посказателей в ферективного стработы производства и продукции питания и посказателей в ферективного стработы производства и продукции питания и постания и мотроля качества сырья и готовой продукции питания и постания и продукции питания и постания и продукции питания и постания и производства и продукции питания и постания и продукции питания и продукции питания и постания продукции питания и питания и постания и продукции питания и питания и постания и продукции питания и постания и продукции питания и постания и продукции питания и питания и постания продукции питания и постания питания и постания продукции питания и питан				
сертификационных испытаний инщевого сырыя и готовой продукции штания; отекта выдачия повых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологий, новых видов сырья, продуктов и технологий, новых видов сырья, продуктов и технологий производства продукции на конструкции производства и реаглабельность предприятия; обеспечение и поддержащие эффективной системы продаж продукщии производства и контроля деятельности производства и солействие совершенствование работы производства и солействие совершенствование производства и солействие совершенствование производства и солействие совершенствование производства и солействие концепции, ценообразования на бапода, продвижении бренда и стратетии разпатил предприятия питания; разработка и реализация програмы по продвижению продуктим производства и производства и производства и производства и производства и производства и продуктов от пограбителей, обеспечению потребителей, обеспечению потребителей, обеспечению потребителей, обеспечению потребителей, обеспечению потребителей, обеспечению потребителей, обеспечению потребителей и продуктов от поготавки и создания производства и продуктов от поготавки продуктов от поготавки продуктов от поготавки и подаржания и создания и создания продуктов от поготавки продуктов от поготавки и продуктов от поготавки и подаржания и создания продуктов от поготавки продуктов от поготавки и подаменения и подаменения и поставки и подаменения и поставки и подаменения и поставки и подаменения и подаменения и потавки и потавки и потавки и подаменения и потавки и подаменения и потавки и потавки и потавки и потавки и потавки и потавки и потавки и потавки и потавки и потавки и потавки и подаменения и потавки и потавки и потавки и потавки и потавки и потавки и потавки и потавки и потавки и потавки и потавки и потавки и потавки и потавки и потавки и потавки и потавки и потавки			· ·	
инщевого сырья и готовой продукции итания; отенка ализиия повых технологий, повых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции и производства и производства и немостава и регнабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продражи производства и контроля деятельности производства и содействие совершенствование работы производства и содействие совершенствования работы производства и содействие совершенствования протесса обслуживания готогей; участие в разработке контепции, пенособразования на блюда, продвижению опроделам и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению опродукции производства и привечению потребителей, обеспечению и подержки лоявывости потребителей, обеспечению и подержки появывости потребителей, обеспечению и подержки появывости потребителей, обеспечению и подержки появывости потребителей, обеспечению и подержки появывствии потребителей, обеспечению и подержки появывости потребителей, обеспечению и подержки появывости потребителей, обеспечению и подержки появывости потребителей, обеспечению и подержки потребителей, обеспечению и подержки появывости потребителей, обеспечению и потребителей, обеспечению и потребителей, обеспечению и потребителей, обеспечению и потребителей, обеспечению потребителей, обеспечению и потребителей, обеспечению и потребителей, обеспечению потребителей, обеспечению потребителей, обеспечению и потребителей, обеспечению пот				
продукции питания; оценка выявины новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции производства продукции производства и конкурентность продукции производства и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контромя производства; совепечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контромя деятельности производства; совершенствование работы производства; совершенствование работы производства и собстужнаящия гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализации производства; разработка и реализации производства продукции производства и предвижению продукции производства и предвижению продукции производства и предвижению продукции производства и предвижению продукции производства и предвижению продукции производства и предвижению потребителей, обеспечению и тоддержки можльности потребителей, обеспечению потребителей, обеспечение потребителей, обеспечение потребителей, обеспечение потребителей, обеспечение потребителей, обеспечение потребителей, обеспечение потребите				
ощенка вляяния новых условий производства и технологического оборудования, новых условий производства продукции па конкуренность продукции производства и производства; совершенствование работы производства; совершенствования работы производства и содействие совершенствования продесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, пенообразования на блюда, продижении вренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация прогуводства и продижении производства и продижению производства и предприятия питания; правленческий обеспечению и подержки польности потребителей к предприятия питания; предприятия потработ потребителей к предприятия потработ потребителей к предприятия потработ потребителей к предприятия потработ потребителей к предприятия потработ потребителей к предприятия потработ потребителей к предприятия потработ потребителей к предприятия и создания необходимых условий для сотработ потребителей к предприятия потработ потребителей к продуктов от потепциального круга поставшиков; организация и создания необходимых условий для и средства и предприятия потработ потребителей к продуктов; установка к условий для и средства и предприятия питания; условий для и средства и предприятия питания потработ потребителей и продукция питания продукция питания продукция питания продукция питания продукция питания; условий для и средства и предприятия и продукция питания; продукстов; установка к предприятия питания; определена объемо заграт на должение предприятия питания; продукства и потродукция питания; продукция питания; продукция питания и отели, крупные специализированнае предприятия питания; продукция питания и отели, крупные специализированнае предприятия питания; продукция питания у отели, крупные специализированнае предприятия питания; продукция питания у отели, крупные специализирование предприятия питания; продукция питания у отели, крупные специализирование предприятия питания; продукция питания				
технологий, новых выдов сырья, продуктов, и технологического оборудования, новых условий производства продукции производства и конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия, обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и содействие совершенствованию процесса обслужавания гостей; участие в разработке концепции, целообразования и аблюда, продякции производства и содействие совершенствованию процесса обслужавания гостей; участие в разработке концепции, целообразования и аблюда, продякции производства и стратегии развития предприятии питания продукции производства и стратегии развитым продякции производства и продукции производства и стратегии развитым продякции производства и предприятию питания и предприятию питания и продукции производства и предприятию питания и предоставление персональных услуг, услуги гостепцииметны, складирования и продуктов от потенциального изяренност и продуктов от потенциального изяренност и продуктов от потенциального изяренност и продуктов от потенциального назвачения, оказание услугия потавщиков; установка и предприятия питания продуктия питания показателей эффективности работы продуктия и создания и пораженного назвачения; продуктов от потенциального назвачения; продуктов от потенциального назвачения; продуктия питания показателей эффективности на показателей эффективности на показателей эффективности на показателей эффективности на показателей эффективности на показателей эффективности и показателей эффективности и показателей эффективности и показателей эффективности и показателей эффективности на показателей эффективности и показателей эффективности на предприятия питания; предприятия питания; предприятия питания; предприятия питания; предприятия питания; предприятия питания; ответительного на предприятия питания; предприятия питания; предприятия питания; предприятия питания; предприятия питания; предприятия питания; предприятия питания; предприятия питания; предприятия на предприятия питания; предприятия питания; предкрабнение				
продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции на конкурентность продукции призводства препаражи продукции производства и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства и содействие совершействование процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, целообразования на блюда, продижении бренда и стратегии развития предприятия пнтания; разработке концепции, целообразования на блюда, продижению продесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, целообразования на блюда, продижению продижению продукции производства и привлечению потребителей к предприятию питания; обеспечению и поддержки ловяльности потребителей к предприятию питания семности потребителей к предприятию питания и создания продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы гостериримства, общественное питание и промуктов; установка критериев и промукции производства; продукция питания установка критериев и показателей эффективности работы производства; продукции питания, хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; продукции питания, хранения, складирования и перемещения закупаемых продукция питания и потеля и производства; потретические процесса обсрудование; сетевые и информационные технологическое оборудование; сетевые и информационные технологическое оборудование; сетевые и информационные технологиче оборудование объектам представание; представание представание; п				
оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствование процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижению процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижению бренда и стратегии развития предприятия питатия; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и программ по продвижению продукции производства и прираменные потребителей, обеспечению и поддержки дояльности потребителей к предприятию питания условий поставки продуктов от потенциального круз апоставщиков; организация и содержению потребителей к предприятию питания и содержки дояльности продуктов от потенциального и животного происхождения; продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов заграт на дотистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических происссом на предприятия питания; стемы питания; питания и потелицивния питания и потелицивния питания; питания и продуктого произходетна; определена объемов заграт на дотистические процессы и информационные технологии по давтом качества сырья и готовой информационные технологии по автоматизации логистических происссом на предприятия питания; стемы обружающей функции кулинарного призодоства; имеющей функции кулинарного произходства;			_	
производства предукции на конкурентность предукции производства и реглабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж производства и системы продаж производства и солействие совершенствование проитесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработке концепции, пенообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; продвижению поребителей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг насслевию (горговая, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)  организация и производства и производства; общественное питание и прочие)  прочие)  организация и производства; общественное питание и производства; общественное питание и промем производства; определение объемов заграт на логкатические процессы и информационные технологии произкодства; определение объемов заграт на логкатические процессы и информационные технологии произкодства; определение объемов заграт на логкатические процессы и информационные технологии потавити и питания; питания и стемы и произкодства; определение объемов заграт на логкатические процессы и информационные технологии по автоматизации логистические оборудование; сетевые и информационные технологии по автоматизации логистические оборудование; сетевые и информационные технологии призводства; определение объемов заграт на логистические процессы и информационные технологии прилукции питания; информационные технологии прилукции питания; информационные технологии прилукции кулинарного призводства; определение объемов заграт на логистические процессы и информационные технологии прилукции призводства; определение объемов заграт на логистические процессы и информационные технологии прилукции питания; интания; интания предправние пределение объемов заграт на логистические процессы и информационные технологии предправние предправние предправние предправние предпр			= -	
жопкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продук продукции производства и контроля деятельности продукции производства и совершенствование работы продукции производства и совершенствовании продуска обстуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия пнтания; разработка и реализация программ по продвижению потребителей к предприятию потребителей к продуктов от потенциального скрые расгительного и жранения, стетемы порауктов, установка критериев и пораукции питания; различного назначения; установка критериев и пораукции питания; технологии по автоматизации логистические продусскы и питания и отели, крупные специализированные технологии по специализированные технологии по автоматизации логистических продуктов; инстантии и питания; куриные специализированные технологии по специализированные технологии по специализированные технологии по специализированные технологии по специализированные технологии по специализированные технологии по специализированные технологии по автоматизации логистических продукции питания; куриные специализированные технологии по специализированные технологии по специализированные технологии по специализированные технологии по специализированные технологии по специализированные технологии по специализированные технологии по специализированные технологии по специализированные технологии по специализи по технологии скупные объекты предприятия купные объекты продукции питания и отсли, куриные специализированные технологи п				
производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля производства и контроля производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствование производства и содействие совершенствовании производства и содействие совершенствовании производства и содействие совершенствовании производства и стратегии развития програм по продвижении бренда и стратегии развития програм по продвижению продукции производства и предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и продражки доявляюети потребителей, обеспечению и поддержки доявляюети потребителей, обеспечению и поддержки доявляюти потребителей к предприятия и приначению продуктов от потенциального круга поставкциков; системы продуктов от потенциального и животного и животного и продуктов от потенциального и животного и продуктия питания необходимых условий для хранения создания и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов заграт на догистические процессы и информационные технолостиноское оборудование; сетевые и крупные предприятия интания и отеги, крупные сетешализированные цеха, имеющие функции кумпарного производства; имеющие функции кумпарного производства;				
предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствование процесса обслуживания тостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация програми по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки дояльности потребителей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг населению (тортовля, техническое обслуживания с предприятию питания).  33. Сервис, оказание услуг населению (тортовля, техническое обслуживания с предприятию питания).  33. Сервис, оказание услуг населению (тортовля, техническое обслуживания) предоставление продуктов от потенциального круга поставщиков; организация с создания и создания и предукции природукции питания необходимых условий для хранения, с кладирования и предукция питания продуктов; установка критериев и ноказателей эффективности работы производства; опредление объемов затрат на дотистические процессы и информационные технологии с стемы кругные предприятия информационные технологии с стемы продукции питания; технологическое обружавние, сетемы и продукции питания и отели, кругные степнализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; имеющие функции кулинарного производства;				
обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятльности производства и содействие совершенствование работы производства и содействие совершенствование работы производства и содействие совершенствовании процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия программ по продвижению продукции производства и продукции программ по продвижению продукции программ по потребителей, обеспечению и поддержки дояльности потребителей, обеспечению и поддержки дояльности потребителей, обеспечению и поддержки дояльности потребителей, обеспечению и поддержки дояльности потребителей, обеспечению и поддержки дояльности потребителей, обеспечению и поддержки дояльности потребителей, обеспечению и поддержки дояльности потребителей, обеспечению и поддержки дояльности потребителей, обеспечению и поддержки дояльности потребителей, обеспечению и поддержки дояльности потребителей, обеспечению и поддержки дояльности потребителей, обеспечению и поддержки дояльности потребителей, обеспечению и поддержки дояльности потребителей, обеспечению и поддержки дояльности потребителей, обеспечению и потавки простождения продуктов угранизация и создания необходимых условий для хранения, условий для хранения, условий для хранения, условий для хранения, условий для хранение, складирования и контроля частва сырья и готовой продукции питания и контроля частва сырья и готовой продукции питания и потределение объемов затрат на дотистические процессы и информационные технологии по автоматизации лотистических продусование; сетевые и крупные предприятии питания; крупные предприятии практивний и контроля специальзированные цеха, продукование технологии по автоматизации лотистических продусование; сетевые и крупные предприятии практивний и монтроля на предприятии практивний и отели, крупные предприятии практивний и предприятии практивности по автоматизации дотистических проскождения; продкождения по потребителей, потребителей, потребите			-	
эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства и содействие совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению потребителей, обеспечению и поддержки порязводства и привлечению потребителей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)  33. Сервис, оказание услуги гостеприимства, организация и системы продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для храневное питание и прочие)  33. Сервис, оказание услуги потельное продукция питания продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для храневное питание и прочие)  34. Сервис, оказание услуги продукция питания продукция питания продуктов, установка критериев и продукции питания продукции питания; обружающие стемь и продукции питания; обружающие стемь и продукции питания; обружающие стемы и продукции питания и отеци, крупные предприятия информационные технологии специализированные цеха, имеющие функции крупные предприятия процессем и продукции продукции питания; обружающие технологии по автоматизации лотистических информационные обружающие функции интания;				
продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация протрамм по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки пояльности потребителей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг населенное (торговия, техническое обелуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостепциямства, общественное питание и прочие)  33. Сервис, оказание услуг населенное тотребителей к предоставление персональных услуг, услуги гостепциям с потребителей к предоставление персональных услуг, услуги гостепциям с потребителей и продуктов от потенциального и животного и животного и крута поставщиков; организация с стемы произхождения; произхождения; произхождения; произхождения; произхождения; произхождения; произхождения; произхождения; произхождения; произхождения; произхождения; произхождения и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических инфонмационные технологии по автоматизации логистических инфонмационные технологии по предприятия питания; кулинарного производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических инфонмационные технологии по предприятия питания; кулинарного производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических инфонмационные предприятия питания; кулинарного производства; определение объемов затрат на логистические пропроизводства; определение объемов затрат на логистические пропроизводства; определение объемов затрат на логистические пропроизводства; определение объемов затрат на логистические производства; определение объемов затрат на логистические производства; оп				
контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация протрамм по продвижению продукции производства и приявлечению потребителей к предприятию питания; разработка и реализация протрамм по продвижению продукции производства и приявлечению потребителей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, ощественное питание и прочие)  обфетенное питание и прочие)  контроля и содействие совершению продвижении бренда и стратегии работка и потавки продукция питания и создания необходимых условий для хранения, складирования и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессов и информационные технологии по автоматизации логистические курпные предприятия питания; процессов на предприятия и истели, крупные предприятия питания, процессов на предприятия и кулинарного производства; опроцессов на предприятии кулинарного производства; опроцессов на предприятия и создание и курпные предприятия интания и отели, крупные предприятия питания; процессов на предприятия кулинарного производства;				
производства и содействие совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация протрамм по продвижению продукции производства и привлечению и поддержки лояльности потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания и поравкание (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги поставщиков; организация системы гостепримиства, общественное питание и прочие)  33. Сервис, оказание услуг населением (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги поставщиков; организация системы товародвижения и создания продукция питания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и информационные технологическое оборудование; сетевые и информационные технологическое оборудование; сетевые и информационные технологическое оборудование; сетевые и информационные технологическое оборудование; сетевые и информационные технологическое оборудование; сетевые и информационные технологическое оборудование; сетевые и информационные технологическое оборудование; сетевые и информационные технологическое оборудование; сетевые и информационные технологическое оборудование; сетевые и информационные технологическое оборудование; сетевые и информационные технологическое оборудование; сетевые и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятия и менети функции кулинарного производства;			продукции производства и	
обселение обеспечению потребителей и призвание услуг населению (торговля, техническое обслуживание ремонт, предоставление преочавлых услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)  33. Сервис, оказание услуг население обеспечению и подлержки появлениеский продукции производства и привлечению потребителей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление переочавлых услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)  33. Сервис, оказание услуг управленческий продуктию потребителей к предприятию потемещения закупамих и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктия питания и премещения закупаемых продуктия питания; продуктия питания и специализированные цеха, определение объемов затрат на логистические процессов и информационные технологии по автоматизации логистическии процессов на предприятии питания; кулинарного производства; имеющие функции кулинарного производства;			контроля деятельности	
производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и продукции производства и продукции производства и продукции производства и предприятию потребителей, обеспечению и поддержки дояльности потребителей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, текническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги постеприимства, общественное питание и прочие)  33. Сервис, оказание услуг организационно-продукция потания и продуктов от потенциального круга поставщиков; организация систем товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и происхождения; продукция питания хранения, складирования и продукция питания товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продукция питания; технологическое обрудование; сстевые и крупные предприятия питания и отели, крупные потенциального и и информационные технологии по автоматизации догистические процессов и информационные технологии по автоматизации догистическия продукция питания; истенцализированные цеха, определение объемов затрат на догистическое процессов и информационные технологии по автоматизации догистическия продукция питания; кулинарного производства;			производства;	
обершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация продукции производства и призвечению потребителей, обеспечению и потребителей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)  33. Сервис, оказание услуг организационно- управленческий управленческий обеспечению и потребителей к предприятию питания.  34. Сервис, оказание услуг и потребителей, обеспечению и потребителей, обеспечению и потребителей, обеспечению и потребителей к предприятию питания.  35. Сервис, оказание услуг и потребителей, обеспечению и потребителей, обеспечению потребителей, обеспечению потребителей, обеспечению потребителей, обеспечению потребителей, обеспечению потребителей, обеспечению потребителей, обеспечению потребителей, обеспечению потребителей, обеспечению потребителей, обеспечению потребителей, обеспечению потребителей, обеспечению потребителей, обеспечению потребителей, обеспечению потребителей, обеспечению потребителей, обеспечению продукция продукция продукция продукция продукция продукция продукция продукция продукции прод			совершенствование работы	
обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению и потребителей, обеспечению и потребителей, обеспечению и потребителей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)  33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)  33. Сервис, оказание услуг организация потребителей, обеспечению и потребителей, обеспечению и потребителей, обеспечению и потребителей, обеспечению и потребителей, обеспечению и потребителей, обеспечению и потребителей, обеспечению и потребителей, обеспечению и потребителей, обеспечению и потребителей, обеспечению и потребителей, обеспечению и потребителей, обеспечению и потремятию питания и потребителей, обеспечению и потребителей, обеспечению и потребителей, обеспечению и потребителей, обеспечению и потребителей, обеспечению и потребителей, обеспечению и потребителей, обеспечению и потрефителей и потреможителей и произходительного и животного и животного и животного и животного и продукция питания и контроля качества сырья и готовой продукции питания и контроля качества сырья и готовой продукции питания и контроля качества сырья и готовой продукции питания и потремещения закупаемых продукции питания и потремещения закупаемых продукции питания и контроля качества сырья и готовой продукции питания и потремещения закупаемых продукции питания и потремещения закупаемых продукции питания и потремещения закупаемых продукции питания и потремещения закупаемых продукции питания и потремещения закупаемых продукции питания и потремещения закупаемых продукции питания и потремещения закупаемых продукции питания и потремещения закупаемых продукции питания и потремещения			производства и содействие	
участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)  ———————————————————————————————————			совершенствованию процесса	
концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)  ———————————————————————————————————				
концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)  ———————————————————————————————————			участие в разработке	
блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)  33. Сервис, оказание услуг организационно-управленческий управленческий управленческий и подражки поставки предприятию питания и создания продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы поваравижения и создания продукция питания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; опредление объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; имеющие функции кулинарного производства;				
стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)  33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)  33. Сервис, оказание услуг население обсемонательного и потавки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания продукция питания необходимых условий для хранения, складирования и продукция питания различного назначения; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; куупные предприятии куриные продравные цеха, имеющие функции купиварного производства;				
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание и предоставление переональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)  33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление переональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)  33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление переональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)  33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, управленческий продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; производства; опроизводства;				
разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)  ———————————————————————————————————				
33. Сервис, оказание услуг населению (торговлу, предприятию питания.)  образовать предприятию питания.  общественное питание и прочие)  общественное питание и прочие  образовать прочие  образовать прочие  образовать прочие  образовать прочие  образовать прочие  образовать прочие  образовать прочие  образовать прочие  образовать прочие  образовать прочие  образовать прочие  образовать прочие  образовать прочие объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистические производства; прочивования и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;				
продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.   опредприятию питания.    33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)   определение персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие   определение персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие   определение объемов затрат на логистических продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; обрудование; сетевые и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; производства; определение объемов затрат на логистических процессов на предприятии кулинарного производства; опроизводства; опредприятии питания; опроизводства; опроизводства;				
Привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.				
обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)  ———————————————————————————————————				
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)   10				
предприятию питания.   33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)   прочие   пр				
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)     1			_	
населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)  — товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; кулинарного производства; опродоводства; опродоводства; опродоводства; определение объемов затрат на логистических процессов на предприятии кулинарного производства; опродоводства; опроизводства; опродоводства;	22 Cannua avanavia via	oppositionwowe		нионовон ответие
техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)  круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; кулинарного производства; опроизводства; опроизводства; определение объемов затрат на логистических процессов на предприятии кулинарного производства;		=	-	* ' '
ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)  прочие)  прочие)  прочие  п		управленческии		
товародвижения и создания продукция питания необходимых условий для хранения, складирования и продуктов испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и продессов на предприятии процессов на предприятии производства;				
гостеприимства, общественное питание и прочие)  необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; испытаний и контроля качества сырья и готовой установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии пулинарного производства;	I = -		_	
общественное питание и прочие)  хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; качества сырья и готовой продукции питания; качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия погистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии кулинарного питания; кулинарного производства;				
прочие)  перемещения закупаемых продуктов; качества сырья и готовой установка критериев и показателей эффективности работы производства; оборудование; сетевые и крупные предприятия логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии кулинарного питания; кулинарного производства;	_			
продуктов; установка критериев и продукции питания; показателей эффективности работы производства; оборудование; сетевые и крупные предприятия погистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии кулинарного питания; качества сырья и готовой продукции питания; качества сырья и готовой продукции питания; качества сырья и готовой продукции питания; качества сырья и готовой продукции питания; качества сырья и готовой продукции питания;			-	
установка критериев и продукции питания; показателей эффективности работы производства; оборудование; сетевые и определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии производства;	прочис		-	<u>*</u>
показателей эффективности работы производства; оборудование; сетевые и определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии производства; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;				_
работы производства; оборудование; сетевые и определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии кулинарного производства;				= -
определение объемов затрат на погистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии кулинарного питания; крупные предприятии кулинарного производства;				
логистические процессы и питания и отели, крупные информационные технологии по автоматизации логистических имеющие функции процессов на предприятии кулинарного питания; производства;			=	
информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии кулинарного питания; производства;			_	= -
автоматизации логистических имеющие функции процессов на предприятии кулинарного питания; производства;			_	
процессов на предприятии кулинарного питания; производства;				
питания; производства;			·	
ранизация и контроль отдела   центральный офис сети				=
			организация и контроль отдела	центральный офис сети

продаж по реализации продукции предприятий питания. производства внутри и выпускники ΜΟΓΥΤ предприятия питания; осуществлять профессиональную определение направления деятельности отдела продаж по деятельность других областях и (или) сферах сегментам рынка и каналов реализации; профессиональной формирование ассортимента деятельности при условии продаваемой продукции и услуг соответствия уровня внутри и вне предприятия образования и полученных питания; компетенций требованиям к выявление недостатков квалификации работника. процесса обслуживания способов определение повышения качества разработкой обслуживания c критериев показателей И эффективности обслуживания; разработка мотивационной программы для работников производства И анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; работы организация коллектива, мотивация И стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе; финансовых контроль материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала предприятию и руководству; организация профессионального обучения И аттестации работников производства; создание обеспечение И функционирования системы поддержки здоровья безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала. Пищевая проведение исследований по научнопродовольственное промышленность, включая исследовательский выявлению возможных рисков в сырье растительного и производство напитков и области качества и безопасности животного

табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)		продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по	происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия
		производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования	питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других
		сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.	областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	проектный	оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение; чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания; осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса; использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

#### 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины – Б1.0.13.

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питание и пр.).

Объекты профессиональной деятельности (или областей знания):

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.
- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

#### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица - Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии)

Задача ПД	Объект	Категор	Код и	Код и	Основание (ПС,
	или	ия	наименова	наименование	анализ опыта)
	област	професс	ние	индикатора	
	Ь	иональн	профессио	достижения	
	знания	ых	нальной	профессионально	
	(npu	компете	компетенц	й компетенции	
	необхо	нций	ии		
	димос	(npu			
	mu)	необход			
		имости)			
Направленность (профиль), специализация «Тех	нология ор	рганизации ј	ресторанного	дела»	

профессиональной технологический, организационно-управленческий, Тип задач деятельности: проектный, научно-исследовательский

ОПК-2 ОПК-2.1 организация оформления документов, для Профессиональн получения разрешительной документации Способен Осуществляет ый стандарт функционирования предприятия расчеты, «Специалист по применять питания: основные анализирует технологии разработка планов и программ внедрения полученные продукции законы и инноваций и определения эффективности их результаты и общественного метолы внедрения в производство; исследован составляет питания», участие в разработке концепции развития заключение утвержденный предприятия питания с учетом тенденций естественн приказом потребительского рынка; ых наук проведенным Министерства планирование и координация деятельности для анализам, труда и производства c другими решения испытаниям и социальной деятельности предприятия питания; задач исследования защиты организация и осуществление контроля профессио Российской соблюдения технологического процесса нальной ОПК-2.3 Федерации от 15 производства продукции питания деятельнос Решение июня 2020 г. № 329н, участках/подразделениях профессионал отдельных ти регистрационны предприятия питания; ьных задач с й № 1302. организация работы производства помошью процессов снабжения, хранения математическ передвижения продуктов внутри ого аппарата предприятия питания; разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; внедрение новых сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; разработке участие концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания: разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей предприятию питания.

# 4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий.

Вид учебной работы	Всего	Курсы			
		2	3	4	5
	часов				
Аудиторные занятия (всего)	32	16	16		
В том числе:					
Лекции	12	6	6		
Лабораторные работы (ЛР)				_	
Практические занятия (ПЗ)	20	10	10		
Самостоятельная работа (всего)	279	124	155		
В том числе:			•		
Другие виды самостоятельной работы					
Контроль	13	4	9		
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	экзамен,	зачет	экзамен		
	зачет				
Контактная работа (по учебным занятиям)	32	16	16		

### 5. Содержание дисциплины.

# 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций.

		Технологии формирования компетенций						Код
<b>№</b> п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Лаборат	Ę.	Курсово й П/Р		Всего час. (без экзам)	индикатора достижения
1.	Статика	2		6		60	68	ОПК-2.1
								ОПК -2.3
2.	Кинематика	4		6		62	72	ОПК-2.1
								ОПК -2.3
3.	Динамика	6		8		157	171	ОПК-2.1
								ОПК -2.3

# 5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи.

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых	№ разделов дисциплины из табл. 5.1				
	(последующих)дисциплин	1	2	3		
1.	Математика	+	+	+		
2.	Физика		+	+		
1.	Проектирование предприятий	+				
	общественного питания					

2.	Основы строительства и инженерное	+	+	+
	оборудование предприятий питания			
3.	Основы строительства и реконструкции	+	+	+
	предприятий питания			

# 5.3 Лекционные занятия.

1.	1	1*.Основные понятия статики. Аксиомы статики. Связи. Реакции связей. Система сходящихся сил (ССС). Условия и уравнения равновесия твердого тела под действием ССС. Момент силы относительно точки и оси. Произвольная система сил.	2	ОПК-2.1 ОПК -2.3
2.	2	1. Кинематика. Предмет кинематики. Векторный, координатный и естественный способы задания движения точки. Скорость и ускорение точки. Поступательное и вращательное движения твердого тела.	2	ОПК-2.1 ОПК -2.3
3.	2.	2.* Плоское движение твердого тела. Теорема о скоростях и ускорениях точек плоской фигуры. Сложное движение точки. Теорема о скоростях и ускорениях точки при ее сложном движении.	2	ОПК-2.1 ОПК -2.3
4	3.	1 Предмет динамика. Законы динамики. Первая и вторая задачи динамики материальной точки. Механическая система. Теорема о движении центра масс механической системы.	2	ОПК-2.1 ОПК -2.3
5.	3.	2.* Теорема об изменении количества движения точки и системы. Теорема об изменении момента количества движения точки и системы.	2	
6.	3.	3. Работа и мощность. Теорема об изменении кинетической энергии материальной точки. Принцип Даламбера.	2	ОПК-2.1 ОПК -2.3

<sup>\*</sup> лекции в интерактивной форме

# 5.4 Лабораторный практикум не предусмотрен.

5.5 Практические занятия (семинары).

No	Наименован	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудо-е	Код
п/п	ие разделов		мкость	индикатора
			(час.)	достижения
				компетенции
1.	Статика	1. Условия и уравнения равновесия твердого	4	ОПК-2.1 ОПК
		тела под действием плоской и пространственной		-2.3
		систем сходящихся сил.		
2.		2. Условия равновесия твердого тела под	2	ОПК-2.1 ОПК
		действием произвольной плоской и		-2.3
		пространственной системы сил.		
3.	Кинематика	1. Векторный и координатный способы	2	ОПК-2.1 ОПК

			l	l
		задания движения точки. Скорость и ускорение		-2.3
		точки в декартовой системе координат.		
4.		2.Скорость и ускорение точки в естественной	2	ОПК-2.1 ОПК
		системе координат. Поступательное и		-2.3
		вращательное движение твердого тела.		
5.		3. Плоское движение твердого тела.	2	ОПК-2.1 ОПК
		Определение скорости и ускорения точки.		-2.3
6	Динамика	1. Первая и вторая задача динамики	2	
		материальной точки. Свободные колебания		ОПК-2.1 ОПК
		материальной точки.		-2.3
		2.Теорема об изменении количества движения		ОПК-2.1
7.		точки и системы.	2	ОПК -2.3
8.		3. Теорема о движении центра масс	2	ОПК-2.1 ОПК
		механической системы.		-2.3
9.		4. Теорема об изменении момента количества	2	ОПК-2.1 ОПК
		движения точки и системы.		-2.3
10.		5. Работа и мощность. Теорема об изменении		ОПК-2.1 ОПК
		кинетической энергии материальной точки и		-2.3
		механической системы.		

# 5.6 Научно- практические занятия – не предусмотрены

# 5.7 Коллоквиумы - не предусмотрены

# 5.8 Самостоятельная работа.

No	Наименова	Тематика самостоятельной работы	Трудо-е	Код
п/п	ние	(детализация)	мкость	индикатора
	разделов		(час.)	достижения
				компетенции
1.	Статика	1. Условия и уравнения равновесия твердого тела	6	ОПК-2.1
		под действием плоской системы сходящихся сил.		ОПК -2.3
2.		2. Условия и уравнения равновесия твердого тела	9	ОПК-2.1
		под действием пространственной системы		ОПК -2.3
		сходящихся сил.		
3.		3. Условия и уравнения равновесия твердого тела	9	ОПК-2.1
		под действием плоской произвольной системы		ОПК -2.3
		сил. Составная конструкция.		
4.		4. Условия и уравнения равновесия твердого тела	9	ОПК-2.1
		под действием пространственной произвольной		ОПК -2.3
		системы сил.		
5.		5.Условие равновесия твердого тела под	9	ОПК-2.1
		действием системы параллельных сил в		ОПК -2.3
		плоскости и в пространстве.		
6.		6. Равновесие тел с учетом сил трения.	9	ОПК-2.1
				ОПК -2.3
7.		7. Центр тяжести твердого тела и его координаты.	9	ОПК-2.1
				ОПК -2.3
8.	Кинемати	1.Векторный, координатный, естественный	9	ОПК-2.1
		способы задания движения точки. Скорость и		ОПК -2.3

	ка	ускорение точки в декартовой системе координат.		
9.		2.Скорость и ускорение точки в естественной	9	ОПК-2.1
		системе координат.		ОПК -2.3
10.		3.Поступательное и вращательное движение	8	ОПК-2.1
		твердого тела.		ОПК -2.3
11.		4.Плоское движение твердого тела и движение	9	ОПК-2.1
		плоской фигуры в ее плоскости. Скорость точки		ОПК -2.3
10		при плоском движении твердого тела.		OHK 2.1
12.		5.Ускорение точки при плоском движении твердого тела.	9	ОПК-2.1 ОПК -2.3
13.		6. Абсолютное и относительное движение точки.	9	ОПК-2.1
13.		Скорость точки при сложном ее движении.		ОПК -2.3
14.		7. Абсолютное и относительное движение точки.	9	ОПК-2.1
		Ускорение точки при сложном ее движении.		ОПК -2.3
15.	Динамика	1. Первая задача динамики материальной точки.	10	ОПК-2.1
				ОПК -2.3
16.		2. Вторая задача динамики материальной точки.	10	ОПК-2.1
				ОПК -2.3
17.		3. Свободные колебания материальной точки.	10	ОПК-2.1
				ОПК -2.3
18.		4. Динамика относительного движения точки.	10	ОПК-2.1
				ОПК -2.3
19.		5. Теорема о движении центра масс механической	11	ОПК-2.1
		системы.		ОПК -2.3
20.		6. Моменты инерции твердого тела.	10	ОПК-2.1
				ОПК -2.3
21.		7. Теорема об изменении количества движения	11	ОПК-2.1
		точки и системы.		ОПК -2.3
22.		8.Теорема об изменении момента количества	11	ОПК-2.1
		движения точки и системы.		ОПК -2.3
23.		9. Динамика плоского движения твердого тела.	10	ОПК-2.1
				ОПК -2.3
24.		10. Работа и мощность.	10	ОПК-2.1
				ОПК -2.3
25.		11. Теорема об изменении кинетической энергии	11	ОПК-2.1
		материальной точки и системы.		ОПК -2.3
26.		12. Принцип Даламбера.	10	ОПК-2.1
				ОПК -2.3
27.		13. Принцип возможных перемещений.	10	ОПК-2.1
		11.07		ОПК -2.3
28.		14. Общее уравнение динамики	11	ОПК-2.1,
60		15.0	- 12	ОПК -2.3
29.		15. Элементарная теория удара.	12	ОПК-2.1
				ОПК -2.3

#### 5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ)- не предусмотрено.

#### 5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, и видов занятий.

Код	Виды занятий			тий		Формы контроля		
индикатора	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	CPC			
достижения								
компетенции								
ОПК- 2.1	+		+		+	Контрольная работа, тестирование,		
ОПК- 2.3						собеседование, экзамен, зачет.		
	+		+		+			

#### 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины.

#### 6.1. Основная литература.

- 1. Вильке, В. Г. Теоретическая механика [Электронный ресурс] : учебник и практикум / В. Г. Вильке. Электрон.дан. М. : Юрайт. 2018. 311 с. Режим доступа: http://www.biblio-online.ru/book/3E99F08E-DE68-43CB-9F73-8C68070EEFA1
- 2. Лачуга, Ю.Ф. Теоретическая механика [Текст] : учебник для студентов высших аграрных заведений, обучающихся по агроинженерным специальностям / Лачуга, Ю. Ф., Ксендзов В.А. М. : Колос C, 2010. 576 с.
- 3. Лукашевич, Н. К. Теоретическая механика [Электронный ресурс] : учебник / Н. К. Лукашевич. Электрон.дан. М. : Юрайт, 2018. 266 с. Режим доступа: <a href="http://www.biblio-online.ru/book/F24F2057-6836-48D9-BA1F-ABE39518B74E">http://www.biblio-online.ru/book/F24F2057-6836-48D9-BA1F-ABE39518B74E</a>
- 4. Митюшов, Е. А. Теоретическая механика [Текст] : учебник для студентов вузов / Е. А. Митюшов, С.А. Берестова. 2-е изд. ; перераб. Москва : Академия, 2011. 320 с. (Бакалавриат).

#### 6.2 Дополнительная литература.

- 1.Бать, М. И. Теоретическая механика в примерах и задачах. Том 2. Динамика [Текст] : учебное пособие / М. И. Бать, Г. Ю. Джанелидзе, А. С. Кельзон. 10-е изд. ; стер. СПб. : Лань, 2013. 640 с. : ил. (Учебники для вузов. Специальная литература).
- 2. Диевский, В. А. Теоретическая механика [Текст]: учебное пособие для студентов вузов, обуч. по направлению подготовки 150300 "Прикладная механика" / В. А. Диевский. СПб.: Лань, 2009. 320 с.: ил. (Учебники для вузов. Специальная литература).
- 3. Молотников, В. Я. Механика конструкций. Теоретическая механика. Сопротивление материалов [Текст]: учебное пособие для студентов вузов, обуч. по направлению подготовки 150400 -
- "Технологические машины и оборудование" / В. Я. Молотников. СПб. : Лань, 2012. 544 с. : ил. (Учебники для вузов. Специальная литература).
- 4. Теоретическая механика [Текст] : учебник для бакалавров. Рекомендовано Мин. образования и науки РФ в качестве учебника для студентов вузов, обуч. по направлениям и специальностям "Математика" и "Механика" / под ред. П. Е. Товстика. 3-е изд. ; перераб. и доп. М. : Юрайт, 2012. 593 с. (Бакалавр).
- 5. Яковенко Г.Н. Краткий курс теоретической механики [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Яковенко Г.Н.— Электрон. текстовые данные.— М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2013.— 116 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/6535.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.

#### 6.3 Периодические издания- нет.

#### 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

ЭБС «Лань». - Режим доступа: https://e.lanbook.com

ЭБС «Юрайт». - Режим доступа: https://biblio-online.ru

ЭБС «IPRbooks». - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru

Электронная библиотека РГАТУ – Режим доступа: <a href="http://bibl.rgatu.ru/web/">http://bibl.rgatu.ru/web/</a>

Default.asp Гарант – Режим доступа: http://www.garant.ru

«Консультант Плюс» - Режим доступа: http://www.consultant.ru

#### 6.5 Методические указания к лабораторным и (или) практическим занятиям.

- 6.5.1. Методические указания к практическим занятиям по механике для студентов 2,3 курса технологического факультета, направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Раздел «Статика». Кащеев И.И., Суздалева Г.Ф., Рязань, РГАТУ, 2025 г.
- 6.5.2. Методические указания к практическим занятиям по механике для студентов 2,3 курса технологического факультета, направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Раздел «Кинематика». Кащеев И.И., Суздалева Г.Ф., Рязань, РГАТУ, 2025 г.
- 6.5.3. Методические указания к практическим занятиям по механике для студентов 2,3 курса технологического факультета, направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Раздел «Динамика». Кащеев И.И., Суздалева Г.Ф., Рязань, РГАТУ, 2025 г.

#### 6.6. Методические указания к самостоятельной работе.

- 6.6.1. Методические указания к самостоятельной работе по механике для студентов 2,3 курса технологического факультета по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Раздел «Статика». Кащеев И.И., Суздалева Г.Ф., Рязань, РГАТУ, 2024 г.
- 6.6.2. Методические указания к самостоятельной работе по механике для студентов 2,3 курса технологического факультета по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Раздел «Кинематика». Кащеев И.И., Суздалева Г.Ф., Рязань, РГАТУ, 2024 г.
- 6.6.3. Методические указания к самостоятельной работе по механике для студентов 2,3 курса технологического факультета по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания». Раздел «Динамика». Кащеев И.И., Суздалева Г.Ф., Рязань, РГАТУ, 2024 г.

# 7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных)

№	Программный продукт
1	«Сеть КонсультантПлюс»
2	7-Zip
3	Adobe Acrobat Reader

4 Advego Plagiatus  5 Edubuntu 16  6 eTXT Антиплагиат  7 Google Chrome  8 Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-24 Node 1 year Educational Renewal License  9 LibreOffice 4.2  10 Mozilla Firefox	.9				
6 eTXT Антиплагиат  7 Google Chrome  8 Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-24 Node 1 year Educational Renewal License  9 LibreOffice 4.2	.9				
7 Google Chrome  8 Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-24 Node 1 year Educational Renewal License  9 LibreOffice 4.2	.9				
8 Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-24 Node 1 year Educational Renewal License 9 LibreOffice 4.2	.9				
Node 1 year Educational Renewal License  9 LibreOffice 4.2	19				
	•				
10 Mozilla Firefox	LibreOffice 4.2				
	Mozilla Firefox				
11 Office 365 для образования E1 (преподавательский)					
12 Opera					
13 Thunderbird					
14 Windows					
Windows 7 Windows xp Windows 7 Pro					
15 WINE					
16 Альт Образование 9					
17 ВКР ВУЗ					
18 Справочно-правовая система "Гарант"					
Профессиональные БД					
http://www.buhonline.ru Портал «Бухгалтерия Онлайн» [Электронный ресурс]					
http://www.buhgalteria.ru  Информационно-аналитическое электронное издание в с бухгалтерского учета и налогообложения [Электронный	бласти ресурс]				
http://ichip.ru/  Информационно-аналитическое электронное издание в с информационных технологий СНІР [Электронный ресур	области				
http://www.computerra.ru  Информационное электронное издание о новых технолог развитии науки и техники «Компьютера» [Электронный ресурс]	гиях,				
Сайты официальных организаций					
http://www.minfin.ru Официальный сайт Министерства финансов РФ					
http://www.1c.ru Официальный сайт фирмы «1 С»					
W1					
Информационные справочные системы					
http://www.garant.ru/ Гарант					

- **8.** Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплине. Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе
- **9. Материально-техническое обеспечение.** Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы.

# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ

#### УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

# «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А.КОСТЫЧЕВА»

#### Утверждаю:

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

О. В. Черкасов

«19» марта 2025 г.

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# <u>Биохимия</u>

Уровень профессионального образования:бакалавриат

Направление подготовки: 19.03.04Texнологияпродукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): «Технология организации ресторанного дела»

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения:заочная

Курс 3

Экзамен 3 курс

#### ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учётом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённого Министерством образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года, приказ № 1047 (ред. от 26.11.2020 г).

Разработчик: доцент кафедры лесного дела и садоводства

Any-

А.А. Назарова

Рабочая программа рассмотрена и утверждена на заседании кафедры 19 марта 2025 года, протокол № 7.

Заведующий кафедрой кафедры

лесного дела и садоводства

effect.

Г.Н. Фадькин

#### 1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины:

Целью преподавания дисциплины «Биохимия» является получение знаний, умений и навыков по вопросам общей биохимии.

Задачи изучения дисциплины:

- изучить химическую природу и превращение веществ в организме;
- -овладеть методами анализа качества сырья, полуфабрикатов и безопасности готовой продукции, направленных на снижение риска появления некачественных продуктов питания в сфере обращения.

Таблица – Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

			Объекты
Область профессиональной деятельности (по Реестру	Типы задач профессиональной	Задачи профессиональной	профессиональной деятельности (или области
Минтруда)	деятельности	деятельности	знания)
			(при необходимости)
22. Пищевая	технологический	организация оформления	- продовольственное
промышленность,		документов, для получения	сырье растительного и
включая производство		разрешительной документации для	животного происхождения;
напитков и табака (в		функционирования предприятия	продукция питания
сфере промышленного		питания;	различного назначения;
производства кулинарной		разработка планов и программ	методы и средства
продукции)		внедрения инноваций и определения	испытаний и контроля
		эффективности их внедрения в	качества сырья и готовой
		производство;	продукции питания;
		участие в разработке концепции	технологическое
		развития предприятия питания с	оборудование; сетевые и
		учетом тенденций потребительского	крупные предприятия
		рынка;	питания и отели, крупные
		планирование и координация	специализированные цеха,
		деятельности производства с	имеющие функции кулинарного производства;
		другими видами деятельности предприятия питания;	центральный офис сети
		организация и осуществление	предприятий питания.
		контроля соблюдения	- выпускники могут
		технологического процесса	осуществлять
		производства продукции питания на	профессиональную
		отдельных участках/подразделениях	деятельность в других
		предприятия питания;	областях и (или) сферах
		организация работы производства	профессиональной
		и процессов снабжения, хранения и	деятельности при условии
		передвижения продуктов внутри	соответствия уровня их
		предприятия питания;	образования и полученных
		разработка и реализация	компетенций требованиям к
		мероприятий по управлению	квалификации работника.
		качеством и безопасностью сырья,	
		полуфабрикатов и готовой	
		продукции на предприятиях питания;	
		разработка и реализация	
		мероприятий по повышению	
		эффективности производства	
		продукции питания, направленных на	
		снижение трудоемкости,	
		энергоемкости и повышение	
		производительности труда;	
		внедрение новых видов сырья,	
		высокотехнологических производств	
		продукции питания, нового	
		технологического оборудования; организация и осуществление	
		1 ^	
		входного контроля качества сырья и	
		материалов, производственного	

контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания: оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания. 33. Сервис, оказание организационнооценка условий поставки продуктов продовольственное услуг населению от потенциального круга сырье растительного и управленческий (торговля, техническое поставщиков; животного обслуживание, ремонт, организация системы происхождения; предоставление товародвижения и создания продукция питания персональных услуг, необходимых условий для хранения, различного назначения; услуги гостеприимства, складирования и перемещения методы средства общественное питание и закупаемых продуктов; испытаний и контроля прочие) (в сфере установка критериев и показателей качества сырья и готовой общественного питания) эффективности работы производства; продукции питания; определение объемов затрат на технологическое логистические процессы и оборудование; сетевые и информационные технологии по крупные предприятия автоматизации логистических питания отели, процессов на предприятии питания; крупные организация и контроль отдела специализированные продаж по реализации продукции цеха, имеющие функции производства внутри и вне кулинарного предприятия питания; производства; центральный офис сети определение направления деятельности отдела продаж по предприятий питания. сегментам рынка и каналов выпускники ΜΟΓΥΤ реализации; осуществлять формирование ассортимента профессиональную продаваемой продукции и услуг деятельность в других внутри и вне предприятия питания; областях и (или) сферах выявление недостатков процесса профессиональной обслуживания и определение деятельности при условии способов повышения качества соответствия уровня их образования и полученных обслуживания с разработкой критериев и показателей компетенций требованиям эффективности обслуживания; к квалификации работника. разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;

		операционное планирование на	
		предприятии;	
		организация документооборота по	
		производству;	
		организация работы коллектива,	
		мотивация и стимулирование	
		работников производства;	
		управление персоналом, оценка	
		состояния социально- психологического климата в	
		коллективе;	
		контроль финансовых и	
		материальных ресурсов;	
		осуществление технического	
		контроля и управление качеством	
		производства продукции питания;	
		формирование профессиональной	
		команды, мотивация работников	
		производства, поддержка лояльность	
		персонала к предприятию и	
		руководству;	
		организация профессионального	
		обучения и аттестации работников	
		производства;	
		создание и обеспечение	
		функционирования системы	
		поддержки здоровья и безопасности	
		труда работников предприятия	
		питания;	
		участие в планировке и оснащении	
		предприятий питания;	
		контроль движения финансовых и	
		материальных ресурсов	
		производства, принятие мер для	
		предотвращения различных	
		злоупотреблений персонала.	
22. Пищевая	научно-	проведение исследований по	проведение
промышленность,	исследовательски	проведение исследований по выявлению возможных рисков в	исследований по
промышленность, включая производство	•	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности	исследований по выявлению возможных
промышленность, включая производство напитков и табака (в	исследовательски	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий,	исследований по выявлению возможных рисков в области качества
промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного	исследовательски	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их	исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции
промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной	исследовательски	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;	исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий,
промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного	исследовательски	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по	исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно
промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной	исследовательски	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности	исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их
промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной	исследовательски	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на	исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;
промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной	исследовательски	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;	исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка
промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной	исследовательски	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической	исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по
промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной	исследовательски	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и	исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и
промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной	исследовательски	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству	исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции
промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной	исследовательски	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и	исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на
промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной	исследовательски	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;	исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции
промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной	исследовательски	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении	исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;
промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной	исследовательски	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение	исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научнотехнической информации, отечественного и
промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной	исследовательски	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений,	исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научнотехнической информации,
промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной	исследовательски	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и	исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научнотехнической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции
промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной	исследовательски	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и	исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научнотехнической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;
промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной	исследовательски	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения	исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научнотехнической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении
промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной	исследовательски	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования	исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научнотехнической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение
промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной	исследовательски	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве	исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научнотехнической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений,
промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной	исследовательски	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;	исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научнотехнической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и
промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной	исследовательски	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; участие в разработке продукции	исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научнотехнической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;
промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной	исследовательски	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; участие в разработке продукции питания с заданными	исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научнотехнической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование
промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной	исследовательски	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами,	исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научнотехнической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов
промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной	исследовательски	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической,	исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научнотехнической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и
промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной	исследовательски	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической	исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научнотехнической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для
промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной	исследовательски	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической,	исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научнотехнической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и
промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной	исследовательски	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической	исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научнотехнической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности

			продукции питания;
			1
			участие в разработке
			продукции питания с
			заданными
			функциональными
			свойствами, определенной
			биологической, пищевой и
			энергетической
			ценностью.
22. Пищевая	проектный	оценка качества услуг в области	- продовольственное
промышленность,		проектирования и реконструкции	сырье растительного и
включая производство		предприятия питания,	животного
напитков и табака (в		предоставляемых проектными	происхождения;
сфере промышленного		организациями;	продукция питания
производства кулинарной		разработка технического задания и	различного назначения;
продукции)		технико-экономического обоснования	методы и средства
		на проектирование и реконструкцию	испытаний и контроля
		предприятия питания;	качества сырья и готовой
		определение размеров	продукции питания;
		производственных помещений,	технологическое
		подбор технологического	оборудование; сетевые и
		оборудования и его размещение;	крупные предприятия
		чтение чертежей и осуществление	питания и отели,
		контроля за качеством услуг	крупные
		проектных организаций при	специализированные
		проектировании и реконструкции	цеха, имеющие функции
		предприятий питания;	кулинарного
		осуществление контроля за	производства;
		качеством монтажных работ, и оценка	центральный офис сети
		результатов проектирования	предприятий питания.
		предприятий питания малого бизнеса;	- выпускники могут
		- использование системы	осуществлять
		автоматизированного	профессиональную
		·	деятельность в других
		проектирования и программного	областях и (или) сферах
		обеспечения при создании проектов	профессиональной
		вновь строящихся и	деятельности при условии
		реконструированных предприятий	соответствия уровня их
		питания.	образования и полученных
			компетенций требованиям
			к квалификации
			к квалификации

#### 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины. Б1.О.14 Биохимия.

## Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников:

- 01 Образование и наука (в сферах: реализации образовательных программ профессионального обучения; среднего профессионального образования, дополнительных профессиональных программ; в сфере научных исследований);
- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

## Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции

#### питания;

- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные
- специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

#### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ООП по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом. Компетенция раскрывается в данной дисциплине частично.

Таблица - Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория общепрофесси ональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции				
Общепрофессио	ОПК-2	ОПК-2. 1				
нальные	Способен применять	Осуществляет расчеты, анализирует				
компетенции	основные законы и методы	полученные результаты и составляет				
	исследований естественных	заключение по проведенным анализам,				
	наук для решения задач	испытаниям и исследованиям				
	профессиональной	ОПК-2. 2				
	деятельности	Систематизирует результаты научных				
		исследований				
		ОПК-2. 4				
		Использует знания в области биохимии для				
		ведения и совершенствования технологического				
		процесса и обеспечения безопасности				
		продукции				

#### 4. Объём дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Всего	Курс			
	часов	3			
Аудиторные занятия (всего)	16	16			
В том числе:	-	ı	-	-	-
Лекции	6	6			
Лабораторные работы (ЛР)	10	10			
Практические занятия (ПЗ)					
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
Другие виды аудиторной работы					
Самостоятельная работа (всего)	155	155			
В том числе:	-	-	-	-	-
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат					
Тест, защита отчета по лабораторной работе, проверка	155	155			
конспекта, собеседование	133	133			
Вид промежуточной аттестации	экзамен	экзамен			
Контроль	9	9			

Общая трудоемкость час	180	180		
Зачетные Единицы Трудоемкости	5	5		
Контактная работа (по учебным занятиям)	16	16		

## 5. Содержание дисциплины.5.1 Разделыдисциплины и технологии формирования компетенций

		Технологии формирования компетенций						
<b>№</b> п/п	Наименование разделов дисциплины	Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзам)	Формируемые компетенции
1.	Статическая биохимия	4	6			115	125	ОПК-2
2.	Динамическая биохимия	2	4			40	46	ОПК-2

#### 5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и	No	разделов	дисцип	лины и	з табл.5.1	
п/п	обеспечиваемых (последующих)дисциплин	1	2				
	Предыдущие дисц	иплины					
1.	Химия	+	+				
	Последующие дист	циплины					
1.	Безопасность продовольственного сырья и	+	+				
	продуктов питания						
2.	Технология продукции общественного	+	+				
	питания.						

#### 5.3 Лекционные занятия

No	№	Темы лекций	Трудоемкость	Формируемые
п/п	разделов	1 Chibi MCALIII	(час.)	компетенции
1.	1.	Аминокислоты и пептиды. Структура и классификация аминокислот. Физико-химические свойства аминокислот. Синтез аминокислот. Пептиды, распространение в природе, участие в обмене веществ. Белки. Биологические функции белков. Уровни структурной организации белков: первичная, вторичная, третичная и четвертичнаяструктуры белка. Физико-химические характеристики белков. Денатурация белков. Классификация белков.	2	ОПК-2
2.	1.	ферменты. Строение ферментов. Свойства ферментов. Механизм действия ферментов. Активаторы и ингибиторы ферментов. Классификация и номенклатура ферментов. Применение ферментов в производственных процессах.  Витамины. Общая характеристика. Классификация витаминов. Жирорастворимые витамины.Водорастворимые витамины.Витаминоподобные вещества. Антивитамины. Возможные потери витаминов	2	ОПК-2

		при уборке и хранении продукции.		
3.	2.	Брожение и дыхание. Катаболизм и анаболизм: взаимосвязь и особенности. Брожение и дыхание. Энергетический баланс брожения и дыхания. Взаимосвязь процессов брожения и дыхания. Механизм работы электронтранспортной цепи. Окислительное фосфорилирование и синтез АТФ.	2	ОПК-2

5.4 Лабораторные занятия

	Jiaoopaiopii			1
<b>№</b> π/π	Наименование разделов	Наименование лабораторных работ	Трудо- емкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Статическая	Физико-химические свойства белков.	4	ОПК-2
	биохимия	Качественные реакции на белки.		
2.		Определение активности амилаз (α и β) и	1	ОПК-2
		липазы. Термолабильность, специфичность,		
		оптимум рН, активаторы и ингибиторы		
		ферментов. Исследовательский метод.		
3.		Качественные реакции на витамины.	1	ОПК-2
		Количественное определение аскорбиновой		
		кислоты в продуктах питания, влияние		
		физических и химических факторов на		
		сохранность аскорбиновой кислоты.		
		Исследовательский метод.		
4.	Динамическая	Выделение белков из биологических объектов.	2	ОПК-2
	биохимия	Определение белка с биуретовым реактивом.		
		Исследовательский метод.		
5.		Обмен веществ и энергии.	2	ОПК-2

- 5.5. Практические занятия (семинары) не предусмотрены
- 5.6 Научно- практические занятия не предусмотрены
- 5.7 Коллоквиумы не предусмотрены

5.8 Самостоятельная работа

No	Наименование	Тематика самостоятельной работы	Трудо-	
п/п	разделов	(детализация)	емкость	Формируемыек
11,11	puodenos	(contains any any	(час.)	омпетенции
1.	Статическая	Предмет и задачи курса биохимии. Основные этапы	7	ОПК-2
	биохимия	развития науки. Значение биохимии в пищевых		
		технологиях.		
2.	Статическая	Уровни организации живой материи. Клетка –	8	ОПК-2
	биохимия	структурная основная единица живой материи Классы		
		клеток. Практическое применение продуктов клеточного		
		синтеза.		
3.	Статическая	Пептиды. Химический синтез пептидов. Природные	10	ОПК-2
	биохимия	пептиды. Аминокислоты и пептиды в промышленности.		
4.	Статическая	Химический синтез и анализ белков. Определение	10	ОПК-2
	биохимия	первичной и вторичной структуры белков. Определение		
		третичной и четвертичной структуры белков. Белки в		
		промышленности.		
5.	Статическая	Нуклеиновые кислоты. Химический состав нуклеиновых	10	ОПК-2
	биохимия	кислот. Макроэргические нуклеотидтрифосфаты.		
		Структура и функции нуклеиновых кислот.		
		Природные нуклеотиды, структура, функции.		
		Циклические нуклеотиды. Нуклеотиды в составе		
		коферментов.		
6.	Статическая	Основы гетерогенного катализа. Липолитические	10	ОПК-2

	биохимия	ферменты. Регуляция активности ферментов.		
	оиохимия	Аллостерические ферменты. Мультиферментные		
		комплексы. Множественные молекулярные формы		
		ферментов. Применение ферментов в производственных		
		процессах.		
7.	Статическая	<b>Витамины, растворимые в жирах</b> . Витамины группы А.	20	ОПК-2
	биохимия	Общая характеристика. Метаболизм витамина А.		
		Биохимические функции. Биосинтез и химический синтез.		
		Витамины группы D, общая характеристика. Метаболизм, биохимические функции, синтез. Витамины группы E, K,		
		Опохимические функции, синтез. Битамины группы Е, К, Q (убихинон), F. Их общая характеристика, метаболизм,		
		биохимические функции. Синтез. Авитаминоз		
		жирорастворимых витаминов. Практическое применение.		
		<b>Витамины, растворимые в воде.</b> Витамины $B_1$ (тиамин),		
		$B_2$ (рибофлавин), $B_3$ (пантотеновая кислота), $B_5$ (PP,		
		никотинамид, ниацин), В <sub>6</sub> (пиридоксин, пиридоксамин,		
		пиридоксаль), $B_{12}$ (цианкобаламин), $B_{15}$ (пангамовая		
		кислота), В <sub>9</sub> (фолиевая кислота, фолацин), их общая характеристика. Метаболизм, биохимические функции,		
		синтез витаминов группы В. Авитаминоз витаминов		
		группы В. Практическое применение. Витамин С		
		(аскорбиновая кислота), общая характеристика. Витамины		
		группы Р (биофлавоноиды), общая характеристика.		
		Витамин Н (биотин), общая характеристика. Метаболизм,		
		биохимические функции, биосинтез и синтез. Авитаминоз		
8.	Статическая	витаминов С, Р, Н. Практическое применение.	20	ОПК-2
٥.	биохимия	Общая характеристика. Гомоны растений и животных.	20	OHK-2
	онохимия	Классификация гормонов. Биологические свойства		
		гормонов. Механизм действия гормонов. Гормоны		
		растений (фитогормоны). Гормоны центральных		
		<b>желёз</b> . Гормоны гипоталамуса. Гормоны гипофиза.		
		Гормоны периферических эндокринных желёз. Общая		
		характеристика. Гормоны щитовидной и паращитовидной железы. Гормоны надпочечников. Половые гормоны.		
		Гормоны поджелудочной железы. Практическое		
		применение гормонов поджелудочной железы. Гормоны		
		тимуса. Простагландины. Гормоны желудочно-кишечного		
		тракта (ЖКТ).		
9.	Статическая	Углеводы и липиды.	10	ОПК-2
	биохимия	Общая характеристика. Функции углеводов.		
		Моносахариды: строение, номенклатура. Физико-		
		химические свойства моносахаридов. Олигосахариды.		
		Полисахариды Резервные полисахариды. Структурные		
		полисахариды. <b>Липиды.</b> Общая характеристика. Биологические функции		
		липидов. Классификация липидов. Биологические		
		мембраны.Строение биологических мембран. Химический		
		состав мембран. Механизмы мембранного транспорта.		
10.	Статическая	Жирные кислоты. Ацилглицеролы. Воска. Фосфолипиды.	10	ОПК-2
	биохимия	Гликолипиды. Стероиды. Амфифильные свойства		
1.1	П	сложных липидов.	10	OTIK 2
11.	Динамическа я биохимия	Обмен белков и аминокислот. Общая характеристика. Переваривание белков. Транспорт аминокислот через	10	ОПК-2
	КИМИХОИО К	клеточные мембраны. Внутриклеточный обмен		
		аминокислот. Внутриклеточный протеолиз. Катаболизм		
		аминокислот. Дезаминирование аминокислот.		
		Трансаминирование аминокислот. Превращение		
		углеродного скелета аминокислот. Декарбоксилирование		
		аминокислот. Пути нейтрализации аммиака. Биосинтез		
		мочевины. Биосинтез аминокислот. Биологическая		
		фиксация молекулярного азота. Первичная ассимиляция		

		аммиака. Регуляция биосинтеза аминокислот. Нарушение белкового обмена. <b>Биосинтез белков.</b> Роль нуклеиновых кислот в биосинтезе белков. Виды РНК и их биологическая роль. Рибосомы. Полисомы.		
		Биосинтез заменимых аминокислот. Биосинтез		
12.	Динамическа я биохимия	незаменимых аминокислот.  Обмен углеводов. Катаболизм углеводов. Превращение углеводов в процессе пищеварения. Внутриклеточный обмен углеводов. Гликолиз — центральный путь катаболизма глюкозы. Гликогенолиз, его связь с гликолизом. Энергетический баланс гликолиза и гликогенолиза. Брожение и связь с гликолизом. Окислительное декарбоксилированиепирувата. Цикл трикарбоновых кислот. Баланс АТФ в цикле трикарбоновых кислот. Анаболизм углеводов. Биосинтез глюкозы. Биосинтез углеводов из двухуглеродных	10	ОПК-2
12	T.	соединений (ацетил-КоА). Общие принципы регуляции углеводного обмена.	10	OHIC 2
13.	Динамическа я биохимия	Обмен липидов. Переваривание и всасывание липидов пищи. Переваривание триацилглицеролов. Переваривание, всасывание, ресинтезглицерофосфолипидов. Переваривание и всасывание холестерола. Транспорт липидов. Внутриклеточный обмен липидов. Катаболизм триацилглицеролов. Окисление жирных кислот. Окисление ненасыщенных жирных кислот. Биосинтез липидов. Биосинтез жирных кислот. Синтез ненасыщенных жирных кислот. Биосинтез стероидов. Регуляция липидного обмена.	10	ОПК-2
14.	Динамическа я биохимия	<b>Биохимиябродильных производств.</b> Роль биохимических процессов в производстве пива, спирта, дрожжей, пищевых кислот. Биохимическая характеристика продуктов брожения.	10	ОПК-2

#### 5.8 Примерная тематика курсовых проектов (работ) не предусмотрено.

## 5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Julian in Appli		- 10 00 - 22							
Перечень		I	Зиды з	анятий		Формы контроля			
компетенций	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	CPC				
ОПК-2	+	+	-	-	+	Тест, защита отчета по лабораторно			
						работе, проверка конспекта,			
						собеседование, экзамен			

#### 6.Учебно-методическое обеспечение дисциплины.

#### 6.1 Основная литература

- 1. Ауэрман, Т. Л. Основы биохимии [Текст]: учебное пособие для студентов, обуч. по направлениям подготовки бакалавров "Биотехнология", "Продукты питания из растительного сырья" и "Технология продукции и организация общественного питания" / Т. Л. Ауэрман, Т. Г. Генералова, Г. М. Суслянок. М.: ИНФРА-М, 2014. 400 с.
- 2. Основы биохимии: учеб. пособие / Т.Л. Ауэрман, Т.Г. Генералова, Г.М. Суслянок. Москва: ИНФРА-М, 2019. 400 с. (Высшее образование: Бакалавриат). Текст: электронный. URL: <a href="https://new.znanium.com/catalog/product/982131">https://new.znanium.com/catalog/product/982131</a>
- 3. Охрименко, О.В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции: учебное пособие / О.В. Охрименко. Санкт-Петербург: Лань, 2016. 448 с. ISBN 978-

- 5-8114-2237-1. Текст: электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/81567">https://e.lanbook.com/book/81567</a>
- 4. Ершов, Ю. А. Биохимия: учебник и практикум для академического бакалавриата / Ю. А. Ершов, Н. И. Зайцева; под редакцией С. И. Щукина. 2-е изд., испр. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2019. 323 с. (Бакалавр. Академический курс). ISBN 978-5-534-07505-2. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <a href="https://www.biblio-online.ru/bcode/433688">https://www.biblio-online.ru/bcode/433688</a>
- 5. Комов, В. П. Биохимия в 2 ч. Часть 1.: учебник для академического бакалавриата / В. П. Комов, В. Н. Шведова; под общей редакцией В. П. Комова. 4-е изд., испр. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2019. 333 с. (Бакалавр. Академический курс). ISBN 978-5-534-02059-5. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <a href="https://www.biblio-online.ru/bcode/444950">https://www.biblio-online.ru/bcode/444950</a>
- 6. Комов, В. П. Биохимия в 2 ч. Часть 2.: учебник для академического бакалавриата / В. П. Комов, В. Н. Шведова; под общей редакцией В. П. Комова. 4-е изд., испр. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2019. 315 с. (Бакалавр. Академический курс). ISBN 978-5-534-02061-8. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <a href="https://www.biblio-online.ru/bcode/444951">https://www.biblio-online.ru/bcode/444951</a>

#### 6.2 Дополнительная литература

- 1. Новокшанова, А. Л. Биохимия для технологов [Электронный ресурс]: учебник и практикум для академического бакалавриата / А. Л. Новокшанова. Электрон. текстовые дан. 2015. ЭБС (Юрайт). Режим доступа :http://www.urait.ru/catalog/pechatnya/31617
- 2. Нечаев, А.П. Пищевая химия [Электронный ресурс]: учебник / А.П. Нечаев, С.Е. Траубенберг, А.А. Кочеткова [и др.]. Электрон. дан. СПб.: ГИОРД, 2015. 670 с. Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\_id=69876 Загл. с экрана.
- 3. Рогожин, Василий Васильевич. Биохимия сельскохозяйственной продукции [Текст]: учебник для подготовки бакалавров, обучающихся по направлению 110900 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / Рогожин, Васильевич, Рогожина, Татьяна Васильевна. СПб.: ГИОРД, 2014. 544 с.
- 4. Новиков, Николай Николаевич. Биохимия растений [Текст]: учебник для студентов вузов, обуч. по направлениям "Агрохимия и агропочвоведение, "Агрономия", "Садоводство", "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / Новиков, Николай Николаевич. М.: КолосС, 2012. 679 с.: ил.
- 5. Основы биологической химии: учебное пособие / Э.В. Горчаков, Б.М. Багамаев, Н.В. Федота, В.А. Оробец. 2-е изд., стер. Санкт-Петербург: Лань, 2019. 208 с. ISBN 978-5-8114-3806-8. Текст: электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. URL: https://e.lanbook.com/book/112688
- 6. Плакунов, В. К. Основы динамической биохимии [Электронный ресурс]: учебник / В. К. Плакунов, Ю. А. Николаев. Москва: Логос, 2010. 216 с. (Новая университетская библиотека). ISBN 978-5-98704-493-3. Текст: электронный. URL: <a href="https://new.znanium.com/catalog/product/469367">https://new.znanium.com/catalog/product/469367</a>
- 7. Комов, В. П. Биохимия [Электронный ресурс]: учебник для академического бакалавриата / В. П. Комов, В. Н. Шведова. Электрон. текстовые дан. 4-е изд., испр. и доп. М.: Юрайт, 2015. ЭБС «Юрайт». Режим доступа :http://www.urait.ru/catalog/pechatnya/31617.

#### 6.3 Периодические издания не предусмотрены

## 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы: - ЭБС «Юрайт». -

URL: https://urait.ru

- 9EC «Znanium.com». URL : <a href="https://znanium.com">https://znanium.com</a>
- ЭБ РГАТУ. URL: <a href="http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp">http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp</a>
- Справочно-правовая система «Гарант». URL: http://www.garant.ru
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». URL: http://www.consultant.ru
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». URL: https://www.1gl.ru
- Научная электронная библиотека elibrary. URL: <a href="https://www.elibrary.ru/defaultx.asp">https://www.elibrary.ru/defaultx.asp</a>
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) URL <a href="http://www.cnshb.ru">http://www.cnshb.ru</a>
- -Научная электронная библиотека КиберЛенинка. URL: https://cyberleninka.ru
- -Федеральный портал «Российское образование». URL: http://www.edu.ru/documents/
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». URL : <a href="http://window.edu.ru/">http://window.edu.ru/</a>
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. URL http://fcior.edu.ru/
- Polpred.com Обзор СМИ. URL: <a href="http://polpred.com/">http://polpred.com/</a>

#### 6.5 Методические указания к лабораторным занятиям

- 1. Назарова А.А. Биохимия: методические указания для лабораторных работ[Текст] / А.А. Назарова. Рязань: РГАТУ им. П. А. Костычева, 2025.
- 2. Новокшанова, А. П. Лабораторный практикум по органической, биологической и физколлоидной химии [Текст]: учебное пособие. / С. Ю. Новокшанова. СПб.: ГИОРД, 2009.

#### 6.6 Методические указания к практическим занятиям – не предусмотрены.

## 6.7 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Назарова А.А. Биохимия: методические указания для самостоятельной работы студентов направление подготовки: Технология продукции и организация общественного питания [Текст] / А.А. Назарова. – Рязань: РГАТУ им. П. А. Костычева, 2025.

7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение,

информационносправочные системы, профессиональные базы данных) Лицензия Ограничение Датаокончания Наименование Kaspersky Endpoint Security длябизнеса - Стандартный 1096-200527-113342-063-1315 150 28.06.2022 RussianEdition. 150-249 Node 1 yearEducationalRenewalLicense Office 365 для образования 70dac036-3972-4f17-8b2cбезограничений безограничений Е1(преподавательский) 626c8be57420 ВКРВУ3 Лицензионный договор №7828/21 напредоставлениедоступакплатформеВКР ВУЗот17.03.2021 Договор о $\overline{6}$ «СетьКонсультантПлюс» безограничений безограничений информационнойподдержкеот 26.08.2016 4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-Windows 7 4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD

Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG		
7-Zip	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
A9CAD	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
AdobeAcrobatReader	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
AdvegoPlagiatus	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Edubuntu 16	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
еТХТАнтиплагиат	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
GIMP	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
GoogleChrome	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
K-liteMega CodecPack	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
LibreOffice4.2	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
MozillaFirefox	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
MicrosoftOneDrive	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Opera	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Thunderbird	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
WINE	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
АльтОбразование9	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Справочно-правовая система"Гарант"	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений

ПрофессиональныеБД										
БазаГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm									
Государственная публичная на учно-техническая библиотека Росси	и http://ecology.gpntb.ru									
Сайтыофициальныхорганизаций										
ПорталфедеральногоагентстваРОССТАНДАРТ	<u>gost.ru</u>									
Официальный сайт Министерстваз драво охранения Российской Федерации	http://www.rosminzdrav.ru									
НаучнаябиблиотекаМГУимениМ.В.Ломоносова.	www.nbmgu.ru									
НаучнаяэлектроннаябиблиотекаеLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp									
Информационныесправочныеси	стемы									
Гарант	nttp://www.garant.ru/									
КонсультантПлюс 1	nttp://www.consultant.ru/									

## 8. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплине

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе

**9. Материально-техническое обеспечение.** Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы

#### МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

#### Утверждаю:

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

\_\_\_\_О.В. Черкасов

19 марта 2025 года

#### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### <u>ХИМИЯ</u>

Уровень профессионального образования: бакалавриат

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и

организация общественного питания

Профиль подготовки: Технология организации

ресторанного дела

Квалификация выпускника: бакалавр

 Форма обучения:
 заочная

 Курс:
 1, 2

 Семестр:

Курсовая (ой) работа (проект): не предусмотрена

**Зачет:** 1 курс

Экзамен: 2 курс

#### ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учётом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённого Министерством образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года, приказ № 1047.

#### Разработчик:

доцент кафедры лесного дела и садоводства

А.А. Назарова

рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «19» марта 2025 г., протокол № 7

ff.

Зав. кафедрой

лесного дела и садоводства

Г.Н. Фадькин

#### 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

**Целью** изучения дисциплины «Химия» является приобретение студентами теоретических знаний по химии, формирование умений и навыков работы с химическими веществами

#### Задачи дисциплины:

- 1. Научить студентов предсказывать возможность и направление протекания химических реакций.
- 2. Устанавливать взаимосвязи между строением вещества и его химическими свойствами, пользоваться современной химической терминологией.
- 3. Выработать умения пользоваться простейшим лабораторным оборудованием, химической посудой и измерительными приборами.
- 4. Привить навыки расчетов с использованием основных понятий и законов химии и расчетов, необходимых для приготовления растворов заданного состава.
- 5. Ознакомить студентов с особенностями химических свойств важнейших классов органических соединений, а также элементов, соединения которых представляют собой опасность для окружающей среды.

В соответствии с ФГОС ВО тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников:

- технологический;
- организационно- управленческий;
- научно- исследовательский;
- проектный

Таблица – Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Область про-	Типы задач профес-	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной дея-				
фессиональной	сиональной деятель-		тельности (или области знания)				
деятельности	ности						
(по Реестру							
Минтруда)							
22. Пищевая	технологический	организация оформления документов, для	- продовольственное сырье				
промышлен-		получения разрешительной документации	растительного и животного				
ность, вклю-		для функционирования предприятия пита-	происхождения; продукция пи-				
чая производ-		ния;	тания различного назначения;				
ство напитков		разработка планов и программ внедрения	методы и средства испытаний и				
и табака (в		инноваций и определения эффективности их	контроля качества сырья и го-				
сфере про-		внедрения в производство;	товой продукции питания; тех-				
мышленного		участие в разработке концепции развития	нологическое оборудование;				
производства		предприятия питания с учетом тенденций	сетевые и крупные предприятия				
кулинарной		потребительского рынка;	питания и отели, крупные спе-				
продукции)		планирование и координация деятельно-	циализированные цеха, имею-				
		сти производства с другими видами дея-	щие функции кулинарного				
		тельности предприятия питания;	производства; центральный				
		организация и осуществление контроля	офис сети предприятий пита-				
		соблюдения технологического процесса	ния.				
		производства продукции питания на отдель-	-				
		ных участках/подразделениях предприятия	выпускникимогутосуществлятыпр				
		питания;	офессиональную деятельностьвд-				
		организация работы производства и про-	ругихобластя-				
		цессов снабжения, хранения и передвиже-	хи(или)сферахпрофессиональной				
		ния продуктов внутри предприятия питания;	деятельностиприусловиисоответс				
		разработка и реализация мероприятий по	твияуровняихобразованияиполуч				
		управлению качеством и безопасностью сы-	енныхкомпетенцийтребованиямк				
		рья, полуфабрикатов и готовой продукции	квалификации работника				
		на предприятиях питания;					
		разработка и реализация мероприятий по					
		повышению эффективности производства					
		продукции питания, направленных на сни-					
		жение трудоемкости, энергоемкости и по-					
		вышение производительности труда;					
		внедрение новых видов сырья, высокотех-					
		нологических производств продукции пита-					
		ния, нового технологического оборудова-					
<u> </u>		mm, noboro remonornacemoro ocopygoba-					

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприим-	Организационно- управленческий	ния; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, про- изводственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификаци- онных испытаний пищевого сырья и гото- вой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых  видов сырья, продуктов и технологического  оборудования, новых условий производства  продукции на конкурентность продукции  производства и рентабельность предпри- ятия; обеспечение и поддержание эффективной  системы продаж продукции производства; совер- шенствование работы производства; совер- шенствование работы производства и содей- ствие совершенствованию процесса обслужи- вания гостей; участие в разработке концепции, ценообра- зования на блюда, продвижении бренда и  стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по про- движению продукции производства и привле- чению потребителей, обеспечению и под- держки лояльности потребителей к предпри- ятию питания.  оценка условий поставки продуктов от по- тенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и  создания необходимых условий для хранения,  складирования и перемещения закупаемых  продуктов; установка критериев и показателей эффек- тивности работы производства; определение объемов затрат на логистиче- ские процессы и информационные технологии  по автоматизации логистических процессов на  предприятии питания;	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного
венное питание и прочие)		реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды,	офис сети предприятий питания выпускникимогутосуществлять профессиональную деятельностьвдругихобластя- хи(или)сферахпрофессионально йдеятельностиприусловиисоотве тствияуровняихобразованияипо лученныхкомпетенцийтребованиямк квалификации работника.

		мотироння поботников промоводов	
		мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию	
		и руководству;	
		организация профессионального	
		обучения и аттестации работников производ-	
		ства;	
22. Пищевая	научно-	проведение исследований по выявлению	- продовольственное сырье
промышлен-	исследователь-	возможных рисков в области качества и безо-	растительного и животного
ность, вклю-	ский	пасности продукции производства и условий,	происхождения; продукция пи-
чая производ-	CKIII	непосредственно влияющих на их возникно-	тания различного назначения;
ство напитков		вение;	методы и средства испытаний и
и табака (в		разработка документации по обеспечению	контроля качества сырья и го-
сфере про-		качества и безопасности продукции производ-	товой продукции питания; тех-
мышленного		ства на предприятии;	нологическое оборудование;
производства		анализ научно-технической информации,	сетевые и крупные предприятия
кулинарной		отечественного и зарубежного опыта по про-	питания и отели, крупные спе-
продукции)		изводству продукции питания;	циализированные цеха, имею-
		участие в выполнении эксперимента, про-	щие функции кулинарного
		ведение наблюдений и измерений, составле-	производства; центральный
		ние их описания и формулировка выводов;	офис сети предприятий пита-
		использование современных методов ис-	ния.
		следования и моделирования для повышения	<del>-</del>
		эффективности использования сырьевых ре-	выпускникимогутосуществлять
		сурсов при производстве продукции питания;	профессиональную деятельно-
		участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами,	стьвдругихобластя- хи(или)сферахпрофессионально
		определенной биологической, пищевой и	йдеятельностиприусловиисоотве
		энергетической ценностью.	тствияуровняихобразованияипо
		,	лученныхкомпетенцийтребова-
			ниямк квалификации работника.
22. Пищевая	проектный	оценка качества услуг в области проекти-	- продовольственное сырье
промышлен-		рования и реконструкции предприятия пита-	растительного и животного
ность, вклю-		ния, предоставляемых проектными организа-	происхождения; продукция пи-
чая производ-		циями;	тания различного назначения;
ство напитков		разработка технического задания и техни-	методы и средства испытаний и
и табака (в		ко-экономического обоснования на проекти-	контроля качества сырья и го-
сфере про-		рование и реконструкцию предприятия пита-	товой продукции питания; тех-
мышленного		ния;	нологическое оборудование;
производства		определение размеров производственных помещений, подбор технологического обору-	сетевые и крупные предприятия
кулинарной продукции)		дования и его размещение;	питания и отели, крупные специализированные цеха, имею-
продукции)		чтение чертежей и осуществление контроля	щие функции кулинарного
		за качеством услуг проектных организаций	производства; центральный
		при проектировании и реконструкции пред-	офис сети предприятий пита-
		приятий питания;	ния.
		осуществление контроля за качеством мон-	-
		тажных работ, и оценка результатов проекти-	выпускникимогутосуществлят
		рования предприятий питания малого бизнеса;	ьпрофессиональную деятель-
		использование системы автоматизирован-	ностьвдругихобластя-
		ного проектирования и программного обеспе-	хи(или)сферахпрофессиональ
		чения при создании проектов вновь строя-	нойдеятельностиприусловиис
		щихся и реконструированных предприятий	оответствияуровняихобразова
		питания.	нияиполученныхкомпетен-
			цийтребованиямк квалифика-
1			ции работника.

#### 1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины. Б1. О.15 Химия.

## Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).
- Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессио-

нальной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

#### Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные
- специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.
- Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

#### 3.Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с  $\Phi$ ГОС ВО, ПООП по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом. \* Компетенция раскрывается в данной дисциплине частично.

Таблица - Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Общепрофес- сиональные компетенции	ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2. 1 Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям ОПК-2. 2 Систематизирует результаты научных исследований ОПК-2. 5 Применяет знания химии при проведении исследований и решении профессиональных задач

#### 4. Объём дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Dygg gwefyrof nofogyg	Всего		Курсы					
Вид учебной работы	часов	1	2	3				
Аудиторные занятия (всего)	38	18	20					
в том числе:								
лекции	18	8	10	-				
лабораторные работы	20	10	10	-				
практические занятия	-	-	-	-				
семинары	-	-	-	-				
курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)	-	-	-	-				
другие виды аудиторной работы	-	-	-	-				
Самостоятельная работа (всего)	237	122	115	-				
в том числе:	-			-				
курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)	-	-	-	-				
расчетно-графические работы	-	-	-	-				
реферат	-	-	-	-				
Самостоятельно изучение тем разделов по литера- турным источникам	237	122	115	-				
подготовка к зачету, экзамену	13	4	9	-				
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)		зачет	экзамен	-				
Общая трудоемкость, часы	288	144	144	-				
Зачетные Единицы Трудоемкости	8	4	4	-				
Контактная работа (по учебным занятиям)	38	18	20	-				

#### 5. Содержание дисциплины

#### 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

		Tex	ком-	*				
<b>№</b> п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия.	Курсовой П/Р	CPC	Всего час. (без экзам)	Формиру- емыеком- петен-ции
1.	Неорганическая химия	4	4	-	-	88	96	ОПК-2.1
2.	Аналитическая химия	4	6	-	-	34	44	ОПК-2.2
3.	Органическая химия	10	10	-	-	115	135	ОПК-2.5
	Итого	18	20			237	275	

#### 5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ П / П	Наименование обеспечивающих (предшествующих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин		№ № разделов данной дисциплины из табл. 5.1, для которых необходимо изучение обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин														
		1	2	3													
	Последующие дисциплины																
1	Биохимия	+	+	+													

#### 5.3 Лекционные занятия

<b>№</b> п/п	№ разде- лов	Содержание разделов	Трудоем- кость (час.)	Формируемые компетенции (ОК, ПК)
1.	1	Основные понятия и законы химии. Строение атома.	1	ОПК-2.1
		Химическая кинетика. Химическое равновесие. Катализ.		ОПК-2.2
3.		Растворы: общие свойства, классификация.	1	ОПК-2.5
		Растворы неэлектролитов.		
4.		Растворы электролитов.	1	
6.		Электрохимические процессы.	1	
7.	2	Качественный анализ.	2	ОПК-2.1
8.		Количественный анализ.	2	ОПК-2.2
				ОПК-2.5
9.	3	Углеводороды. Алканы. Циклоалканы. Алкены. Алкины.	2	ОПК-2.1
10.		Кислородсодержащие органические соединения. Спир-	1	ОПК-2.2
		ты. Фенолы. Простые эфиры.		ОПК-2.5
11.		Альдегиды и кетоны. Карбоновые кислоты.	1	
12.		Углеводы.	2	
13.		Азотсодержащие органические соединения.	2	
14.		Аминокислоты и белки.	2	
		Bcero:	18 часов	

#### 5.4 Лабораторные занятия

<b>№</b> п/п	№ раздела дисциплины	Тематика лабораторных занятий	Тру- доем- ем- кость (ча- сы)	Формируемые компетенции
1	1	«Получение и свойства неорганических веществ»	1	ОПК-2.1
2		«Скорость химической реакции и факторы, влияющие на	1	ОПК-2.2
		Hee»		ОПК-2.5
		«Смещение химического равновесия»		
3		«Приготовление растворов заданной концентрации»	1	
4		«Электролитическая диссоциация», «Гидролиз солей»	1	
5	2	«Комплексонометрическое титрование. Определение об-	6	ОПК-2.1
		щей жесткости воды»		ОПК-2.2
				ОПК-2.5
6	3	«Получение и свойства алкенов и алкинов»	2	ОПК-2.1
7		«Свойства аренов»	2	ОПК-2.2
8		«Свойства спиртов: одно- и многоатомных»	2	ОПК-2.5
9		«Получение и свойства альдегидов и кетонов»,	2	
		«Химические свойства одно- и многоосновных кислот».		

10	«Углеводы. Моносахариды. Полисахариды»	2	
	Итого:	20	часов

#### 5.5. Практические занятия – не предусмотрены

#### 5.6 Самостоятельная работа

	No		Тру-	Форми-
$N_{\underline{0}}$	раздела	Тематика самостоятельной работы	доем-	руемые
Π/	дисци-	Tematina camoetonicibilori pacotisi	кость	компе-
П	плины		(час.)	тенции
1	1	Основные понятия и законы химии. Строение атома.	9	ОПК-2.1
2		Периодический закон и ПС Д.И. Менделеева.	9	ОПК-2.2
3		Химическая связь.	9	ОПК-2.5
4		Основные классы неорганических соединений.	9	OHK 2.3
5		Химическая термодинамика. Энергетика химических процессов.	9	
6		Химическая кинетика. Химическое равновесие. Катализ.	9	
7		Растворы: общие свойства, классификация. Растворы неэлектро-	9	
		литов.		
8		Растворы электролитов.	9	
9		Окислительно-восстановительные процессы и реакции.	8	
10		Электрохимические процессы.	8	
11	2	Качественный анализ.	8	ОПК-2.1
12		Количественный анализ.	8	ОПК-2.2
13		Химические методы анализа	8	ОПК-2.5
14		Физико-химические методы анализа	10	
15	3	Теоретические основы органической химии	9	
16		Углеводороды. Алканы. Циклоалканы. Алкены. Алкины.	9	
17		Алкадиены. Арены.	9	
18		Кислородсодержащие органические соединения. Спирты. Фено-	10	ОПК-2.1
		лы. Простые эфиры.		ОПК-2.2
19		Альдегиды и кетоны. Карбоновые кислоты.	10	ОПК-2.5
20		Производные карбоновых кислот.	10	
21		Оптическая изомерия.	10	
22		Углеводы.	15	
23		Азотсодержащие органические соединения.	10	
24		Аминокислоты и белки.	15	
25		Липиды.	10	
26		Гетероциклические соединения.	10	
27		Нуклеиновые кислоты.	15	
		Итого:	237	
			часов	

- 5.5. Практические занятия (семинары) не предусмотрены
- 5.6 Научно- практические занятия не предусмотрены
- 5.7 Коллоквиумы не предусмотрены
- 5.8 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, и видов занятий

Перечень		Ви	ды заня	тий		Форма г контроля	
компетенций	Л	лаб	пр.	КР/КП	CPC	Формы контроля	
ОПК-2.1						т с с с	
ОПК-2.2	+	+	-	-	+	Тест, отчет по лабораторной работе, устный	
ОПК-2.5						ответ, конспект, зачет, экзамен	

#### 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

#### 6.1 Основная литература

- 1. Тупикин, Е. И. Химия. В 2 ч. Часть 1. Общая и неорганическая химия: учебник для прикладногобакалавриата / Е. И. Тупикин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 385 с. — (Бакалавр. Прикладной курс). — ISBN 978-5-534-02226-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://www.biblio-online.ru/bcode/437524">https://www.biblio-online.ru/bcode/437524</a>
- 2. Тупикин, Е. И. Химия. В 2 ч. Часть 2. Органическая химия: учебник для прикладногобакалавриата / Е. И. Тупикин. 2-е изд., испр. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2019. 197 с. (Бакалавр. Прикладной курс). ISBN 978-5-534-02227-8. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://www.biblio-online.ru/bcode/444378
- 3. Грандберг, Игорь Иоганнович. Органическая химия [Текст]: учебник для бакалавров / Грандберг, Игорь Иоганнович. 8-е изд. М.:Юрайт, 2013. 608 с.
- 4. Хаханина, Т. И. Аналитическая химия [Электронный ресурс]: учебник для прикладного бакалавриата/ Т. И. Хаханина, Н. Г. Никитина. Электрон. текстовые дан. 3-е изд., испр. и доп. М.: ЮРАЙТ, 2014. Режим доступа: <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>. ЭБС «ЮРАЙТ».
- 5. Князев, Д. А. Неорганическая химия [Электронный ресурс]: учебник для академического бакалавриата / Д. А. Князев, С. Н. Смарыгин. Электрон. текстовые дан. 5-е изд., пер. и доп. М.: ЮРАЙТ, 2014. Режим доступа: <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>. ЭБС «ЮРАЙТ».
- 6. Березин, Б. Д. Органическая химия [Электронный ресурс] : учебное пособие для бакалавров / Б. Д. Березин, Д. Б. Березин. 2-е изд. М.: ЮРАЙТ, 2014. Режим доступа : <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>. ЭБС «ЮРАЙТ»

#### 6.2 Дополнительная литература

- 1. Органическая химия. Краткий курс: Учебное пособие / Иванов В.Г., Гева О.Н. Москва: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2018. 222 с. Текст: электронный. URL: <a href="https://new.znanium.com/catalog/product/91239">https://new.znanium.com/catalog/product/91239</a>
- 2. Неорганическая химия: учебник / Т.В. Мартынова, И.И. Супоницкая, Ю.С. Агеева. Москва: ИНФРА-М, 2018. 336 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа: http://new.znanium.com]. (Высшее образование: Бакалавриат). www.dx.doi.org/10.12737/25265. Режим доступа: https://new.znanium.com/document?id=302331 Текст: электронный. URL: https://new.znanium.com/document?id=302331
- 3. Аналитическая химия: Учебно-методическое пособие / Филимонова Н.А. Волгоград:Волгоградский государственный аграрный университет, 2017. 72 с.: ISBN Текст: электронный. URL: <a href="https://new.znanium.com/catalog/product/1007881">https://new.znanium.com/catalog/product/1007881</a>
- 4. Зайцев, О. С. Химия: учебник для академического бакалавриата / О. С. Зайцев. Москва: Издательство Юрайт, 2019. 470 с. (Бакалавр. Академический курс). ISBN 978-5-9916-8073-8. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://www.biblio-online.ru/bcode/432905
- 5. Зайцев, О. С. Химия. Лабораторный практикум и сборник задач: учебное пособие для академического бакалавриата / О. С. Зайцев. Москва: Издательство Юрайт, 2019. 202 с. (Бакалавр. Академический курс). ISBN 978-5-9916-4106-7. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://www.biblio-online.ru/bcode/433200
- 6. Никольский, А. Б. Химия: учебник и практикум для академическогобакалавриата / А. Б. Никольский, А. В. Суворов. 2-е изд., перераб. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2019. 507 с. (Бакалавр. Академический курс). ISBN 978-5-534-03930-6. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <a href="https://www.biblio-online.ru/bcode/432953">https://www.biblio-online.ru/bcode/432953</a> (дата обращения: 25.09.2019).
- 7. Глинка, Николай Леонидович. Общая химия [Текст]: учебник для студентов нехимических специальностей вузов / Глинка, Николай Леонидович; под ред. В.А. Попкова, А.В. Бабкова. 18-е изд.; перераб. и доп. М.: Юрайт, 2011. 886 с.
- 8. Цитович, Игорь Константинович. Курс аналитической химии [Текст]: учебник / Цитович, Игорь Константинович. 10-е изд.; стереотип. СПб.: Лань, 2009. 496 с.: ил. (Учебники для вузов. Специальная литература).
- 9. Лидин, Р.А. Справочник по общей и неорганической химии [Текст] / Лидин, Ростислав Александрович. 2-е изд.; испр. и доп. М.: КолосС, 2008. 350 с.
- 10. Хаханина, Татьяна Ивановна. Неорганическая химия [Текст]: учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по техническим специальностям / Хаханина, Татьяна Ива-

новна, Никитина, Нина Георгиевна, Гребенькова, Валентина Иосифовна. - М.:Юрайт, 2010. - 288 с. - (Основы наук).

#### 6.3 Периодические издания – нет.

## 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

Электронная библиотека <a href="http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp">http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp</a> является частью электронной образовательной среды ФГБОУ ВО РГАТУ.

#### Образовательные электронные ресурсы на договорной основе.

- 1. ЭБС «Юрайт» http://www.biblio-online.ru/.
- 2. 3EC «IPRbooks» <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>
- 3. 3EC «ZNANIUM.COM» http://znanium.com
- 4.ЭБС «Лань» -http://e.lanbook.com/
- 5. LIBRARY Режим доступа: <a href="https://elibrary.ru/defaultx.asp">https://elibrary.ru/defaultx.asp</a>?

#### 6.5 Методические указания к лабораторным занятиям

**Химия:** методические указания к лабораторным занятиям для студентов направления подготовки: «Технология продукции и организация общественного питания». — Сост.: А.А. Назарова; ФГБОУ ВО РГАТУ. — Рязань, РГАТУ, 2025. — 108 с.

#### 6.6. Методические указания к практическим занятиям – не предусмотрены.

## 6.7 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

**Химия:** методические указания для самостоятельной работы студентов направления подготовки: «Технология продукции и организация общественного питания». – Сост.: А.А. Назарова; ФГБОУ ВО РГАТУ. – Рязань, РГАТУ, 2025. – 18 с.

## 7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных)

Наименование	Лицензия	Ограничение	Датаокончания
Kaspersky Endpoint Security длябизнеса - Стандартный RussianEdition. 150-249 Node 1 yearEducationalRenewalLicense	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Office 365 для образования E1(преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c- 626c8be57420	безограниче- ний	безограниче- ний
ВКРВУ3	Лицензионный договор №7828/21 напредоставлениедоступакплатфор меВКРВУЗот17.03.2021		
«СетьКонсультантПлюс»	Договор об информационнойпод- держкеот26.08.2016	безограниче- ний	безограниче- ний
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP- 4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH- 7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WD		
Windowsxp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		

Windows7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-		
	JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-		
	334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-		
	YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-		
	TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-		
	Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF- 9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-		
	KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-		
	G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-		
	GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-		
	T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-		
	QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-		
	PWHKG		
7-Zip	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
A9CAD	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
AdobeAcrobatReader	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
AdvegoPlagiatus	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Edubuntu 16	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
еТХТАнтиплагиат	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
GIMP	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
GoogleChrome	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
K-liteMega CodecPack	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
LibreOffice4.2	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
MozillaFirefox	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
MicrosoftOneDrive	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Opera	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Thunderbird	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
WINE	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
АльтОбразование9	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Справочно-правовая систе- ма"Гарант"	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений

ПрофессиональныеБД					
БазаГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm				
Государственная публичная на учно-техническая библиотека-	http://ecology.gpntb.ru				
России					
Сайтыофициальныхорганиза	ций				
ПорталфедеральногоагентстваРОССТАНДАРТ	<u>gost.ru</u>				
Официальный сайт Министерстваз дравоохранения Россий-	http://www.rosminzdrav.ru				
скойФедерации					
НаучнаябиблиотекаМГУимениМ.В.Ломоносова.	www.nbmgu.ru				
НаучнаяэлектроннаябиблиотекаеLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp				
Информационныесправочныесистемы					
Гарант	http://www.garant.ru/				
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/				

## 8. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплине

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе

**Материально-техническое обеспечение.** Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы

# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А.КОСТЫЧЕВА»

#### Утверждаю:

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и (название) организация общественного питания

О.В.Черкасов

« 19 » марта 2025 г.

#### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### НАЧЕРТАТЕЛЬНАЯ ГЕОМЕТРИЯ. ИНЖЕНЕРНАЯ ГРАФИКА

(наименование учебной дисциплины) Уровень профессионального образования бакалавриат (бакалавриат, специалитет, магистратура) Направление(я) подготовки (специальность) 19.03.04 Технология продукции и организация (полное наименование направления подготовки) общественного питания Профиль(и) Технология организации ресторанного дела (полное наименование профиля направления подготовки из ОП) Квалификация выпускника бакалавр Форма обучения заочная (очная, заочная) Kypc Семестр Курсовая(ой) работа/проект \_\_\_ семестр Зачет с оценкой 2 курс Экзамен 2 курс

#### ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки(специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного 17 августа 2020г. №1047

Разработчики: к.т.н., старший преподаватель кафедры «Строительство инженерных сооружений и

(дата утверждения ФГОС ВО)

4	
0	
	Шеремет И.В.
(подпись)	(Ф.И.О.)
доцент кафедры «Строительство инженерных с	ооружений и механика»
(должность, кафедра)	
8-4	
	Ткач Т.С.
(подпись)	(Ф.И.О.)
Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры	
Заведующий кафедрой «Строительство инженер ( кафед	
(подпись)	д.т.н., профессор Борычев С.Н.

#### 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины.

Основная цель изучения начертательной геометрии и инженерной графики в ВУЗе — развитие пространственного представления и конструктивно-геометрического мышления, способностей к анализу и синтезу пространственных форм и отношений на основе графических моделей пространства, практически реализуемых в виде чертежей технических, архитектурных и других объектов, а также соответствующих технических процессов и зависимостей.

Основными задачами начертательной геометрии и инженерной графики являются: создание метода изображения геометрических фигур на плоскости (поверхности) и разработка способов решения позиционных и метрических задач, связанных с этими фигурами, при помощи их изображений на плоскости (поверхности).

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с ФГОС ВО 23.03.01 Технология транспортных процессов готовится к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- проектный;
- научно-исследовательский.

Область	Типы задач	Задачи	Объекты профессиональной
профессиональной	профессио-	профессиональной	деятельности (или области
деятельности	нальной	деятельности	знания) (при
(по Реестру	деятель-		необходимости)
Минтруда)	ности		
22. Пищевая	технологич	организация оформления	- продовольственное сырье
промышленность,	еский	документов, для	растительного и животного
включая производство		получения	происхождения; продукция
напитков и табака (в		разрешительной	питания различного
сфере		документации для	назначения; методы и
промышленного		функционирования	средства испытаний и
производства		предприятия питания;	контроля качества сырья и
кулинарной		разработка планов и	готовой продукции
продукции)		программ внедрения	питания; технологическое
продукции)		инноваций и	оборудование; сетевые и
		определения	крупные предприятия
		эффективности их	питания и отели, крупные
		внедрения в	специализированные цеха,
		производство;	имеющие функции
		участие в разработке	кулинарного производства;
		концепции развития	центральный офис сети
		предприятия питания с	предприятий питания.
		учетом тенденций	- выпускники могут
		потребительского рынка;	осуществлять
		планирование и	профессиональную
		координация	деятельность в других
		деятельности	областях и (или) сферах
		производства с другими	профессиональной
		видами деятельности	деятельности при условии
		предприятия питания;	соответствия уровня их
		организация и	образования и полученных
		осуществление контроля	компетенций требованиям к
		соблюдения	квалификации работника.
		технологического	
		процесса производства	

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)	организаци онно- управленче ский	продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; организация работы производства и процессов снабжения, хранения предприятия питания; разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; определение направления деятельности отдела продаж по реализации; каналов реализации;	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	научно- исследоват ельский	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий,	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и

непосредственно влияющих ИХ возникновение; разработка документации ПО обеспечению качества и безопасности продукции производства предприятии; анализ научнотехнической информации, отечественного зарубежного опыта ПО производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений измерений, составление их описания формулировка выводов; использование современных методов исследования моделирования ДЛЯ повышения эффективности использования сырьевых ресурсов производстве продукции питания; участие разработке питания продукции заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой энергетической

готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

#### 2. Место дисциплины в структуре ООП.

Учебная дисциплина Б1.О.16 «Начертательная геометрия. Инженерная графика» (Нач. геом. Инж. граф.) относится к части дисциплин формируемых участниками образовательных отношений, дисциплин обязательной части учебного плана подготовки бакалавров.

ценностью.

**Области профессиональной деятельности** и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата, могут осуществлять профессиональную деятельность:

- пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)

- сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие);

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников, освоивших программу бакалавриата:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности**, к которым готовятся выпускники программ бакалавриата с присвоением квалификации «бакалавр»:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- проектный;
- научно-исследовательский

#### 3. Требования к результатам освоения дисциплины.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с  $\Phi\Gamma$ OC BO по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 3.1 - Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальных компетенций	Код и наименование индикатора достижения универсальных компетенций
Системное и критическое мышление	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	правовые и нормативнотехнические документы и способы решения профильных

Таблица 3.2 - Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Естественнонаучные принципы и методы	ОПК-2. Способен применять Основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.3 Решение профессиональных задач с помощью математического аппарата  ОПК-2.7 Решение уравнений, описывающих основные физические процессы, а также инженерно-геометрических задач графическими способами

4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы		Курс				
1	Всего часов	1	2	3	4	
Аудиторные занятия (всего)	14		14			
В том числе:	-		-	-	-	
Лекции	4		4			
Лабораторные работы (ЛР)						
Практические занятия (ПЗ)	10		10			
Семинары (С)						
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)						
Другие виды аудиторной работы						
Самостоятельная работа (всего)	153		153			
В том числе:	-		-	-	-	
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)						
Графические задания	140		140			
Другие виды самостоятельной работы, к/р	13		13			
Контроль	13		13			
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	Зачет с		Зачет с			
	оценкой,		оценкой,			
	экзамен		экзамен			
Общая трудоемкость час	180		180			
Зачетные Единицы Трудоемкости	5		5			
Контактная работа (всего по дисциплине)	14		14			

#### 5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

No	Наименование раздела	Технологии формирования компетенций				нций	Формируемые	
п/п	дисциплины	Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия.	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзам)	компетенции
1	Инженерная графика			6		73	79	УК-1.4
								ОПК-2.3
								ОПК-2.7
2	Начертательная геометрия	4		4		80	88	УК-1.4
								ОПК-2.3
								ОПК-2.7

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

3.2 1	5.2 1 азделы дисциплины и междисциплинарные сыязи									
№	Наименование обеспечиваю-	№ разделов дисциплины из табл.5.1								
$\Pi/\Pi$	щих (предыдущих) и обес-	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	печиваемых (последующих)									
	дисциплин									
		Посл	іедуюш	ие дисц	иплины	I				
1.	Проектирование предприятий	+	+							
	общественного питания									
2.	Основы строительства и инже	+	+							
	нерное оборудование предпри									
	ятий питания									
3.	Оборудование предприятий	+	+							
	общественного питания									

#### 5.3 Лекционные занятия

		ные занятия	T	ъ.						
No	$N_{\underline{0}}$	Содержание разделов	Трудоем-	Форми-						
п/п	разде-		кость	руемые						
	ЛОВ		(час.)	компе- тенции						
		Начертательная геометрия								
1	2.1	2.1.1 Введение. Предмет начертательной геометрии. Краткий ис-	1	УК-1.4						
	Мето-	торический курс развития дисциплины. Методы проецирования.		ОПК-2.3						
	ды про	Основные свойства центрального, параллельного, ортогонально-		ОПК-2.7						
	ециро- вания	го проецирования.								
	Биния	2.1.2.Задание точки, прямой, плоскости и многогранников на ком								
		комплексном чертеже Г.Монжа.								
		$2.1.3$ Точка в системе плоскостей $\Pi_1$ , $\Pi_2$ . Точка в системе плоскос								
		тей $\Pi_1, \Pi_2, \Pi_3$ . Координаты точки.								
		2.1.4.Обратимость чертежа, комплексный чертеж точки, прямой,								
		плоскости и многогранников. Положение относительно плоскос-								
		тей проекций (прямые и плоскости частного и общего положе-								
		ния).								
_		Позиционные задачи								
2	2.2	2.2.1.Взаимная принадлежность (точка принадлежит прямой и	1	УК-1.4						
	Пози-	плоскости, прямая принадлежит плоскости).		ОПК-2.3						
	цион-	2.2.2 Взаимное расположение (прямая параллельна прямой и пло		ОПК-2.7						
	ные	скости, прямая перпендикулярна прямой и плоскости, скрещива-								
	задачи	ющиеся прямые, плоскость, параллельна или перпендикулярна								
		другой плоскости).								
		2.2.3.Взаимное пересечение (прямая пересекается с прямой, плос								
		костью и поверхностью; плоскость пересекается с плоскостью и								
		поверхностью).								
		2.2.4.Положение относительно плоскостей проекций (прямые и плоскости частного и общего положения).								
		2.2.5.Метод конкурирующих точек. Следы прямой, плоскости.								
		Метрические задачи								
3	2.3	метрические заосичи 2.3.1.Определение натуральных величин углов, линий (угол меж	1	УК-1.4						
)	2.3 Метри	ду прямой и плоскостью; угол между плоскостями; угол между	1	ОПК-2.3						
	ческие	прямыми; натуральная величина отрезка).		ОПК-2.7						
	задачи	2.3.2.Теорема о проекции прямого угла.								
		Способы преобразования комплексного чертежа								
4	2.4	2.4.1.Способы преобразования комплексного чертежа. Введение	1	УК-1.4						
	Спосо-	новых плоскостей проекций.	-	ОПК-2.3						
	бы пре	2.4.2.Плоскопараллельное перемещение. Вращение оригинала		ОПК-2.7						
	образо	вокруг проецирующих прямых и прямых уровня.								
	вания комп-	2.4.3.Применение способов преобразования проекций к реше-								
	лексно	нию позиционных и метрических задач. Алгоритмы решения								
	го чер-	задач.								
	тежа	2.6.5. Аксонометрические проекции. Прямоугольная изометри-								
		ческая и диметрическая проекции. Проецирование геометричес-								
		ких элементов на аксонометрическую плоскость проекций (круг,								
		окружность, треугольник). Аксонометрическая проекция детали.								

#### 5.4 Практические занятия (семинары)

<b>№</b> п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика практических занятий	Трудоем- кость (час.)	Формируемые компетенции
		Инженерная графика		
		Геометрическое черчение		
1	1.1.1	Конструкторская документация. ЕСКД.	1	УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
2	1.1.2	Требования, предъявляемые стандартами ЕСКД к выполнению чертежа. Чертежные инструменты.		УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
3	1.2.1	Оформление чертежей. Требования к оформлению чертежей: форматы, масштабы, линии, шрифты чертежные, основная надпись.		УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
4	1.2.2	Нанесение и простановка размеров. Сопряжения.		УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
		Проекционное черчение		
5	1.3.1	Виды (основные, дополнительные, местные).	1	УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
6	1.3.2	Сечения. Правила выполнения.	1	УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
7	1.3.3	Разрезы. Простые, сложные, правила выполнения.	1	УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
8	1.4	Аксонометрические проекции деталей.		УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
		Машиностроительное черчение		
9	1.5.1	Обозначение резьбы. Виды резьб (общего назначения, специальные, крепежные ходовые).	1	УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
10	1.5.2	Изображение резьбы (на стержнях, в отверстиях, в резьбовых соединениях), основные параметры резьбы, конструктивные и технологические элементы резьбы;		УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
11	1.5.3	Изображение крепежных резьбовых соединений (болтовое, шпилечное, винтовое).		УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
12	1.6.1	Рабочие чертежи деталей. Требования к рабочим чертежам деталей.	1	УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
13	1.6.2	Особенности выполнения рабочих чертежей деталей.		УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
14	1.7.1	Выполнение эскизов деталей машин. Требования к выполнению эскизов деталей в учебном процессе; последовательность эскизирования.		УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
		Начертательная геометрия		УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7

1	2.1.1	Введение. Предмет начертательной геометрии. Проекци онный метод отображения пространства на плоскость.	1	УК-1.4 ОПК-2.3
		Центральное, параллельное и ортогональное проецирование. Основные свойства.		ОПК-2.7
2	2.1.3	Задание точки, линии, плоскости и многогранников на комплексном чертеже Монжа. Метод Г.Монжа. Точка в системе плоскостей $\Pi_1$ , $\Pi_2$ , $\Pi_3$ . Координаты точки.	1	УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
		Позиционные задачи		
3	2.2.1	Позиционные задачи. Задачи на взаимную принадлежность точек, прямых и плоскостей. Задачи на пересечение прямой и плоскости и двух плоскостей. Алгоритмы решения задач.	1	УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
4	2.2.4	Следы прямой Линии уровня, проецирующие прямые.	1	УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7
5	2.2.5	Следы плоскости, главные линии плоскости. Плоскости уровня, проецирующие плоскости.		УК-1.4 ОПК-2.3 ОПК-2.7

#### 5.5 Лабораторные работы - не предусмотрены

5.6 Самостоятельная работа

<b>№</b> π/π	№ раздела дисципли- ны из табл. 5.1	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудоем- кость (час.)	Формируе мые компе тенции
		Инженерная графика		
		Геометрическое черчение		
1	1.1.1	Конструкторская документация, ЕСКД.	6	УК-1.4
				ОПК-2.3
				ОПК-2.7
2	1.1.2	Основная надпись. Чертежные инструменты.	6	УК-1.4
				ОПК-2.3
				ОПК-2.7
3	1.2.1	Форматы, масштабы, линии, шрифты чертежные.	6	УК-1.4
				ОПК-2.3
				ОПК-2.7
4	1.2.2	Нанесение и простановка размеров. Сопряжение.	6	УК-1.4
				ОПК-2.3
				ОПК-2.7
		Проекционное черчение		
5	1.3.1	Виды (основные, дополнительные, местные).	6	УК-1.4
				ОПК-2.3
				ОПК-2.7
6	1.3.3	Разрезы, простые, сложные.	7	УК-1.4
				ОПК-2.3
				ОПК-2.7
7	1.3.2	Сечения (вынесенные, наложенные, в разрыве вида).	6	УК-1.4
				ОПК-2.3
				ОПК-2.7
8	1.4	Построение аксонометрических проекций детали.	6	УК-1.4
				ОПК-2.3
				ОПК-2.7
		Машиностроительное черчение		УК-1.4
				ОПК-2.3

				ОПК-2.7
9	1.5	Изображение и обозначение резьбы на чертежах.	6	УК-1.4
				ОПК-2.3
				ОПК-2.7
10	1.6	Выполнение рабочих чертежей деталей.	6	УК-1.4
				ОПК-2.3
				ОПК-2.7
11	1.7	Выполнение эскизов деталей.	6	УК-1.4
				ОПК-2.3
				ОПК-2.7
12	1.8	Выполнение сборочного чертежа.	6	УК-1.4
				ОПК-2.3
				ОПК-2.7
		Начертательная геометрия		
1	2.1	Способы проецирования ( центральное, параллельное, ор-	12	УК-1.4
		тогональное). Построение трех проекций точек по ее коор-		ОПК-2.3
		динатам. Определение октанта. Симметричные точки.		ОПК-2.7
		Позиционные задачи		
2	2.2	Взаимное пересечение. Прямые и плоскости частного и	14	УК-1.4
		общего положения. Определение натуральных величин		ОПК-2.3
		углов методом прямоугольного треугольника. Теорема о		ОПК-2.7
		проекции прямого угла.		
		Метрические задачи		
3	2.3	Метрические задачи (определение расстояний между объ-	14	УК-1.4
		ектами).		ОПК-2.3
		, ,		ОПК-2.7
		Способы преобразования комплексного чертежа		
4	2.4	Способы преобразования комплексного чертежа. Метод	16	УК-1.4
-		плоскопараллельного перемещения. Метод введения до-		ОПК-2.3
		полнительной плоскости проекций		ОПК-2.7
		Многогранники		
5	2.5	Многогранники. Взаимное пересечение многогранников.	12	УК-1.4
				ОПК-2.3
				ОПК-2.7
		Поверхности		УК-1.4
		1		ОПК-2.3
				ОПК-2.7
6	2.6	Кривые линии. Поверхности вращения. Линейчатые по-	12	УК-1.4
		верхности, циклические.		ОПК-2.3
				ОПК-2.7

#### 5.7 Примерная тематика курсовых проектов (работ) - не предусмотрена

5.8 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, и видов занятий

Перечень		Ви	ды заня	тий		Формы контроля
компетенций	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	CPC	
УК-1.4	+		+		+	Выполнение графических заданий для
ОПК-2.3						практических занятий, тесты, зачет с
ОПК-2.7						оценкой, экзамен

#### 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

1. Нуралин, А. Ж. Начертательная геометрия и инженерная графика : учебное пособие / А. Ж. Нуралин. — Уральск : ЗКАТУ им. Жангир хана, 2019. — 313 с. — ISBN 978-601-319-169-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147901 (дата обращения: 21.10.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### 6.2 Дополнительная литература

- 1. Начертательная геометрия и инженерная графика. Часть 1 : учебное пособие / М. В. Савенков, С. А. Гришин, Н. Н. Зеленова, Т. Н. Бурунова. Ростов-на-Дону : Институт водного транспорта имени Г.Я. Седова филиал «Государственный морской университет имени адмирала Ф.Ф. Ушакова», 2015. 94 с. ISBN 2227-8397. Текст : электронный // Электроннобиблиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. URL: http://www.iprbookshop.ru/57350.html (дата обращения: 21.10.2020). Режим доступа: для авторизир. пользователей
- 2.Савенков, М. В. Начертательная геометрия и инженерная графика. Часть 2 : учебное пособие / М. В. Савенков, С. А. Гришин, Н. Н. Зеленова. Ростов-на-Дону : Институт водного транспорта имени Г.Я. Седова филиал «Государственный морской университет имени адмирала Ф.Ф. Ушакова», 2016. 105 с. ISBN 2227-8397. Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. URL: http://www.iprbookshop.ru/57351.html (дата обращения: 21.10.2020). Режим доступа: для авторизир. пользователей
- 3. Чекмарев, А. А. Инженерная графика: учебник для прикладного бакалавриата / А. А. Чекмарев. 13-е изд., испр. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2019. 389 с. (Бакалавр. Прикладной курс). ISBN 978-5-534-07025-5. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <a href="https://urait.ru/bcode/432988">https://urait.ru/bcode/432988</a> (дата обращения: 21.10.2020).
  - 4. Начертательная геометрия и инженерная графика: Учебное пособие / Гулидова Л.Н., Константинова О.Н., Касьянова Е.Н. Краснояр.: СФУ, 2016. 160 с.: ISBN 978-5-7638-3565-6. Текст : электронный. URL:

https://znanium.com/catalog/product/978662

(дата обращения: 21.10.2020). – Режим доступа: по подписке.

#### 6.3 Периодические издания - нет

#### 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- 1. ЭБС «ЮРАЙТ» Режим доступа: http://www.biblio online/ru
- 2. Облегчённая система трёхмерного твердотельного моделирования КОМПАС-3D LT для ЭВМ. Версии 9 и 10. Демонстрационные версии КОМПАС-3D.
- 3. Михалкин К.С., Хабаров С.К. КОМПАС-3D V6. Практическое руководство / Михалкин К.С., Хабаров С.К. Москва: ООО «Бином-Пресс», 2013г 86с.

#### 6.5 Методические указания к лабораторным работам- не предусмотрены

#### 6.6 Методические указания к практическим занятиям

- 1. Шеремет И.В. Инженерная графика. Методические указания для выполнения практических занятий по геометрическому черчению для студентов 1 курса технологического факультета направления подготовки «Технология продукции и организация общественного питания». РГАТУ, 2025 г.
- 2. Шеремет И.В. Инженерная графика. Методические указания для выполнения практических занятий по проекционному черчению для студентов 1 курса технологического факультета направления подготовки «Технология продукции и организация общественного питания». РГАТУ, 2025 г.
- 3. Шеремет И.В. Инженерная графика. Методические указания для выполнения практических занятий по машиностроительному черчению для студентов 1 курса технологического факультета направления подготовки «Технология продукции и организация общественного питания». РГАТУ, 2025 г.
- 4. Шеремет И.В. Инженерная графика. Методические указания для выполнения практических занятий по начертательной геометрии для студентов 1 курса технологического факультета

направления подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» РГАТУ, 2025г.

- **6.7 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы** Шеремет И.В. Инженерная графика. Вопросы и задания для самостоятельной работы студентов 1 курса технологического факультета направления подготовки «Технология продукции и организация общественного питания». РГАТУ 2025г.
  - 7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных).

No

<u>№</u>					
	Программный продукт				
1	«Сеть КонсультантПлюс»				
2	7-Zip				
3	Adobe Acrobat Reader				
4	Advego Plagiatus				
5	Edubuntu 16				
6	еТХТ Антиплагиат				
7	Google Chrome				
8	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License				
9	LibreOffice 4.2				
10	Mozilla Firefox				
11	Office 365 для образования E1 (преподавательский)				
12	Opera				
13	Thunderbird				
14	Windows				
	Windows 7 Windows xp Windows 7 Pro				
15	WINE				
16	Альт Образование 9				
17	ВКР ВУЗ				
18	Справочно-правовая система	"Гарант"			
	Профес	ссиональные БД			
http://www	.buhonline.ru	Портал «Бухгалтерия Онлайн» [Электронный ресурс]			
http://www	.buhgalteria.ru	Информационно-аналитическое электронное издание в области бухгалтерского учета и налогообложения [Электронный ресурс]			

http://ichip.ru/	Информационно-аналитическое электронное издание в			
nttp://temp.ru/	области			
	информационных технологий СНІР [Электронный			
	pecypc]			
http://www.computerra.ru	Информационное электронное издание о новых			
nttp://www.computerra.ru	технологиях, развитии			
	науки и техники «Компьютера» [Электронный ресурс]			
Сайты официальных организаций				
http://www.minfin.ru Официальный сайт Министерства финансов РФ				
http://www.1c.ru	Официальный сайт фирмы «1 С»			
Информац	ионные справочные			
	системы			
http://www.garant.ru/	Гарант			
http://www.consultant.ru/	КонсультантПлюс			

# 8. Фонд оценочных средств для проведения текущей, промежуточной аттестации по дисциплине (Приложение 1)

### 9. Материально-техническое обеспечение.

Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы

### МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

#### Утверждаю:

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и

организация общественного питания О.В. Черкасов

«19» марта 2025г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Уровень профессионального образования бакалавриат

**Направление подготовки** 19.03.04Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения заочная

**Kypc** 4, 5

Курсовая(ой) работа/проект <u>5</u>курс

Зачет 4курс

Экзамен 5 курс

#### ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного 17 августа 2020 года №1047

Разработ доцент	чик кафедры	ТОПиПСХП		Bab-	Вавилова	Н.В
Рассмотр	рена и утверх	кдена на заседан	ии кафедры	«19» марта 2025 г.	, протокол №	7a
Завелую	ший кафелр	ой ТОПиПСХП	7/	Черкасов О В		

#### 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Целью освоения дисциплины вооружить бакалавров является систематизированными знаниями научных технологии продукции основ общественного питания, практическими навыками и умениями пониманием необходимого ведения технологических процессов современных c позиции представлений о рациональном использовании сырья, обеспечении высокого качества продукции, её безопасности для жизни, здоровья потребителя.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- использовать нормативную, техническую, технологическую документацию при производстве продукции питания;
- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организации и осуществления технологических процессов производства продукции питания;
- использовать имеющиеся знания в области качества продукции, практические навыки работы с документацией на продукцию;
- уметь проводить испытания (контроль) по показателям, характеризующим пищевую ценность, безопасность кулинарных полуфабрикатов и изделий, блюд, мучных и кондитерских изделий, на полноту вложения сырья и правильность проведения технологических процессов.

Типы задач и задачи профессиональной деятельности выпускниковпредставлены в таблице 1.

Таблица 1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область	Типы задач	Задачи профессиональной	Объекты	
профессиональной	профессиональной	деятельности	профессиональной	
деятельности (по	деятельности		деятельности (или	
Реестру Минтруда)			области знания)	
1	2	3	4	
22. Пищевая	технологический	- организация оформления	- продовольственное	
промышленность,		документов, для получения	сырье растительного и	
включая		разрешительной документации	животного	
производство		для функционирования	происхождения;	
напитков и табака		предприятия питания;	продукция питания	
(в сфере		- разработка планов и программ	различного назначения;	
промышленного		внедрения инноваций и	методы и средства	
производства		определения эффективности их	испытаний и контроля	
кулинарной		внедрения в производство;	качества сырья и	
продукции)		- участие в разработке	готовой продукции	
		концепции развития	питания;	
		предприятия питания с учетом	технологическое	
		тенденций потребительского	оборудование; сетевые	
		рынка;	и крупные предприятия	
		- планирование и координация	питания и отели,	
		деятельности производства с	крупные	
		другими видами деятельности	специализированные	
		предприятия питания;	цеха, имеющие	
		- организация и осуществление	функции кулинарного	
		контроля соблюдения	производства;	
		технологического процесса	центральный офис сети	
		производства продукции	предприятий питания.	
		питания на отдельных	-	
		участках/подразделениях	выпускникимогутосущ	
		предприятия питания;	ествлятьпрофессиональ	
		- организация работы	ную	
		производства и процессов	деятельностьвдругихоб	
		снабжения, хранения и	ластяхи(или)сферахпро	
		передвижения продуктов	фессиональнойдеятельн	
		внутри предприятия питания;	остипри	

1	2	3	4
		- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; - разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; - внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; - организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; - проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; - оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологий, новых условий производства продукции на конкурентность продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; - обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства; - совершенствование работы производства; - совершенствование работы производства; - совершенствование работы производства и содействие совершенствование работы производства и содействие совершенствовании процесса обслуживания гостей; - участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; - разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и потребителей, обеспечению и потребителей, обеспечению потребителей к предприятию питания.	условиисоответствия уровняихобразованияи полученных компетенци йтребованиямк квалификации работника.

1	2	3	4
22			
33. Сервис,	организационно- управленческий	- оценка условий поставки	- продовольственное
оказание услуг населению	управленческий	продуктов от потенциального круга поставщиков;	сырье растительного и животного
(торговля,		- организация системы	происхождения;
техническое		товародвижения и создания	продукция питания
обслуживание,		необходимых условий для	различного назначения;
ремонт,		хранения, складирования и	методы и средства
предоставление		перемещения закупаемых	испытаний и контроля
персональных		продуктов;	качества сырья и
услуг, услуги		- установка критериев и	готовой продукции
гостеприимства,		показателей эффективности	питания;
общественное питание и прочие)		работы производства; - определение объемов затрат на	технологическое оборудование; сетевые
питапис и протис)		логистические процессы и	и крупные предприятия
		информационные технологии по	питания и отели,
		автоматизации логистических	крупные
		процессов на предприятии	специализированные
		питания;	цеха, имеющие
		- организация и контроль отдела	функции кулинарного
		продаж по реализации продукции	производства;
		производства внутри и вне	центральный офис сети
		предприятия питания; - определение направления	предприятий питания.
		деятельности отдела продаж по	выпускникимогутосущ
		сегментам рынка и каналов	ествлятьпрофессиональ
		реализации;	ную
		- формирование ассортимента	деятельностьвдругихоб
		продаваемой продукции и услуг	ластяхи(или)сферахпро
		внутри и вне предприятия	фессиональнойдеятельн
		питания;	остиприусловиисоответ
		- выявление недостатков процесса обслуживания и	ствияуровняихобразова нияиполученныхкомпет
		процесса обслуживания и определение способов	енцийтребованиямк
		повышения качества	квалификации
		обслуживания с разработкой	работника.
		критериев и показателей	
		эффективности обслуживания;	
		- разработка мотивационной	
		программы для работников	
		производства и анализ эффективности проведения	
		эффективности проведения мотивационных программ;	
		операционное планирование на	
		предприятии;	
		- организация документооборота	
		по производству;	
		- организация работы коллектива,	
		мотивация и стимулирование	
		работников производства;	
		- управление персоналом, оценка состояния социально-	
		психологического климата в	
		коллективе;	
		- контроль финансовых и	
		материальных ресурсов;	
		- осуществление технического	
		контроля и управление качеством	
		производства продукции	
		питания;	
		- формирование профессиональной команды,	
		профессиональной команды,	<u> </u>

1	2	3	4
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	научно-исследовательский	мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; - организация профессионального обучения и аттестации работников производства; - создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; - участие в планировке и оснащении предприятий питания; - контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; - разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; - разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; - анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; - участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; - использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; - участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.  выпускникимогутосущ ествлятьпрофессиональную деятельностьвдругихоб ластяхи(или)сферахпро фессиональнойдеятельн остиприусловиисоответ ствияуровняихобразова нияиполученныхкомпет енцийтребованиямк квалификации работника.
1	2	3	4

22. Пищевая	проектный	- оценка качества услуг в области	- продовольственное
промышленность,	1	проектирования и реконструкции	сырье растительного и
включая		предприятия питания,	животного
производство		предоставляемых проектными	происхождения;
напитков и табака		организациями;	продукция питания
(в сфере		- разработка технического	различного назначения;
,		задания и технико-	методы и средства
промышленного		экономического обоснования на	испытаний и контроля
производства		проектирование и	качества сырья и
кулинарной		реконструкцию предприятия	готовой продукции
продукции)		питания;	питания;
		- определение размеров	технологическое
		производственных помещений,	оборудование; сетевые
		подбор технологического	и крупные предприятия
		оборудования и его размещение;	питания и отели,
		- чтение чертежей и	крупные
		осуществление контроля за	специализированные
		качеством услуг проектных	цеха, имеющие
		организаций при проектировании	функции кулинарного
		и реконструкции предприятий	производства;
		питания;	центральный офис сети
		- осуществление контроля за	предприятий питания.
		качеством монтажных работ, и	-
		оценка результатов	выпускникимогутосущ
		проектирования предприятий	ествлятьпрофессиональ
		питания малого бизнеса;	ную
		- использование системы	деятельностьвдругихоб
		автоматизированного	ластяхи(или)сферахпро
		проектирования и программного	фессиональнойдеятельн
		обеспечения при создании	остиприусловиисоответ
		проектов вновь строящихся и	ствияуровняихобразова
		реконструированных	нияиполученныхкомпет
		предприятий питания.	енцийтребованиямк
			квалификации
			работника.

#### 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина Б1.О.17 «Технология продукции общественного питания» относится к дисциплинам обязательной части блока Б1 Дисциплины (модули) учебного план по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Область профессиональной деятельности и сфера профессиональной деятельности выпускниковвключает:

- 22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие).

Выпускникимогутосуществлятьпрофессиональную деятельностьвдругихобластяхи(или)сферахпрофессиональнойдеятельностиприусловиисоо тветствияуровняихобразованияиполученныхкомпетенцийтребованиямк квалификации работника.

#### Типы задач профессиональной деятельности:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;

- проектный.

Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания, освоивших программу бакалавриата, являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

Выпускникимогутосуществлятьпрофессиональную деятельностьвдругихобластяхи(или)сферахпрофессиональнойдеятельностиприусловиисоо тветствияуровняихобразованияиполученныхкомпетенцийтребованиямк квалификации работника.

#### 3. Планируемые результатыобучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВОпо данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом. Компетенцииможет раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 2 - Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория	Код и наименование	Код и наименование индикатора
общепрофессиональных	общепрофессиональной	достижения
компетенций	компетенции	общепрофессиональной
,		компетенции
	ОПК-4Обосновывает и	ОПК-4.1 Разрабатывает
	реализует проектирование	мероприятия по
	продукции,	совершенствованию
	технологических	технологических процессов
	процессов и	производства продукции
	производственных	различного назначения
	предприятий	ОПК-4.2 Использует углубленные знания в области химии при ведении и совершенствовании технологических процессов ОПК-4.3 Обосновывает и реализует проектирование продукции, технологических процессов и производственных предприятий

Таблица 3 – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и инликаторы их лостижения

	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·			
Задача ПД	Объект или область	Код и	Код и наименование	Основание (ПС,
	знания	наименование	индикатора	анализ опыта)

Направленность (профиль), специализация ресторанного дела»  Тип задач профессиональной деятельности  Ортанизация работы процоводств а и процоссов снабжения, хранения и продуктов внутри предвриятия питания и оттежно соблюдения технологического процесса производства продукции питания; соблюдения технологического процесса производства продукции питания и оттемы общественного процесса производства продукции питания и оттемы общественного производства продукции питания и оттемы общественного производства продукции питания и оттемы общественного производства продукции питания и оттемы общественного производства продукции и технологического процесса призведетенного производства продукции и технологического производства продукции и технологического производства продукции и технологического производства продукции питания и оттемы качества сыръя и готовой продукции питания и отели, крупные специализированны сети предприятия питания на гехнологического производства продукции питания.  ПК-6. ПК-1. ПК-1. ПК-1. ПК-1. Знает и применяет технологического производства пр			Τ		<u> </u>
Направленность (профиль), специализации ресторанного дела» специализация в технологический деятельности  Организация работы продовольственное сырье а и растительного и технологическу производств а и растительного и происсождения; хранения и происхождения; продукция прередвижения на предприятия питания различного назначения; о продуктов в технологическог и технологическог и технологическог питания различного и технологическог продуктов в технологическог питания продукции питания продукции п			профессионально		
Направленность (профиль), специализация Тип задач профессиональной деятельности  Организа продовольственное сырье а и процессов снабжения, хранения и процессов производства и проихождения; хранения и передвижения на начения; технологическог опродукция предприятия питания и общественного продукции и предприятия питания и соблюдения соблюдения стехнологически крупные ского производства и крупные ского производства и крупные сети предприятий питания на отдельных участках/по дразделе- ния питания на питания на питания на отдельных участках/по дразделе- ния инамтиредпр инамачелия питания и общественного продукции питания и производства питания и общественного продукции продукции продукции продукции предприятий продукции продукции предприятий продукции продукции продукции продукции продукции предприятий производства продукции производстве продукции питания питан			й компетенции		
Тит задач профессиональной деятельности  Организация работы продовольственное производств сырье а и продокождения; хранения и происсож дабжения, хранения и продукции птания различного на внутри предприятия питания и отехнологии продукции птехнологического организации и соблюдения и соблюдения ского процесса производств производства и стехнологической продукции птородукции птородукции продукции птания и отехнологические продрествление ского процесса производства и сети предприятия передодикци питания и отехнологические продрествление продукции птания и отели, контроля соблюдения сети предприятия породукции продукции продукции птания и отехнологические продрествленые с цеха, имеющие сети предприятий производства продукции питания и отели, контроля соблюдения сети предприятия продукции питания и отели, контроля соблюдения сети предприятия продукции продукции продукции продукции производства производства производства производства производства продукции полуфабрикатов производства производства продукции питания на отдельных участках/по дразделенияхтиредпр ия-тия и питания и общественного питания продукции продукции побщественного питания продукции общественного питания общественного питания общественного питания общественного питания общественного питания общественного питания продукции продукции продукции продукции продукции продукции продукци продукци продукции продукции продукци прод				· ·	
Тип задач профессиональной деятельности  Организация работы продовольственное производств а и продиссов сырье продукция продукция предприятия предприятия питания и отель, контроля контроля контроля контроля контроля контроля контроля контроля соблюдения продукции продукции продукции продукции предприятия питания и отельного процесса продукции продукции предприятия питания и отельных участках/по дразделениях продукции питания.  Тип задач профессиональный сик. ПК-1 ПК-1.1 Знает и применяет технологии продукции продукции продукции и организации организации общественного процесса для родукции предприятия продукции птания потехнологии продукции производства продукции про	*		«Технология орга	низации ресторанного	дела»
Организа- продваниз- продваниза- продваниза- пия питания продуктов внутри предприя- прод организа- пия питания продуктов внутри предприя- прод организа- пия питания продуктов внутри предприя- прод организа- пия питания прод организа- питания прод организа- пия питания прод организа- питания прод организа- питания прод организа- питания прод организа- питания прод организа- питания прод организа- питания прод организа- питания прод организа- питания прод организа- питания прод организа прод орг					
Организа- ция работы продовольственное производств а и растительного и технологическу процессов снабжения, хранения и предприятия предприятия предприятия предприятия постиности продукции питания предприятия пости продукции питания пости продукции питания предприятия пости продукции питания предприятия пости продукции питания пости продукции питания предприятия питания и осродование; сого процесса производства продукции общественного питания питания питания питания питания питания продукции	•	рессиональной	технологический		
производств сырье сырье сырье сырье опроизводства и происхождения; происхождения; происхождения; продукция питания реализации производствания продуктов внутри предприятия предприятия предприятия соблюдения контроля качества существление питания и отели, контроля соблюдения технологически производства продукции питания и отели, контроля соблюдения производства; производства производства производства продукции питания и отели, контроля соблюдения технологически производства производства производства; производства производства производства производства производства производства производства производства производства производства производства производства; а ция и специализированны ского производства; производства; производства производства; производства производства; производства производства; производства произво			T :	Г <b>———</b>	r =
производств а и производства и производства и производствания и производствания и продукция питания и предприятия питания и оборудование; оботродественного производствания и отели, контроля крупные сокого процесса производства, производства, производства, производства, производства, производства, производства, продукции питания и отели, контроля крупные ственого процесса производства, производства продукции для общественного питания производства продукции для общественного питания производства продукции производства продукции производства продукции производства продукции производства продукции производства продукции производства продукции производства продукции производства продукции производства продукции производства продукции производства продукции производства продукции производства продукции производства продукции производства продукции производства продукции производства продукции производства продукции общественного питания производства продукции производства продукции производства продукции производства продукции питания производства продукции общественного питания производства продукции питания производства продукции питания производства продукции общественного питания производства продукции питания производства продукции питания производства продукции питания производства продукции питания производства продукции питания производства продукции питания производства продукции питания производства продукции питания производств	*	-			
а и процессов снабжения, продукция производства и продукции и продукция продукция питания различного назначения; продукция питания различного назначения; продукция питания продукции питания; предприятия питания и отели, контроля коруществление контроля качества содрествление контроля качества предприятия питания и отели, контроля коруществление контроля качества содрествление питания и отели, контроля коруществление контроля качества содрествление питания и отели, контроля коруществление контроля качества содрествление питания и отели, контроля коруществление контроля качества сырья и готовой продукции питания и отели, контроля качества сырья и готовой продукции питания и отели, контроля коруществлять питания и отели, контроля качества сырья продукции питания и отели, крупные сети предприятий продукции полуфабрикатов процесса производства; производства; производства продукции питания на отдельных участках/по дразделенияхпредпр ия-тия и отщетия продукции общественного питания производства продукции п		•		-	
процессов снабжения, хранения и происхождения; хранения и передвижения и предприятия предприятия предприятия соблюдения соблюдения соблюдения статьных участках/по производства и продукции питания на отдедъвых участках/по дразделения продукции питания и оттия питания на отдедъвных участках/по дразделенция тия питания на отдедалела продукции потания и отти предприятия процесса производства производства производства производства продукции для отдельных участках/по продукции потания и оттания и отдельных участках/по продукции питания и отдельных участках/по продукции потания и отдельных участках/по продукции потания и общественного производства производства производства производства производства продукции питания и отдельных участках/по продукции потания и общественного по продукции питания и отдельных участках/по продукции потания и общественного питания и общественного по продукции питания и отдельных общественного по продукции питания и отдельных общественного по по ведению процесса производства продукции общественного питания производства продукции производства продукции общественного питания производства продукции общественного питания продукции питания продукции общественного питания продукции питания продукции питания продукции питания продукции питания продукции питания продукции питания продукции питания продукции питания продукции питания проду	производств	•	^ ^		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
титания и происхождения; происхождения; по ведению по ведению по ведению по питания различного назначения; по происса для продукции питания и отели, технологическог оборудование; питания и отели осуществление продрега производства продукции питания и отели, технологическог обородование; питания и отели, контроля крупные соблюдения специализированны технологиче ского процесса производства продукции питания и отели, технологическог облюдения сети предприятий питания на отдельных участках/по дразделениях производственного производства продукции питания и отели производства продукции для отдельных участках/по дразделениях производства продукции общественного питания и общественного производства продукции питания на отдельных участках/по дразделения питания и общественного питания и общественного питания и общественного питания и общественного питания и общественного питания и производства продукции общественного питания и технологическог общественного питания и технологическог общественного питания и технологическог общественного питания и технологическог общественного питания и технологическог общественного питания и технологическог общественного питания и технологическог общественного питания и технологическог общественного питания и		растительного и	технологическу	•	
хранения и передвижения питания различного назначения; продуктов назначения; продуктов продуктов продуктов продуктов продуктов продуктов продуктов предприятия питания и сотьтаний и предприятия предприятия и стетевые и крупные соблюдения технологически продукции питания и отедиализированны ского процесса производства; производства; продукции питания на отдельных продукции питания.  Тупания и предприятия предприятия предприятия предприятия полуфабрикатов продукции полуфабрикатов продукции питания и отдельных отдельных продукции питания.  Тупания и предприятия предприятия продукции полуфабрикатов продукции полуфабрикатов продукции питания и отдельных продукции питания.  Тупания и предприятий питания и отдельных продукции питания и отдельных продукции питания.  Тупания на отдельных общественного питания и общественного питания и отдельных продукции для общественного питания продукции	•	животного	-	*	-
передвижения назначения; - методы и средства внутри предприятия питания различного сырья и готовой продукции питания; - технологии продукции питания; - технологическое обфудование; - сетевые и крупные соблюдения технологические производства; - центральный офис сети предприятий питания и отдельных участках/по дразделенияхпредпр ия-тия и общественного питания производства пр	-		•	•	_
ния назначения; о процесса для продукции общественного приказом министерства труда и социальной защиты росийской федерации от 15 осуществление продукции и отели, контроля крупные соблюдения специализированны ского процесса производства продукции для отехнологические процесса производства; продукции для отдельных участках/по дразделениях пихтия питания пихтия питания пихтия питания питания питания питания питания питания питания питания потели, контроля соблюдения продукции питания потехнологические осуществлена продукции питания потехнологиче ского процесса производства; продукции питания питания питания питания питания питания питания потельных участках/по дразделениях продукции общественного приятия продукции общественного приятия полуфабрикатов продукции общественного питания продукции общественного питания продукции общественного питания продукции общественного питания продукции общественного питания продукции общественного питания продукции общественного питания питания продукции общественного питания продукции общественного питания питания продукции общественного питания питания продукции общественного питания питания питания питания продукции общественного питания питания питания питания питания питания продукции общественного питания питания продукции общественного питания питания питания питания продукции общественного питания питания питания продукции общественного питания питания питания продукции общественного питания питания продукции общественного питания питания питания питания продукции общественного питания питания питания питания питания питани	_		, ,		
продуктов внутри испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции побщественного питания питания и отели, контроля качества продувенного питания питания и отели, контроля качества продувенного питания питания и отели, контроля качества сырья и готовой продукции питания питания и отели, контроля соблюдения соблюдения специализированны е цеха, имеющие ского производства продувенного производства пр		-		* '	
внутри предприятия питания и спытаний и продукции питания; общественного питания продукции питания; общественного питания и отели, контроля каческие предприятия питания и отели, контроля соблюдения ского процесса производства; отдельных участках/по дразделения питания и отели, кузинарного празводства; отдельных участках/по дразделения предприятия питания и отдельных участках/по дразделения предприятия продукции общественного питания и общественного питания и отдельных участках/по дразделения предприятия продукции общественного питания и одукции общественного питания и общественного питания и общественного питания и общественного питания продукции общественного питания и общественного питания и общественного питания и общественного питания продукции общественного питания и общественного общественного общественного общественного общественного питания и общественного питания и общественного общественного общественного общественного общественного обществ		*	•		
предприятия питания сырья и готовой продукции питания; - технологическое оборудование; осуществление питания и отели, контроля крупные питания и отели, контроля крупные соблюдения специализированны ского производства производства; производства производства; производства; производства производства; производства питания питания.  — центральный офис стидиния питания потдельных участках/по дразделения продукции общественного питания питания питания продукции общественного питания питания питания питания продукции общественного питания продукции общественного питания продукции общественного питания продукции общественного питания продукции общественного питания продукции общественного питания продукции общественного питания продукции общественного питания питания продукции общественного питания продукции общественного питания питания продукции общественного питания питания питания продукции общественного питания питания продукции общественного питания продукции общественного питания продукции общественного питания продукции общественного питания продукции общественного питания питания продукции общественного питания питания продукции общественного питания пит			^	'	
тия питания сырья и готовой продукции общественного питания оборудование; оборудование; осуществлять питания и отели, контроля соблюдения технологиче ского процесса производства продукции питания на отдельных участках/по дразделениях продукции и технологиче инхтия и питания и отдельных участия продукции и путания и общественного питания и общественного питания и продукции общественного питания и продукции общественного питания и продукции общественного питания и продукции общественного питания и общественного питания и продукции общественного питания и общественного питания продукции общественного питания питания питания продукции общественного питания	~ ~			питания	*
Продукции питания; общественного питания  Организа- ция и осуществление питания и отели, контроля соблюдения специализированны ского процесса производства; производства питания на отдельных участках/по дразделениях предпри  продукции питания; общественного питания и отели, контроля крупные специализированны осуществлять и контроль процессы производства; производства питания на отдельных участках/по дразделениях продукции общественного питания и отдельных общественного питания и отдельных общественного питания и отдельных общественного питания и общественного питания и отдельных участках/по дразделения пранизации общественного питания пи		-	-		
Организа- оборудование; ПК-6 ПК-6.1 Знает физические, осуществление питания и отели, контроля специализированны ского процесса производства производства производства питания на отдельных участках/по дразделения путания и отели предприятия подовадеть продзаделения прана производства продзаделения прана производства продукции общественного питания и отели продукции общественного питания продукции общественного питания продукции общественного питания продукции общественного питания продукции общественного питания продукции общественного питания продукции общественного питания продукции общественного питания продукции общественного питания продукции общественного питания питания продукции общественного питания	тия питания	•			'
Организа- предприятия и отели, контроля соблюдения и специализированны процессы предприятия процессы процессы и кулинарного процесса производства; на питания на отдельных участках/по дразделе- ниях продукции и питания на потделы и производства продукции и потделы и производства продукции и производства продукции и производства продукции общественного питания на отдельных участках/по дразделе- нияхпредпр ия-тия производств питания на питания на отдельных участия производства продукции общественного питания продукции общественного питания продукции общественного питания продукции общественного питания продукции общественного питания продукции общественного питания продукции общественного питания продукции общественного питания продукции общественного питания продукции общественного питания питан		~ *	· ·		
технологиче ского производства производства продукции питания на отдельных участках/по дразделе- ния питания и отели посущественного продукции иняхпредпр ия-тия   - сетевые и крупные осуществлять осуществлять питания и отели, крупные сти предприятия посуществлять ва отдельных участках/по дразделе- ния производства					
осуществление питания и отели, контроля крупные специализированны е цеха, имеющие функции процесса производства питания на отдельных участках/по дразделениятия  предприятия осуществлять входной и технологически й контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для общественного питания производства про	Организа-	~ ~			
ние питания и отели, контроля крупные специализированны е цеха, имеющие функции процесса производства потдельных участках/по дразделе- нияхпредпр ия-тия    — питания и отели, крупные крупные специализированны е цеха, имеющие специализированны е цеха, имеющие технологически й контроль качества сырья, производстве производстве производстве и готовой производстве производства; продукции для общественного питания производства производства производства производства производства продукции общественного питания продукции общественного питания питания питания питания питания продукции общественного питания питани	· ·				
контроля соблюдения специализированны е цеха, имеющие ского процесса производства продукции призводства отдельных участках/по дразделенияхпредпр ия-тия			_		•
технологиче ского функции процесса производства; продукции питания на отдельных участках/по дразделе- нияхпредпр ия-тия   технологиче с цеха, имеющие е цеха, имеющие е цеха, имеющие е цеха, имеющие качества сырья, производстве производстве производстве производстве продукции для общественного питания  продукции для общественного питания  ТК-6.2  Знает основы производства производства производства производства производства продукции общественного питания  продукции питания продукции продукции общественного питания  продукции продукции продукции продукции общественного питания  продукции питания		·		I	1
технологиче ского функции функции процесса производства; производства; производства производства; продукции для продукции питания на отдельных участках/по дразделе- нияхпредпр ия-тия питания питания питания питания питания питания питания продукции общественного питания питания питания питания питания продукции общественного питания продукции общественного питания продукции общественного питания продукции общественного питания продукции общественного питания продукции общественного питания продукции общественного питания питания питания продукции общественного питания питания	-	* *		*	
троцесса булинарного производства; производства; продукции для общественного питания на отдельных участках/по дразделе- нияхпредпр ия-тия продукции продукции общественного питания питания полуфабрикатов и готовой продукции для общественного питания продукции для общественного питания продукции для общественного питания питания питания продукции производства производства продукции общественного питания питания питания питания		•	. r	*	•
процесса кулинарного производства; продукции для общественного продукции для общественного питания на отдельных участках/по дразделе- нияхпредпр ия-тия	технологиче	•			
производства; производства; продукции для общественного питания продукции предприятий питания. ПК-6.2 Знает основы отдельных участках/по дразделенияхпредпр ия-тия производства продукции общественного питания питания питания продукции общественного питания питания питания питания				_	
ва - центральный офис продукции сети предприятий ведения ПК-6.2 ПИТАНИЯ. Технологическог о процесса производства производства производства продукции общественного питания питания питания	_	· -		1	№ 59004).
продукции сети предприятий ведения ПК-6.2 питания на питания. технологическог о процесса производства производства производства продукции общественного питания питания	_		* *	'	
питания на отдельных участках/по дразделе- нияхпредпр ия-тия   технологическог о процесса производства производства продукции продукции общественного питания питания			*		
отдельных участках/по производства производства производства продукции продукции общественного питания питания	1 2	• •			
участках/по дразделе- производства производства продукции продукции общественного питания питания		питания.			
дразделе- нияхпредпр ия-тия продукции продукции общественного общественного питания питания			-		
нияхпредпр ия-тия общественного питания питания	-		-	•	
ия-тия питания питания	_				
питания;			питания	питания	
	питания;				

## 4. Объем дисциплины по курсам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	курс	
		4	5
Аудиторные занятия (всего)	48	24	24

В том числе:			
Лекции	20	10	10
Лабораторные работы (ЛР)	28	14	14
Самостоятельная работа (всего)	263	116	147
В том числе:			
Проработка конспекта лекций	20	10	10
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	202	92	110
Подготовка к выполнению лабораторной работы	28	14	14
Подготовка курсовой работы	13		13
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет, курсовая работа, экзамен	зачет	курсовая работа, экзамен
Контроль	13	4	9
Общая трудоемкость час	324	144	180
Зачетные Единицы Трудоемкости	9	4	5
Контактная работа (по учебным занятиям)	48	24	24

5. Содержание дисциплины 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

<b>№</b> π/π	Наименование модуля		Практическ. занятия	Лаборатор. занятия	Курсовая работа	Самост. работа	Всего час. (без экз.)	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Научно-теоретические основы технологии продукции общественного питания	4		4	+	50	58	ОПК-4; ПК-1; ПК-6
2	Технология приготовления соусов, кулинарной продукции из овощей, плодов, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога			4	+	34	42	ОПК-4; ПК-1; ПК-6
3	Технология приготовления супов	2		6	+	32	40	ОПК-4; ПК-1; ПК-6
4	Кулинарная продукция из гидробионтов			4	+	32	38	ОПК-4; ПК-1; ПК-6
5	Кулинарная продукция из мяса и мясопродуктов			4	+	34	42	ОПК-4; ПК-1; ПК-6
6	Холодные блюда и закуски	2		4	+	32	38	ОПК-4; ПК-1; ПК-6

7	Сладкие блюда и напитки. Мучные изделия и блюда	2	2	+	36	40	ОПК-4; ПК-1; ПК-6
	Подготовка курсовой работы			+	13	13	ОПК-4; ПК-1; ПК-6
	Всего на дисциплину	20	28	+	263	311	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

3.2 F	5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи							
$N_{\underline{0}}$	Наименование обеспечивающих	№ разделов данной дисциплины, для которых						
п/п	(предыдущих) и обеспечиваемых		необходимо изучение обеспечивающих					
	(последующих)дисциплин	(	-	•		печива		
			(пос	ледуюі	цих)ди	сципли	TH .	
		1	2	3	4	5	6	7
	Предшеству	иющие ди	сципл	ины				
1.	Введение в технологии продуктов	+						
	питания							
2.	Микробиология	+	+	+	+	+	+	+
3.	Этикет застолья и обслуживания	+	+	+	+	+	+	+
	стола							
4.	Товароведение	+	+	+	+	+	+	+
	продовольственных товаров							
5.	Физиология питания	+	+	+	+	+	+	+
6.	Оборудование предприятий	-	+	+	+	+	-	-
	общественного питания							
7.	Безопасность	-	+	+	+	+	+	+
	продовольственного сырья и							
	продуктов питания							
8.	Технология пищевых	+	+	+	+	+	+	+
	производств							
	Последую	щие дист	циплин	ы				
1.	Проектирование предприятий	-	+	+	+	+	+	+
	общественного питания							
2.	Ресторанное дело	1	+	+	+	+	+	+
3.	Организация производства и	-	+	+	+	+	+	+
	управление качеством продукции							
	в общественном питании							
4.	Национальная кухня	+	+	+	+	+	+	+

#### 5.3. Лекционные занятия

№	№	Содержание разделов	Трудо-	Формируе-
П	раз-		емкость	мые
/	де-		(час.)	компетен-ции
П	ЛОВ			
1	1	Тема 1. Характеристика технологического процесса	1	ОПК-4; ПК-1;
		производства продукции общественного питания Тема 2.Способы кулинарной обработки пищевых	1	ПК-6
		продуктов Тема 3. Роль белков в формировании качества продукции	1	
		общественного питания	1	
		Тема 4. Роль жиров в технологии продукции общественного питания		

	_	m 1 1		OFFICA FIG.
2	2	Тема 1. Ассортимент и технологии приготовления	2	ОПК-4; ПК-1; ПК-6
		соусов	2	11K-0
		Тема 2. Кулинарная продукция из овощей, плодов и	2	
		грибов		
3	3	Тема 1. Технологии приготовления заправочных	1	ОПК-4; ПК-1;
		супов	1	ПК-6
		Тема 2. Технологии приготовления супов-пюре,	1	
		прозрачных супов, холодных супов		
4	4	Тема 1. Приготовление полуфабрикатов из	1	ОПК-4; ПК-1;
		гидробионтов		ПК-6
		Тема 2. Ассортимент и технологии приготовления		
		блюд из гидробионтов	1	
			1	
5	5	Тема 1. Приготовление полуфабрикатов из	2	ОПК-4; ПК-1;
		говядины, свинины, баранины, птицы		ПК-6
		Тема 2. Тепловая кулинарная обработка и		
		приготовление блюд из мяса, птицы	2	
		aparotosavano omog no matem, magar	2	
6	6	Тема 1. Технологии приготовление холодных и	2	ОПК-4; ПК-1;
	Ü	горячих закусок	_	ПК-6
		Toph this surycor		
7	7	Тема 1.Технологии приготовления холодных и	1	ОПК-4; ПК-1;
		горячих сладких блюд		ПК-6
		Тема 2. Технологии приготовления мучных	1	
		кулинарных изделий и блюд		
		2t		
	Ито		20	
	го:			

## 5.4. Лабораторные занятия

No	№	Наименование лабораторных работ	Трудо-	Компе-	Практическая
п/п	разде-		емкость	тенции ОК,	подготовка
	ЛОВ		(час.)	ПК	
1.	1	Изучение физико-химических свойств		ОПК-4;	
		рецептурных компонентов соусов в	2	ПК-1;	
		процессе их производства Влияние		ПК-6	
		тепловой кулинарной обработки	2		
		овощей на содержание витамина С и			
		изменение окраски свеклы			
2.	2	Приготовление блюд из овощей и	2	ОПК-4;	
		грибов	2	ПК-1;	
		Приготовление блюд из круп		ПК-6	
3.	3	Приготовление заправочных супов	2	ОПК-4;	
		Приготовление супов-пюре	2	ПК-1;	
		Приготовление прозрачных супов	2	ПК-6	
4.	4	Приготовление блюд из отварной,		ОПК-4;	
		припущенной и жареной рыбы	2	ПК-1;	
		Приготовления блюд из	1	ПК-6	
		запеченной и тушеной рыбы, блюд			
		из нерыбного водного сырья	1		
		Приготовление блюд из рыбной			

		котлетной массы			
		Приготовление блюд из отварного,	2	ОПК-4;	
5.	5	тушёного, жаренного и запеченного		ПК-1;	
		мяса	2	ПК-6	
		Приготовление блюд из котлетной			
		массы, субпродуктов			
6.	6	Приготовление салатов и	2	ОПК-4;	Планирование
		винегретов.		ПК-1;	потребностей
		Приготовление холодных и	2	ПК-6	производствен
		горячих закусок из мяса, рыбы,			ной службы в
		овощей.			материальных
		T-		OTIC 4	pecypcax
7.	7	Приготовление горячих,	1	ОПК-4;	
		холодных сладких блюд.		ПК-1;	
		Приготовление напитков	1	ПК-6	
		Итого	28		

## 5.5 Практические занятия (семинары) - не предусмотрены

## 5.6. Научно-практические занятия - не предусмотрены

## 5.7. Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8 Самостоятельная работа

№	№	Содержание разделов	Трудоемкость	Формируемые
П	разделов		(час.)	компетенции
/				
П				
1	1	Комбинированные способы тепловой обработки.  Изменение жиров при тепловой обработке.  Изменение углеводов при тепловой обработке.  Деформация соединительной ткани в следствии тепловой денатурации коллагена.  Изменение белков муки, набухание, образование клейковины.  Влияние некоторых факторов на изменение окраски свеклы.  Влияние тепловой обработки овощей на содержание витамина «С».  Структурно — механические характеристики сырья и готовой продукции  Влияние технологических факторов на свойства белков.  Влияние тепловой обработки на пищевую ценность	50	ОПК-4; ПК-1; ПК-6
		жиров. Изменение содержания воды и сухих веществ при кулинарной обработке		

,			1	
3	3	Физико-химические изменения, происходящие при варке и припускании овощей Составление технико-технологических карт для приготовления соусов Составление таблицы «Классификация способов тепловой обработки продуктов» Составление таблиц: «Формы нарезки корнеплодов и картофеля, их значение» Составление таблицы «Требования к качеству овощных полуфабрикатов» Строение тканей овощей и плодов, блюда из овощей и грибов  Супы — пюре, сладкие, холодные супы, тахиология приготовления ассортимент	34	ОПК-4; ПК-1; ПК-6
		технология приготовления, ассортимент Приготовление заправочных супов Приготовление супов - пюре Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску супов (на учебных занятиях и внеаудиторно). Составление технологических карт (внеаудиторно). Составление таблиц «Требования к качеству супов, сроки и реализации» (внеаудиторно). Работа со Сборником рецептур, справочной и нормативно-технической документацией (на учебных занятиях). Разработка новых видов продукции (на учебных занятиях и внеаудиторно).		ПК-1; ПК-6
4	4	Химический состав и пищевая ценность рыб. Классификация и характеристика морепродуктов. Ассортимент блюд. Приготовление блюд из припущенной и отварной, рыбы. Приготовления блюд из запеченной и тушеной рыбы. Приготовление блюд из нерыбного водного сырья Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Особенности обработки некоторых видов рыб (налим, угорь, сом, навага, минога, камбала и др.). Использование пищевых отходов. Технологический процесс механической обработки рыбы с хрящевым скелетом, особенности обработки стерляди. Обработка и кулинарное использование нерыбного водного сырья. Составление таблицы «Требования к качеству рыбных полуфабрикатов, сроки реализации». Подготовка докладов по теме «Пищевая ценность, обработка, использование нерыбного водного сырья»	32	ОПК-4; ПК-1; ПК-6
5	5	сырья»  Технологический процесс разруба и разделки КРС и мелкого скота.  Блюда из отварного мяса Приготовление блюд из жаренного мяса.	34	ОПК-4; ПК-1; ПК-6

		Приготовление блюд из тушёного и запеченного мяса. Приготовление блюд из субпродуктов. Приготовление блюд из котлетной массы Технологический процесс приготовления рубленой массы без хлеба и с хлебом. Составление таблиц: «Кулинарное использование		
		крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, телятины» Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов» Подготовка докладов но теме «Обработка и использование мяса диких животных»		
6	6	Приготовление холодных блюд из мяса, рыбы, овощей. Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации холодных блюд и закусок» Подготовка рефератов: «Банкетные блюда», «Бутерброды», «Холодные блюда и закуски из нерыбного водного сырья»	32	ОПК-4; ПК-1; ПК-6
7	7	Приготовление напитков. Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации сладких блюд» Составление технологических и техникотехнологических карт.	36	ОПК-4; ПК-1; ПК-6
		Подготовка к курсовой работе	13	ОПК-4; ПК-1; ПК-6
Ито	ого:		263	

#### 5.9 Примерная тематика курсовыхработ

- 1. Разработка технико-технологической карты на блюдо №440 «Мясо духовое» с использованием баранины ІІм к. лопаточная часть с выходом мяса в готовом блюде 90 г.
- 2. Разработка технико-технологической картына блюдо №440 «Мясо духовое» с использованием свинины мясной лопаточная часть с выходом мяса в готовом блюде 110 г.
- 3. Разработка технико-технологической картына блюдо №440 «Мясо духовое» с использованием говядины II к. боковой кусок с выходом мяса в готовом блюде 130 г.
- 4. Разработка технико-технологической картына блюдо №411 «Поджарка» с использованием баранины ІІм к. корейка с выходом мяса в готовом блюде 110 г.
- Разработка технико-технологической картына блюдо №411 «Поджарка» с использованием свинины мясной тазобедренной части с выходом мяса в готовом блюде 110г.
- 6. Разработка технико-технологической картына блюдо №411 «Поджарка» с использованием говядины ІІм к. внутренний кусок тазобедренной части с выходом мяса в готовом блюде 90 г.
- 7. Разработка технико-технологической карты на блюдо №417 «Котлета отбивная» с использованием баранины ІІм к. корейка с выходом мяса в готовом блюде 140+12 г.
- 8. Разработка технико-технологической карты на блюдо №429 «Эскалоп с соусом» с использованием баранины II к. корейка с выходом мяса в готовом блюде 90г.
- 9. Разработка технико-технологической карты на блюдо №429 «Эскалоп с соусом» с использованием свинины жирной, корейка с выходом мяса в готовом блюде 130 г.
- 10. Разработка технико-технологической карты на блюдо №458 «Жаркое с грибами» с использованием говядины ІІм к. боковой кусок тазобедренной части с выходом мяса в готовом блюде 90 г.

- 11. Разработка технико-технологической карты на блюдо №418 «Шницель натуральный» с использованием свинины жирной, тазобедренная часть с выходом мяса в готовом блюде 110 г.
- 12. Разработка технико-технологической карты на блюдо №418 «Шницель натуральный» с использованием баранины I к. тазобедренная часть с выходом мяса в готовом блюде 90 г.
- 13. Разработка технико-технологической карты на блюдо № 484 «Говядина запеченная» с использование I к. лопатка, с выходом мяса в готовом блюде 120 г.
- 14. Разработка технико-технологической карты на блюдо №485 «Котлета натуральная в соусе» с использованием баранины ІІм к. корейка, с выходом мяса в готовом блюде 90 г.
- 15. Разработка технико-технологической карты на блюдо №439 «Мясо шпигованное» с использованием баранины ІІм к. лопатка, с выходом мяса в готовом блюде 110 г.
- 16. Разработка технико-технологической карты на блюдо №439 «Мясо шпигованное» с использованием говядины Ім к. наружный кусок тазобедренной части, с выходом мяса в готовом блюде 130 г.
- 17. Разработка технико-технологической карты на блюдо №439 «Мясо шпигованное» с использованием свинины обрезной лопатка, с выходом мяса в готовом блюде 90 г.
- 18. Разработка технико-технологической карты на блюдо №438 «Мясо тушеное» с использованием говядины ІІм к. верхний кусок тазобедренной части с выходом мяса в готовом блюде 130 г.
- 19. Разработка технико-технологической карты на блюдо №438 «Мясо тушеное» с использованием свинины мясной лопатка, с выходом мяса в готовом блюде 90 г.
- 20. Разработка технико-технологической карты на блюдо №438 «Мясо тушеное» с использованием баранины I к. лопатка, с выходом мяса в готовом блюде 140 г.
- 21. Разработка технико-технологической карты на блюдо №443 «Гуляш» с использованием говядины Ім к. грудинка, с выходом мяса в готовом блюде 90 г.
- 22. Разработка технико-технологической карты на блюдо №443 «Гуляш» с использованием свинины мясной шея, с выходом мяса в готовом блюде 120 г.
- 23. Разработка технико-технологической карты на блюдо №443 «Гуляш» с использованием баранины II к. лопатка, с выходом мяса в готовом блюде 110 г.
- 24. Разработка технико-технологической карты на блюдо №442 «Жаркое по домашнему» с использованием говядины II к. наружный кусок тазобедренной части, с выходом мяса в готовом блюде 130 г.
- 25. Разработка технико-технологической карты на блюдо №448 «Азу» с использованием говядины ІІм к. боковой кусок тазобедренной части, с выходом мяса в готовом блюде 120 г.
- 26. Разработка технико-технологической карты на блюдо №447 «Рагу» с использованием баранины IIм к. грудинка, с выходом мяса в готовом блюде 110 г.
- 27. Разработка технико-технологической карты на блюдо №447 «Рагу» с использованием свинины мясной грудинка, с выходом мяса в готовом блюде 90 г.
- 28. Разработка технико-технологической карты на блюдо №450 «Плов» с использованием говядины II к. боковой кусок тазобедренной части, с выходом мяса в готовом блюде 80 г.
- 29. Разработка технико-технологической карты на блюдо №450 «Плов» с использованием баранины Ім к. лопатка, с выходом мяса в готовом блюде 90 г.
- 30. Разработка технико-технологической карты на блюдо №450 «Плов» с использованием свинины жирной лопатка, с выходом мяса в готовом блюде 110 г.
- 31. Разработка технико-технологической карты на блюдо №449 «Говядина тушёное с черносливом» с использованием говядины Ім к. наружный кусок тазобедренной части, с выходом мяса в готовом блюде 120 г.
- 32. Разработка технико-технологической картына блюдо №410 «Бефстроганов» с использованием говядины ІІм к. толстый, тонкий край, с выходом мяса в готовом блюде 130 г.

- 33. Разработка технико-технологической карты на блюдо №463 «Бифштекс» рубленный с луком » с использованием говядины ІІм к. котлетное мясо, с выходом мяса в готовом блюде 110 г.
- 34. Разработка технико-технологической карты на блюдо №424 «Говядина фаршированная грибами» с использованием говядины Ім к. вырезка, с выходом мяса в готовом блюде 80 г.
- 35. Разработка технико-технологической картына блюдо №477 «Пудинг из говядины» с использованием говядины Ім к. боковой кусок тазобедренной части, с выходом мяса в готовом блюде 90 г.
- 36. Разработка технико-технологической картына блюдо №487 «Макаронник с мясом» с использованием говядины Ім к. котлетное мясо, с выходом мяса в готовом блюде 120 г.
- 37. Разработка технико-технологической картына блюдо №488 «Говядина запечённая с макаронами» с использованием говядины Ім к. подлопаточной части, с выходом мяса в готовом блюде 80 г.
- 38. Разработка технико-технологической карты на блюдо №412 «Шашлык» с использованием говядины Ім к. толстый, тонкий край, с выходом мяса в готовом блюде 90 г
- 39. Разработка технико-технологической картына блюдо №412 «Шашлык» с использованием баранина ІІм к. тазобедренная часть, с выходом мяса в готовом блюде 110 г.
- 40. Разработка технико-технологической картына блюдо №412 «Шашлык» с использованием свинины мясной корейка, с выходом мяса в готовом блюде 120 г.

**5.10** Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, и видов занятий

Перечень		Виды	занятий		Формы контроля
компетенций	Л	Лабор. КР СРС		CPC	
ОПК- 4	+	+	+	+	Опрос, тест, отчет по лабораторной работе, курсовая работа, зачет, экзамен
ПК -1	+	+	+	+	Опрос, тест, отчет по лабораторной работе, курсовая работа, зачет, экзамен
ПК 6	+	+	+	+	Опрос, отчет по лабораторной работе, курсовая работа, зачет, экзамен

#### 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

#### 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

#### 6.1 Основная литература

- 1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. Москва: Издательство Юрайт, 2020. 203 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-14039-2. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <a href="https://urait.ru/bcode/467530">https://urait.ru/bcode/467530</a>
- 2. Ершов, В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания : учебник / В. Д. Ершов. Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. 232 с. ISBN 5-98879-014-3. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/4882">https://e.lanbook.com/book/4882</a>

- 3. Технология продукции общественного питания : учебник / Под ред. А. И. Мглинца. Санкт-Петербург : ООО Издательский дом «Троицкий мост», 2015. 736 с. : ил. ISBN 978-5-904406-15-8. Текст : электронный // Троицкий мост : электронно-библиотечная система. URL : <a href="http://www.trmost.ru/userfiles/flash/tpop/HTML/2/index.html">http://www.trmost.ru/userfiles/flash/tpop/HTML/2/index.html</a>
- 4. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров , .М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова, О. И. Иринина 676 с.; ил. 2022 год, переплет, ISBN 978-5-6044302-8-6

#### 6.2 Дополнительная литература

- 1. Технология продукции общественного питания : учебник для студентов вузов, обуч. по спец. 260501 "Технология продуктов общественного питания" / Под ред. проф. А.И. Мглинца. СПб. : Троицкий мост, 2010. 736 с. ISBN 978-5-904406-15-8 : 809-00. Текст (визуальный) : непосредственный.
- 2. Васюкова, Анна Тимофеевна. Технология продукции общественного питания: Учебник / Анна Тимофеевна, Анатолий Анатольевич; Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского. 2. Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. 496 с. ВО Бакалавриат. ISBN 978-5-394-03527-2. URL:http://znanium.com/catalog/document?id=358198
- 3. Липатова, Людмила Павловна. Технология продукции общественного питания: Учебное пособие / Людмила Павловна, Григорий Николаевич; Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова. 2; испр. и доп. Москва: Издательство "ФОРУМ", 2016. 376 с. ВО Бакалавриат. ISBN 978-5-00091-119-8. ISBN 978-5-16-103431-6. ISBN 978-5-16-011259-6. URL:http://znanium.com/go.php?id=518473
- 4. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова [и др.] ; А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова [и др.]; под редакцией А. С. Ратушного. Технология продукции общественного питания ; 2022-01-18. Москва : Дашков и К, 2019. 336 с. Текст. Гарантированный срок размещения в ЭБС до 18.01.2022 (автопролонгация). ISBN 978-5-394-03412-1. URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/85670.html">http://www.iprbookshop.ru/85670.html</a>

#### 6.3Периодические издания

- 1. Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета имени П. А. Костычева: науч. производ. журн. / учредитель и издатель федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П. А. Костычева». 2009 . Рязань, 2024 . Ежекварт. ISSN 2077- 2084. Текст: непосредственный.
- 2.Вопросы питания: науч.- практ. журнал / учредитель: редакция журнала «Вопросы питания». 1932 . Москва: Издат. Группа «ГЭОТАР-Медиа», 2016-2017. Двухмес. ISSN 0042-8833. Текст: непосредственный.
- 3.Пищевая промышленность : науч. производ. журн. / учредитель ООО Пищепромиздат». 1930, июль . Москва : Пищевая промышленность, 2016 . Ежемес. ISSN 0235-2486. Текст : непосредственный.
- 4.Пищевая технология : научн. техн. журн. / учредитель : Кубанский государственный технологический университет, 1957 . Краснодар, 2016. Двухмес. ISSN 0579-3009. Текст : непосредственный.
- 5. Техника и технология пищевых производств (FoodProcessing : TechniquesandTechnology) : науч. журн. / учредитель : ФГБОУ ВО Кемеровский государственный университет. 1998 . Кемерово, 2020. Ежекварт. ISSN 2074-9414. Текст : непосредственный.
- 6. Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК продукты здорового питания: науч. теоретич. журн. / учредитель: Ассоциация Технологическая платформа Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК -продукты здорового

питания. — 2013 - . — Воронеж, 2016 — 2018 . — Двухмес. — ISSN 2311-6447. — Текст : непосредственный.

#### 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт». URL : https://urait.ru
- 9EC «Znanium.com». URL: https://znanium.com
- ЭБ РГАТУ. URL: <a href="http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp">http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp</a>
- Справочно-правовая система «Гарант». URL: http://www.garant.ru
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». URL: <a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a>
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». URL: https://www.1gl.ru
- Научная электронная библиотека elibrary. URL: https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) URL : <a href="http://www.cnshb.ru">http://www.cnshb.ru</a>
- -Научная электронная библиотека КиберЛенинка. URL: https://cyberleninka.ru
- -Федеральный портал «Российское образование». URL: http://www.edu.ru/documents/
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». URL : <a href="http://window.edu.ru/">http://window.edu.ru/</a>
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. URL: <a href="http://fcior.edu.ru/">http://fcior.edu.ru/</a>
- Polpred.com Обзор СМИ. URL: <a href="http://polpred.com/">http://polpred.com/</a>

## 6.5 Методические указания к практическим занятиям / лабораторным занятиям / научно-практическим занятиям / коллоквиумам

1. Вавилова, Н.В. Методические указания для выполнения лабораторных работпо дисциплине «Технология продукции общественного питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат) Рязань, 2024, [Электронный ресурс] / Н.В. Вавилова. – Рязань: ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. – 43 с. - ЭБ РГАТУ. - URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

## 6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

- 1.Вавилова, Н.В. Методические указания к курсовой работе по дисциплине: «Технология продукции общественного питания» на тему: «Разработка технико-технологической карты на блюдо» [Электронный ресурс] / Н.В. Вавилова.— Рязань, ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025.—32 с.—ЭБ РГАТУ. URL: <a href="http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp">http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp</a>
- 2. Вавилова, Н.В. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Технология продукции общественного питания» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / Н.В. Вавилова. Рязань: ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. 34 с. URL: <a href="http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp">http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp</a>

## 7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно справочныесистемы, профессиональные базыданных) Наименование

	Лицензия	Ограничени	Датаокончан
		e	ки
1	2	3	4
Kaspersky Endpoint	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Security длябизнеса -			
Стандартный			
RussianEdition. 150-			

249 Node 1 yearEducational Renewal License			
Оffice 365 для образования E1(преподавательски й)	70dac036-3972-4f17-8b2c- 626c8be57420	безограничен ий	безограничен ий
ВКРВУ3	Лицензионный договор №7828/21 напредоставлениедоступакплатформеВКРВУЗот17 .03.2021		
«СетьКонсультантПл юс»	Договор об информационнойподдержкеот26.08.2016	безогра ничений	безограничен ий
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP- 4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH- 7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WD		
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF- JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR- 334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ- YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC- TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV- Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF- 9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W- KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6- G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ- GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF- T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3- QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R- PWHKG		
7-Zip	свободнораспространяемая	безограничен ий	безограничен ий
A9CAD	свободнораспространяемая	безограничен ий	безограничен ий
AdobeAcrobatReader	свободнораспространяемая	безограничен ий	безограничен ий
AdvegoPlagiatus	свободнораспространяемая	безограничен ий	безограничен ий
Edubuntu 16	свободнораспространяемая	безограничен ий	безограничен ий
еТХТАнтиплагиат	свободнораспространяемая	безограничен ий	безограничен ий
GIMP	свободнораспространяемая	безограничен ий	безограничен ий
GoogleChrome	свободнораспространяемая	безограничен ий	безограничен ий
K-liteMega CodecPack	свободнораспространяемая	безограничен ий	безограничен ий
LibreOffice4.2	свободнораспространяемая	безограничен ий	безограничен ий
MozillaFirefox	свободнораспространяемая	безограничен ий	безограничен ий
MicrosoftOneDrive	свободнораспространяемая	безограничен ий	безограничен ий
Opera	свободнораспространяемая	безограничен ий	безограничен ий
Thunderbird	свободнораспространяемая	безограничен ий	безограничен ий
WINE	свободнораспространяемая	безограничен	безограничен

		ий	ий
АльтОбразование9	свободнораспространяемая	безограничен	безограничен
7 Сівтооразование)		ий	ий
Справочно-правовая система"Гарант"	свободнораспространяемая	безограничен ий	безограничен ий

ПрофессиональныеБД					
РегистрБАД- электронный справочник Биологически Активных Добавок	registrbad@inbox.ru				
БазаГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm				
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	http://ecology.gpntb.ru				
Каталог Оборудование для общественного питания	http://www.el- tov.ru/oborudovanie-dlya- restoranov-kafe-i-fast-fuda.html				
Сайтыофициальныхорганизаций					
Порталфедеральногоагентства РОССТАНДАРТ	gost.ru				
ОфициальныйсайтМинистерства здравоохраненияРоссийскойФедерации	http://www.rosminzdrav.ru				
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова	www.nbmgu.ru				
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp				
Информационные справочные систем	ИЫ				
Гарант	http://www.garant.ru/				
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/				

- **8.** Фондоценочных средств дляте кущей, промежуточной аттестации подисциплине (Приложение 1)
- **9. Материально-техническое обеспечение.** Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы

#### МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

#### Утверждаю:

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки/специальности

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

О.В. Черкасов

« 19 » марта 2025 г.

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (ОПиОПОП)

(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования	бакалавриат
1 11	(бакалавриат, специалитет, магистратура)
Направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация
общественногопитания	
	(полное наименование направления подготовки)
Направленность (профиль(и)) Технология ор	ганизации ресторанного дела
(полное наи	менование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)
Квалификация выпускникабакалавр	
Форма обучения <u>заочная</u> (очная, заочн	ая, очно-заочная)
Курс 3	Семестр -
Курсовая(ой) работа/проект <u>-</u> семестр	Зачет - семестр
Экзамен 3 курс	

#### ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ 17.08.2020 г. № 1047 (дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчик:

Разработчик: доцент кафедры ТОПиПСХП С.В. Никитов

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «19» марта 2025 г., протокол № 7а

Заведующий кафедрой ТОПиПСХП

О.В. Черкасов

#### 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

#### Целью

освоения дисциплины является приобретение теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей.

#### Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;
- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
- формировать ассортимент продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;
- выявлять недостатки процесса обслуживания и определять способы повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;
- принимать оптимальные решения по созданию предприятия, внедрению его в систему рыночных отношений конкурентной среды;
- уметь выбирать те организационные формы и методы, реализация которых обеспечит эффективную деятельность предприятия общественного питания.

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

таолица - гтеречень осно	вных задач профессион	альной деятельности выпускни	иков (по типам):
Область	Типы задач	Задачи профессиональной	Объекты
профессиональной	профессиональной	деятельности	профессиональной
деятельности (по Реестру	деятельности		деятельности
Минтруда)			(или областей знания)
22. Пищевая	технологический	организация оформления	- продовольственное
промышленность, включая		документов, для получения	сырье растительного и
производство напитков и		разрешительной документации	животного
табака (в сфере		для функционирования	происхождения;
промышленного		предприятия питания;	продукция питания
производства кулинарной		разработка планов и программ	различного назначения;
продукции)		внедрения инноваций и	методы и средства
		определения эффективности их	испытаний и контроля
		внедрения в производство;	качества сырья и готовой
		участие в разработке	продукции питания;
		концепции развития	технологическое
		предприятия питания с учетом	оборудование; сетевые и
		тенденций потребительского	крупные предприятия
		рынка;	питания и отели, крупные
		планирование и координация	специализированные цеха,
		деятельности производства с	имеющие функции
		другими видами деятельности	кулинарного
		предприятия питания;	производства;
		организация и осуществление	центральный офис сети
		контроля соблюдения	предприятий питания.
		технологического процесса	- выпускники могут
		производства продукции	осуществлять
		питания на отдельных	профессиональную
		участках/подразделениях	деятельность в других
		предприятия питания;	областях и (или) сферах
		организация работы	профессиональной
		производства и процессов	деятельности при условии
		снабжения, хранения и	соответствия уровня их
		передвижения продуктов	образования и полученных
		внутри предприятия питания;	компетенций требованиям к
		разработка и реализация	квалификации работника.
		мероприятий по управлению	
		качеством и безопасностью	
		сырья, полуфабрикатов и	

		готовой продукции на	
		предприятиях питания;	
		разработка и реализация	
		мероприятий по повышению	
		эффективности производства	
		продукции питания,	
		направленных на снижение	
		трудоемкости, энергоемкости и	
		повышение	
		производительности труда;	
		_	
		внедрение новых видов сырья,	
		высокотехнологических	
		производств продукции	
		питания, нового	
		технологического	
		оборудования;	
		организация и осуществление	
		входного контроля качества	
		сырья и материалов,	
		производственного контроля	
		полуфабрикатов и продукции	
		питания;	
		проведение стандартных и	
		сертификационных испытаний	
		пищевого сырья и готовой	
		продукции питания;	
		оценка влияния новых	
		технологий, новых видов сырья,	
		продуктов и технологического	
		оборудования, новых условий	
		производства продукции на	
		конкурентность продукции	
		производства и рентабельность	
		предприятия;	
		обеспечение и поддержание	
		эффективной системы продаж	
		1	
		контроля деятельности	
		производства;	
		совершенствование работы	
		производства и содействие	
		совершенствованию процесса	
		обслуживания гостей;	
		участие в разработке	
		концепции, ценообразования на	
		блюда, продвижении бренда и	
		стратегии развития предприятия	
		питания;	
		разработка и реализация	
		программ по продвижению	
		продукции производства и	
		привлечению потребителей,	
		обеспечению и поддержки	
		лояльности потребителей к	
		предприятию питания.	
33. Сервис, оказание услуг	организационно-	оценка условий поставки	- продовольственное
1	управленческий	продуктов от потенциального	сырье растительного и
техническое обслуживание,	J 1	круга поставщиков;	животного
ремонт, предоставление		организация системы	происхождения;
персональных услуг, услуги		товародвижения и создания	продукция питания
гостеприимства,		необходимых условий для	различного назначения;
10010HpHHHH01Du,		посолодиным условии для	passin more manufaction,

общественное питание хранения, складирования методы прочие) перемещения закупаемых испытаний И продуктов; качества сырья и готовой установка критериев продукции эффективности показателей технологическое оборудование; сетевые и работы производства; определение объемов затрат на крупные предприятия логистические процессы питания и отели, крупные информационные технологии по специализированные цеха, автоматизации логистических имеющие процессов предприятии кулинарного питания; производства; организация и контроль отдела центральный офис сети продаж по реализации продукции предприятий питания. производства внутри выпускники предприятия питания; осуществлять профессиональную определение направления деятельности отдела продаж по деятельность В областях и (или) сферах сегментам рынка и каналов реализации; профессиональной формирование ассортимента деятельности при условии продаваемой продукции и услуг соответствия уровня образования и полученных внутри И вне предприятия питания: компетенций требованиям к выявление недостатков квалификации работника. процесса обслуживания определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев показателей эффективности обслуживания; разработка мотивационной программы ДЛЯ работников производства анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация работников стимулирование производства; персоналом, управление состояния опенка социально-психологического климата в коллективе; контроль финансовых материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников поддержка производства,

персонала

предприятию и руководству; организация профессионального

лояльность

средства

контроля

питания:

функции

могут

других

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	научно- исследовательский	обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.  проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; участие в разработке продукции питания; участие в разработке продукции питания; участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической,	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
		пищевой и энергетической	квалификации раоотника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	проектный	оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; определение размеров производственных помещений, подбор технологического	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные

оборудования и его размещение;	специализированные цеха,
чтение чертежей и	имеющие функции
осуществление контроля за	кулинарного
качеством услуг проектных	производства;
организаций при проектировании	центральный офис сети
и реконструкции предприятий	предприятий питания.
питания;	- выпускники могут
осуществление контроля за	осуществлять
качеством монтажных работ, и	профессиональную
оценка результатов	деятельность в других
проектирования предприятий	областях и (или) сферах
питания малого бизнеса;	профессиональной
использование системы	деятельности при условии
автоматизированного	соответствия уровня их
проектирования и программного	образования и полученных
обеспечения при создании	компетенций требованиям к
проектов вновь строящихся и	квалификации работника.
реконструированных	
предприятий питания.	

#### 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины – Б1.О.18

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питание и пр.).

Объекты профессиональной деятельности (или областей знания):

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.
- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

#### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии)

Задача ПД	Объект	Категор	Код и	Код и	Основание
	или	ия	наименован	наименование	(ПС, анализ
	област	професс	ие	индикатора	опыта)
	Ь	иональн	профессион	достижения	
	знания	ых	альной	профессиональ	
	(npu	компете	компетенци	ной	
	необхо	нций	И	компетенции	
	димос	(npu			

	mu)	необход				
		имости)				
Направленность (профиль), специализация «Технология организации ресторанного дела»						
Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный,						
научно-исследовательский						

ПК-8 ПК-8.6 Умеет Профессионал оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; Способен осуществлять ьный стандарт организация системы товародвижения и планирование, «Специалист организовы создания необходимых условий для хранения, организацию, по технологии вать, складирования и перемещения закупаемых планирова координацию и продукции продуктов; контроль общественног ть и установка критериев И показателей деятельности контролир о питания», эффективности работы производства; овать производствен утвержденны определение объемов затрат деятельнос ной службы, й приказом логистические процессы и информационные взаимодействи Министерства технологии по автоматизации логистических сотрудник е с другими труда и процессов на предприятии питания; структурными социальной подразделения организация и контроль отдела продаж по предприят защиты реализации продукции производства внутри и Российской ий вне предприятия питания; обществен предприятия Федерации от определение направления деятельности питания 15 июня 2020 ного г. № 329н, отдела продаж по сегментам рынка и каналов питания, ПК-8.7 Умеет регистрацион реализации; обеспечива формирование ассортимента продаваемой ный № 1302. организовыват mь продукции и услуг внутри и вне предприятия соблюдение ь контроль за питания; выполнени выполнением выявление недостатков процесса сотрудниками обслуживания и стандартов определение способов технологич обслуживания повышения качества обслуживания еских разработкой и обеспечением критериев И показателей операций и эффективности обслуживания; режимов качества разработка мотивационной программы для производст продукции и работников производства анализ услуг И ва эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование предприятии; организация документооборота производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и качеством производства управление продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства;

создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;

участие в планировке и оснащении

ресурсов

принятие мер для предотвращения различных

финансовых

производства,

движения

предприятий питания;

злоупотреблений персонала.

контроль

материальных

### 4. Объём дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Drug variotivo y potenzia	Волго изоол	Курс	Курс		
Вид учебной работы	Всего часов	3			
Аудиторные занятия (всего)	22	22			
В том числе:	-	-	-	-	
Лекции	10	10			
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	12	12			
Семинары (С)	-				
Коллоквиумы (К)	-				
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)	+	+			
Другие виды аудиторной работы: консультации					
Самостоятельная работа (всего)	149	149			
В том числе:	-	-	-	-	
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат					
Другие виды самостоятельной работы					
Проработка учебников, учебных пособий	85	85			
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	64	64			
Самостоятельная работа на подготовку, сдачу экзамена					
Контроль	9	9			
Вид промежуточной аттестации	экзамен	экзамен			
Общая трудоемкость час	180	180			
Зачетные Единицы Трудоемкости	5	5			
Контактная работа (по учебным занятиям)	22	22			

#### 5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Лекции Лаборат.  Занятия.  Курсовой П/Р (КРС)  Самост. работа  студента  Всего час. (без экгам)					час. (без зам)	Код индикато ра достиже ния компетен ции	
1.	Организация производства ОП	6	6	-	-	84	96	ПК -8.6
2	Организация обслуживания ОП		6	-	-	65	75	ПК -8.7
	Всего на дисциплину	10	12	-	-	149	171	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

No	Наименование	N	№ разделов данной дисциплины из табл. 5., для						
$\Pi/\Pi$	обеспечивающих	К	которых необходимо изучение обеспечивающих						
	(предыдущих) и	(предыдущих) и обеспечиваемых							
	обеспечиваемых	(последующих)дисциплин							
	(последующих)дисциплин	1	2						
	Предыдущие дисциплины								

1	Этикет застолья и обслуживания стола		+						
2 Введение в технологии продуктов питания									
	Последующие дисциплины								
1	Проектирование предприятий общественного питания	+							
2	Ресторанное дело	+	+						

#### 5.3 Лекционные занятия

№ п/п         Наименова-н ие разделов         Содержание разделов         Тру-д оем-к ость остъ достижения достижения индикатора достижения (час.)         Код индикатора достижения компетенции           1.         Организация производства ОП         Введение, характеристика ПОП с полным и неполным производственным циклом. Доготовочные цехи с полным производственным циклом. Характеристика помещений и размещение оборудования.         2         ПК -8.6           2.         Организация обслуживани я ОП.         Виды торговых помещений, интерьер помещений, оборудовании, размещение мебели. Столовая посуда, приборы.         2         ПК -8.7           3.         Основные принципы составления меню, виды меню. Винная карта. Основные способы подачи блюд и напитков.         2         ПК -8.7		екционные зап			
1.       Организация производства ОП       Введение, характеристика ПОП с полным и неполным производственным циклом. Доготовочные ПОП с бесцеховой структурой.       2       ПК -8.6         3аготовочные цехи с полным производственным циклом. Характеристика помещений и размещение оборудования.       2         Доготовочные цехи на предприятии с неполным производственным циклом. Характеристика помещений и размещение оборудования.       2         2.       Организация обслуживани я ОП.       Виды торговых помещений, интерьер помещений, оборудовании, размещение мебели. Столовая посуда, приборы.       2         Основные принципы составления меню, виды меню. Винная карта. Основные способы подачи блюд и напитков.       2			Содержание разделов	оем-к ость	индикатора достижения
производства ОП Неполным производственным циклом. Доготовочные ПОП с бесцеховой структурой.  Заготовочные цехи с полным производственным циклом. Характеристика помещений и размещение оборудования.  Доготовочные цехи на предприятии с неполным производственным циклом. Характеристика помещений и размещение оборудования.  2  2. Организация обслуживани я ОП.  Виды торговых помещений, интерьер помещений, оборудовании, размещение мебели. Столовая посуда, приборы.  Основные принципы составления меню, виды меню. Винная карта. Основные способы подачи блюд и напитков.	1.	Организация	Ввеление, характеристика ПОП с полным и	` /	ПК -8.6
ОП Доготовочные ПОП с бесцеховой структурой.  Заготовочные цехи с полным производственным циклом. Характеристика помещений и размещение оборудования.  Доготовочные цехи на предприятии с неполным производственным циклом. Характеристика помещений и размещение оборудования.  2  2. Организация обслуживани я ОП.  Виды торговых помещений, интерьер помещений, оборудовании, размещение мебели. Столовая посуда, приборы.  Основные принципы составления меню, виды меню. Винная карта. Основные способы подачи блюд и напитков.	1,	•	, 1 1	_	1111 0.0
Заготовочные цехи с полным производственным циклом. Характеристика помещений и размещение оборудования.  Доготовочные цехи на предприятии с неполным производственным циклом. Характеристика помещений и размещение оборудования.  2  2. Организация обслуживани я ОП.  Виды торговых помещений, интерьер помещений, оборудовании, размещение мебели. Столовая посуда, приборы.  Основные принципы составления меню, виды меню. Винная карта. Основные способы подачи блюд и напитков.					
циклом. Характеристика помещений и размещение оборудования.  Доготовочные цехи на предприятии с неполным производственным циклом. Характеристика помещений и размещение оборудования.  2  2. Организация обслуживани я ОП.  Виды торговых помещений, интерьер помещений, оборудовании, размещение мебели. Столовая посуда, приборы.  Основные принципы составления меню, виды меню. Винная карта. Основные способы подачи блюд и напитков.		011	do o topo mble 11011 e ocedexobon e ipyki ypon.		
циклом. Характеристика помещений и размещение оборудования.  Доготовочные цехи на предприятии с неполным производственным циклом. Характеристика помещений и размещение оборудования.  2  2. Организация обслуживани я ОП.  Виды торговых помещений, интерьер помещений, оборудовании, размещение мебели. Столовая посуда, приборы.  Основные принципы составления меню, виды меню. Винная карта. Основные способы подачи блюд и напитков.			Заготовочные цехи с полным произволственным		
оборудования.  Доготовочные цехи на предприятии с неполным производственным циклом. Характеристика помещений и размещение оборудования.  2  Организация обслуживани я ОП.  Виды торговых помещений, интерьер помещений, оборудовании, размещение мебели. Столовая посуда, приборы.  Основные принципы составления меню, виды меню. Винная карта. Основные способы подачи блюд и напитков.			=	2	
Доготовочные цехи на предприятии с неполным производственным циклом. Характеристика помещений и размещение оборудования.  2 Организация обслуживани я ОП.  Виды торговых помещений, интерьер помещений, оборудовании, размещение мебели. Столовая посуда, приборы.  Основные принципы составления меню, виды меню. Винная карта. Основные способы подачи облюд и напитков.			1 1	2	
производственным циклом. Характеристика помещений и размещение оборудования.  2 Организация оборудовании, размещений, интерьер помещений, оборудовании, размещение мебели. Столовая посуда, приборы.  Основные принципы составления меню, виды меню. Винная карта. Основные способы подачи облюд и напитков.			ооорудования.		
производственным циклом. Характеристика помещений и размещение оборудования.  2 Организация оборудовании, размещений, интерьер помещений, оборудовании, размещение мебели. Столовая посуда, приборы.  Основные принципы составления меню, виды меню. Винная карта. Основные способы подачи облюд и напитков.			Поготовочные неум на препприятии с неполным		
2 ПК -8.7  2. Организация оборудовании, помещений, интерьер помещений, оборудовании, размещение мебели. Столовая посуда, приборы.  Основные принципы составления меню, виды меню. Винная карта. Основные способы подачи блюд и напитков.					
2. Организация обслуживани я ОП. Виды торговых помещений, интерьер помещений, оборудовании, размещение мебели. Столовая посуда, приборы.  Основные принципы составления меню, виды меню. Винная карта. Основные способы подачи облюд и напитков.				2	
обслуживани оборудовании, размещение мебели. Столовая посуда, приборы.  Основные принципы составления меню, виды меню. Винная карта. Основные способы подачи 2 блюд и напитков.			помещении и размещение оборудования.	2	
обслуживани оборудовании, размещение мебели. Столовая посуда, приборы.  Основные принципы составления меню, виды меню. Винная карта. Основные способы подачи 2 блюд и напитков.	2.	Организация	Виды торговых помещений, интерьер помешений.	2	ПК -8.7
я ОП. посуда, приборы. Основные принципы составления меню, виды меню. Винная карта. Основные способы подачи 2 блюд и напитков.		-	, 1 1		
Основные принципы составления меню, виды меню. Винная карта. Основные способы подачи 2 блюд и напитков.			10 11		
меню. Винная карта. Основные способы подачи 2 блюд и напитков.		2	Jrwy r F		
меню. Винная карта. Основные способы подачи 2 блюд и напитков.			Основные принципы составления меню вилы		
блюд и напитков.			•	2	
			=	_	
				10	

## 5.4 Лабораторные занятия— не предусмотрены

## 5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ раздела	Наименование лабораторных работ	Тру-дое	Код
	дисциплины из		м-кость	индикатора
	табл. 5.1		(час.)	достижения
				компетенции
1.	Организация производства ОП.	Изучение типов ПОП в соответствии с ГОСТ «Классификация предприятий».	2	ПК -8.6
		Заготовочные цехи по производству рыбных и мясных полуфабрикатов. Размещение оборудования.	2	

		Доготовочные цехи, горячий и холодный цехи, размещение оборудования.	2	
2	Организация обслуживания	Размещение мебели в ресторанах и кафе с соблюдением проходов и подходов к отдельным столикам.	2	ПК -8.7
		Изучение всех видов посуды, её характеристика и использование для подачи блюд.	2	
		Составление меню со свободным выбором блюд для ресторанов и кафе	2	
		Итого	12	

## 5.6 Научно- практические занятия – не предусмотрены

## 5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8 Самостоятельная работа

<b>№</b> п/п	мостоятельн Наименов ание разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудо-ем кость (час.)	Форми-ру емые компе-тен ции
1.	Организация производств а ОП.	Организация работы цеха по обработке зелени в доготовочном ПОП.	8	ПК -8.6
		Организация работы цеха полуфабрикатов по выпуску полуфабрикатов высокой степени готовность в доготовочном ПОП. Организация рабочего места по приготовлению котлет из рыбы.	8	
		Организация работы мучного цеха. Организация рабочего места по выработке пирожков во фритюре.	8	
		Организация работы кулинарного цеха в заготовочном ПОП. Организация рабочего места по выработке маринада овощного.	8	
		Организация работы и подбор оборудования для цеха	8	
		Организация работы магазина кулинария по реализации полуфабрикатов высокой степени готовности.	8	
		Организация работы и подбор оборудования линии по выработке полуфабрикатов из кур.	8	
		Организация работы моечного отделения кухонной посуды. Санитарный режим обработки посуды.	8	
		Организация работы ПОП бесцеховым делением производства. Кафе блинная. Организация рабочего места по замесу теста.	6	

		Разработка производственной программы для кафе общего типа.	8	
		Организация рабочего места, используемое оборудование, инвентарь для массового производства салатов для реализации в розничной сети.	6	
2	Организация обслуживан ия общественн	Организация работы сервизной, оборудование, составление актов на бой, лом, порчу, утрату посуды.	6	ПК -8.7
	ого питания	Санитарная обработка и дезинфекция посуды, режимы мытья в посудомоечной машине.	6	
		Организация работы закрытых буфетов в ресторане, оборудование, посуда, составление прейскуранта, карты вин.	8	
		Организация работы коктейль-бара в зале кафе, оборудование, посуда.	6	
		Подготовка мебели столовой посуды, приборов, столового белья для проведения банкета-фуршета.	8	
		Подготовка столовой посуды, приборов, столового белья для проведения банкета с частичным обслуживанием официантами.	6	
		Способы обслуживания посетителей во всех типах предприятий общественного питания с индивидуальным обслуживанием.	8	
		Правила этикета и поведения за столом.	8	
		Особенности питания туристов различных стран мира.	9	
	Итого	F	149	

# 5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрены

# **5.9** Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Код индикатора	Виды занятий			нятий		Формы контроля
достижения	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	CPC	
компетенции						
ПК-8.6	+		+		+	выполнение практических работ
11K-6.0						, устный опрос,тест, реферат, экзамен
	+		+		+	выполнение практических работ,
ПК-8.7						устный опрос,
						тест, реферат, экзамен

#### 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

#### 6.1 Основная литература

- 1. Васюкова, Анна Тимофеевна. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник / Анна Тимофеевна Васюкова; Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского; Российский университет кооперации. 3. Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. 416 с. ВО Бакалавриат. ISBN 978-5-394-03803-7. Текст электронный // Знаниум : электронно-библиотечная система. URL: <a href="http://znanium.com/catalog/document?id=358232">http://znanium.com/catalog/document?id=358232</a>
- 2. Романова, Н. К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник; Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник: Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; 2022-01-18. Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. 96 с. Текст. Гарантированный срок размещения в ЭБС до 18.01.2022 (автопролонгация). ISBN 978-5-7882-1895-3. Текст электронный // IRPbooks: электронно-библиотечная система. URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/62516.html">http://www.iprbookshop.ru/62516.html</a>
- 3. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для вузов / Галина Сергеевна Сологубова. 3-е изд.; испр. и доп. Москва: Юрайт, 2020. 332 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-09303-2. Текст электронный // Юрайт: электронно-библиотечная система. URL: <a href="https://urait.ru/bcode/451744">https://urait.ru/bcode/451744</a>

#### 6.2 Дополнительная литература

- 1. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Галина Михайловна, Татьяна Александровна; Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова, Краснодарский ф-л. 1. Москва: Издательство "Магистр", 2020. 560 с. ВО Бакалавриат. ISBN 978-5-9776-0060-6. ISBN 978-5-16-004718-8. Текст электронный // Знаниум : электронно-библиотечная система. URL: http://znanium.com/go.php?id=389895
- 2. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая, А. Т. Васюковой; А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под редакцией А. Т. Васюковой. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; 2022-01-18. Москва: Дашков и К, 2019. 416 с. Гарантированный срок размещения в ЭБС до 18.01.2022 (автопролонгация). ISBN 978-5-394-03385-8. Текст электронный // IRPbooks: электронно- библиотечная система. URL: http://www.iprbookshop.ru/85624.html
- 3. Главчева, Светлана Ивановна. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебное пособие / Светлана Ивановна, Елена Ивановна ; Новосибирский государственный технический университет. Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет (НГТУ), 2011. 404 с. ВО -

Бакалавриат. - ISBN 978-5-7782-1766-9. - Текст электронный // Знаниум : электронно- библиотечная

#### 6.3 Периодические издания

- 1. Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета имени П.А. Костычева: науч.- производ. журн. / учредитель и издатель федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П. А. Костычева». 2009 . Рязань, 2024 . Ежекварт. ISSN 2077- 2084. Текст: непосредственный.
- 2. Вопросы питания : науч. практ. журнал / учредитель : редакция журнала «Вопросы питания». 1932 . Москва : Издат. Группа «ГЭОТАР-Медиа», 2016-2017. Двухмес. ISSN 0042-8833. Текст : непосредственный.
- 3. Пищевая промышленность : науч.- производ. журн. / учредитель ООО Пищепромиздат».
- -1930, июль . Москва : Пищевая промышленность, 2016 . Ежемес. ISSN 0235- 2486. Текст : непосредственный.
- 4. Пищевая технология : научн. техн. журн. / учредитель : Кубанский государственный технологический университет, 1957 . Краснодар, 2016. Двухмес. ISSN 0579-3009. Текст : непосредственный.
- 5. Техника и технология пищевых производств (Food Processing : Techniques and Technology) : науч. журн. / учредитель : ФГБОУ ВО Кемеровский государственный университет. 1998 . Кемерово, 2020. Ежекварт. ISSN 2074-9414. Текст : непосредственный.
- 6. Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК продукты здорового питания: науч. теоретич. журн. / учредитель: Ассоциация Технологическая платформа Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК -продукты здорового питания. 2013 . Воронеж, 2016 2018. Двухмес. ISSN 2311-6447. –Текст: непосредственный.

#### 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет

- ЭБС «Юрайт». URL: https://urait.ru
- 9EC «Znanium.com». URL: https://znanium.com
- ЭБ PΓATY. URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
- Справочно-правовая система «Гарант». URL: http://www.garant.ru
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». URL: http://www.consultant.ru
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». URL: https://www.1gl.ru
- Научная электронная библиотека elibrary. URL: https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) URL: http://www.cnshb.ru
- -Научная электронная библиотека КиберЛенинка. URL: https://cyberleninka.ru
- -Федеральный портал «Российское образование». URL: http://www.edu.ru/documents/
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». URL : http://window.edu.ru/
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. URL: http://fcior.edu.ru/
- Polpred.com Обзор СМИ. URL: <a href="http://polpred.com/">http://polpred.com/</a>

# 6.5 Методические указания к практическим занятиям/лабораторным занятиям/научно-практическим занятиям/коллоквиумам

Никитов, С.В. Методические указания для практических занятий по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для

студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / С.В. Никитов. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. –ЭБ РГАТУ

**6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы** Никитов, С.В. Методические рекомендации для самостоятельной работы по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / С.В. Никитов. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. –ЭБ РГАТУ

7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение,

информационно-справочныесистемы,профессиональныебазыданных)

Наименование	Лицензия	Ограничение	Датаокончания
Kaspersky Endpoint Security длябизнеса - Стандартный RussianEdition. 150-249 Node 1 yearEducational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Office 365 для образования E1(преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c- 626c8be57420	безограничений	безограничений
ВКРВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 напредоставлениедоступакплатформе ВКРВУЗот17.03.2021		
«СетьКонсультантПлюс»	Договор об информационнойподдержкеот26.08.20 16	безограничений	безограничений
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP- 4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH- 7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WD		
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWM WP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9Q C22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-W QFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6H WHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9 QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7 V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-Q D63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4 -KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC- X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6 R-PWHKG		
7-Zip	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
A9CAD	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
AdobeAcrobatReader	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
AdvegoPlagiatus	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Edubuntu 16	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
еТХТАнтиплагиат	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений

GIMP	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
GoogleChrome	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
K-liteMega CodecPack	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
LibreOffice4.2	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
MozillaFirefox	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
MicrosoftOneDrive	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Opera	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Thunderbird	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
WINE	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
АльтОбразование9	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Справочно-правовая система"Гарант"	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений

ПрофессиональныеБД	
РегистрБАД- электронный справочник Биологически Активных Добавок	registrbad@inbox.ru
БазаГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm
Государственнаяпубличнаянаучно-техническая библиотекаРоссии	http://ecology.gpntb.ru
Каталог Оборудование для общественного питания	http://www.el-tov.ru/oborudovanie-dlya- restoranov-kafe-i-fast-fuda.html
Сайтыофициальныхоргани	заций
Порталфедеральногоагентства РОССТАНДАРТ	gost.ru
ОфициальныйсайтМинистерства здравоохраненияРоссийскойФедерации	http://www.rosminzdrav.ru
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова	www.nbmgu.ru
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp
Информационныесправочные	системы
Гарант	http://www.garant.ru/
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/

# **8.** Фондоценочных средств дляте кущей, промежуточной аттестации подисциплине (Приложение 1)

**9. Материально-техническое обеспечение.** Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы

### МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

#### Утверждаю:

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и (код) (название)

организация общественного питания

О.В. Черкасов «\_19\_» марта\_\_\_\_\_ 2025 г.

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ**

(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования (бакалавриат, специалитет, магистратура)	бакалавриат
Направление(я) подготовки (специальность) общественного питания	19.03.04 Технология продукции и организация (полное наименование направления подготовки)
Профиль(и) Технология организации рестор (полное наименование профиля направления подготовки из ОП)	
Квалификация выпускника <u>бакалавр</u>	
Форма обучения <u>заочная</u> (очная, заочная)	
Курс <u>5 (пятый)</u> Сем	естр
Курсовая(ой) работа/проект семестр	Зачет <u>5 (пятый)</u> курс
Экзамен курс	

# ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

образовательного (специальности)	мма составлена с стандарта выси гия продукции и ор	иего образон	вания по напр	авлению под	
утвержденного			№ 1047 (ред. От (дата утвержден	26.11.2020 г.)	
Разработчики: <u>к.т.н., доцент,</u> (до. (подпись)	кафедра ТОПиПО лжность, кафедра) (Ф.И.С			_Туркин В.	<u>H.</u> _
Рассмотрена и утве «_19_»марта	•				
Заведующий кафед ТОПиПСХП	рой	Ef-f	О.В. Ч	еркасов	

#### 1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

**Цель дисциплины:** подготовить работника общественного питания, который будет владеть вопросами организации санитарного надзора на пищевом производстве; сформировать гигиенический подход к решению вопросов проектирования, оборудования, содержания предприятий, а также технологии производства продукции общественного питания, профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.

#### Задачи учебной дисциплины:

- выработка понимания важности и необходимости соблюдения санитарного законодательства, а также санитарно-гигиенических норм и требований на предприятиях общественного питания.
- овладение методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции.
- формирование культуры профессионального понимания необходимости и способности выявления причин пищевых инфекций и отравлений на предприятиях общественного питания и планирование мер по предупреждению их возникновения.
- возможность применения профессиональных знаний для анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния конкретного предприятия общественного питания;
- умение пользоваться новейшими научными данными в области технологии и безопасности продуктов питания.
- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания.

#### Типы задач профессиональной деятельности:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- проектный.

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Областьпрофессиональнойдеятельности(поРееструМинтруда)	Типызадачпрофессиональнойдеятельности	
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства	технологический	J
кулинарной продукции)		Į I
		I
		V
		I
		Į
		I
		(
		1 4

		(
		,
		,
		,
		1
		C
		C
		К
		-
		TA
		И
		C
		C
		C
		C E
		С П
		C E
		С Б Б
		о Б Б Б
		о Б Б Б
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое		
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое	организационно-управленческий	о б п п п
обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг,	организационно-управленческий	
обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг,	организационно-управленческий	о б п п
обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в	организационно-управленческий	
обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг,	организационно-управленческий	
обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в	организационно-управленческий	
обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в	организационно-управленческий	
обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в	организационно-управленческий	
обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в	организационно-управленческий	
обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в	организационно-управленческий	
обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в	организационно-управленческий	

	л
	р
	ОК
	пп
	о п р
	Э д
	п
	п
	мп
	р
	у
	к
	n o a
	ф 3, п
	п
22	мпр
22. Пищевая промышленность, включая производств напитков и табака (в сфере промышленного производств кулинарной продукции)	а научно-исследовательский в б у
5	В

		К
		П
		,
		~
		O'
		П
		П
		П С
		Bl
		И
		П
		CI
		П
		пј у
		38
		0
		ЭІ
22. Пищевая промышленность, включая производство	проектный	
напитков и табака (в сфере промышленного производства		П
кулинарной продукции)		П
		П
		T-4
		Т6
		П
		П
		П
		0
		К
		0]
		p
		M
		П
		M
		И
		a
		П
		П
	1	n

# 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины: Б1.О.19.

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питание и пр.) (в сфере общественного питания).

Объекты профессиональной деятельности (или областей знания):

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.
- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

#### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции

выпускников и индикаторы их достижения

		*					
Задача ПД	Объект или	Категория	Код и	Код и	Основание		
	область	профессиональн	наименование	наименование	(ПС, анализ		
	знания (при	ых компетенций	профессиональн	индикатора	опыта)		
	необходимос	(npu	ой компетенции	достижения	ŕ		
	mu)	необходимости)		профессиональн			
	,	<i>'</i>		ой компетенции			
Направленность (пр	офиль), специалі	изация <i>«Технология</i>	организаиииресто	ранногодела»			
	Направленность (профиль), специализация <i>«Технология организации рестворанного дела»</i> Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный,						
научно-исследовате			, -p	JP	,		
оценка качества			ОПК-5	ОПК-5.2	Профессионал		
услуг в области			Способен	Организовывать	ьныйстандарт«		
проектирования и			организовывать	работы по	Специалист по		
реконструкции			И	•	технологии		
предприятия			контролировать	профилактике	продукции		
питания,			производство	производственн	общественного		
предоставляемых			продукции	ОГО	питания»,утве		
проектными			питания	травматизма,	ржденныйприк		
организациями;			питапия	профессиональн	азомМинистер		
разработка				ых заболеваний,	стватрудаисоц		
технического				*	иальнойзащит		
задания и				соблюдению	ыРоссийскойФ		
технико-				правил гигиены	едерацииот15и		
экономического				И	юня2020г.№		
обоснования на				производственн	329н,регистра		
проектирование и				ой санитарии	ционный №		
реконструкцию				технологически	1302.		
предприятия					1302.		
питания;				х процессов			
-				производства			
определение размеров				продукции			
производственных				общественного			
помещений,				питания			
подбор				массового			
технологического				изготовления и			
оборудования и							
его размещение;				специализирова			
чтение чертежей				нных пищевых			
-				продуктов			
· ·							
*							
качеством услуг							
проектных							
организаций при							
проектировании и							
реконструкции							
предприятий							
питания;			1				

осуществление			
контроля за			
качеством			
монтажных работ,			
и оценка			
результатов			
проектирования			
предприятий			
питания малого			
бизнеса;			
использование			
системы			
автоматизированн			
ОГО			
проектирования и			
программного			
обеспечения при			
создании проектов			
вновь строящихся			
И			
реконструированн			
ых предприятий			
питания.			

# 4. Объем дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Всего				C	еместры	курс	
	часов	1	2	3	4	5		
Аудиторные занятия (всего)	12					12		
В том числе:	-					-		
Лекции	6					6		
Лабораторные работы (ЛР)	-					-		
Практические занятия (ПЗ)	6					6		
Семинары (С)	-					-		
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)	-					-		
Другие виды аудиторной работы	-					-		
Самостоятельная работа (всего)	92					92		
В том числе:	-					-		
Курсовой проект/(работа) (самостоятельная работа)								
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	92					92		
Контроль	4					4		
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	зачет					зачет		
Общая трудоемкость час	108	, in the second	·			108		
Зачетные Единицы Трудоемкости	36					36		
Контактная работа (всего по дисциплине)	12					12		

# 5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

Ma	эн тазделы диециплины и			рования компе		
№		TCAR	ологии формиј	pobanna komit	тепции	
П / П	Наименование разделов дисциплины	Лекции	.Практичес- кие занятия	Самостоя- тельная работа	Всего час. (без зач.)	Формируе- мые компетенции
1	Введение в курс санитарии					ОПК-5.2
	и гигиены питания	4	2	34	26	
2	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на предприятиях общественного питания	2	4	58	78	ОПК-5.2
	Итого (без «Контроль»)	6	6	92	104	

# 5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

$N_{\underline{0}}$	Наименование	№ разделов данной	і дисциплины, для которых					
$\Pi/\Pi$	обеспечивающих	необходимо изучение обеспечивающих						
	(предыдущих) и	(предыдущи	х) и обеспечиваемых					
	обеспечиваемых	(последу	ющих)дисциплин					
	(последующих)дисциплин	1	2					
	Предшествующие дисциплины							
1.	Безопасность	+	-					
	жизнедеятельности							
2.	Микробиология	+	+					
3.	Безопасность							
	продовольственного сырья и	_	+					
	продуктов питания							
	Посл	едующие дисциплины	[					
1.	Контроль качества сырья и							
	готовой продукции на	_	+					
	предприятиях							
	общественного питания							
2.	Ресторанное дело	+	+					

# 5.3 Лекционные занятия

№	Наименование	Содержание разделов	Трудо-	Формируе-
П	разделов		емкость	мые
/			(час.)	компетен-
П				ции
1	Введение в курс	Тема 1. Санитарный контроль и		
	санитарии и	санитарное законодательство	2	ОПК-5.2
	гигиены питания			
		Тема 2. Гигиенические основы		
		проектирования и строительства	2	
		предприятий питания	2	
2	Санитарно-			
	гигиенические	Тема 1. Гигиенические требования к	2	ОПК-5.2
	требования к	производству, хранению, реализации и		
	организации	качеству кулинарной продукции.		
	производства на			
	предприятиях			
	общественного			
	питания			
		Итого:	6	

# 5.4 Лабораторные занятия – не предусмотрены.

# 5.5 Практические занятия

№ раздела	Наименование практических занятий	Трудо-	Компе-
дисциплины		емкость	тенции
		(час.)	
	1. Гигиенические требования к качеству		ОПК-5.2
_	питьевой воды централизованного		
1	хозяйственно-питьевого	2	
	водоснабжения.		
	Гигиенические требования к		
	проектированию и размещению		
	предприятий общественного питания		
	1. Методика санитарно-гигиенического		ОПК-5.2
	обследования предприятий	2	
	общественного питания		
2	2. Гигиенические требования		
2	безопасности и пищевой ценности	2	
	продуктов питания		
	Итого:	6	
	1 ''	1. Гигиенические требования к качеству питьевой воды централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения. Гигиенические требования к проектированию и размещению предприятий общественного питания  1. Методика санитарно-гигиенического обследования предприятий общественного тредприятий общественного питания  2. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов питания	1. Гигиенические требования к качеству питьевой воды централизованного хозяйственно-питьевого 2 водоснабжения. Гигиенические требования к проектированию и размещению предприятий общественного питания  1. Методика санитарно-гигиенического обследования предприятий общественного обследования предприятий общественного питания  2. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности денности продуктов питания

# 5.6 Самостоятельная работа

$N_{\underline{0}}$	Наименование	Содержание разделов	Трудо-	Форми-
П	разделов		емкость	руемые
/			(час.)	компе-
П				тенции
1	Введение в курс санитарии и гигиены питания	Тема 1. История развития гигиены как науки. Социальная значимость гигиенической науки и практики в деле обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Федеральный закон « О защите прав потребителей» № 2-ФЗ от 17.12.99. Федеральный закон «О санитарно-	12	ОПК-5.2
		эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.99. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ от 02.01.00. Федеральный закон «Об охране окружающей природной среды» №7-ФЗ от 10.01.02  Тема 2. Значение факторов внешней среды для здоровья и жизнедеятельности человека, источники и виды загрязнений.	10	
		Гигиена воздуха. Гигиена почвы.		

		Тема 3. Требования к благоустройству	6	
		предприятий питания.		
		Тема 4. Гигиенические требования к строительным материалам и внутренней		
		отделке помещений.	6	
2	Санитарно-	Тема 1. Гигиенические требования к	6	
	гигиенические	оборудованию, инвентарю, посуде таре и	O	
	требования к	упаковочным материала на предприятиях		ОПК-5.2
	организации	общественного питания.		
	производства на	Тема 2. Содержание предприятий		
	предприятиях	общественного питания и личная гигиена	8	
	общественного	персонала.		
	питания	Санитарные требования к содержанию		
		территории, сбору мусора, проведению		
		текущей и ежедневной уборки помещений и		
		санитарного дня, к уборочному инвентарю.		
		График уборки.		
		Санитарные требования к содержанию		
		кондитерских цехов (обработка оборудования		
		и инвентаря, уборка и др.), цехов по производству специальных изделий и блюд.		
		Санитарно-бактериологический контроль		
		эффективности уборки и дезинфекции,		
		правила взятия смывов и их оценка.		
		Тема 3. Характеристика пищевых отравлений	8	
		и острых кишечных инфекций.		
		Зоонозные инфекции и меры их		
		профилактики.		
		Гельминтозы: цикл развития гельминтов,		
		пути распространения и профилактика.		
		Тема 4. Качество и безопасность	8	
		продовольственного сырья и пищевых		
		продуктов		
		Гигиеническая оценка и критерии		
		Гигиеническая оценка и критерии безопасности основных пищевых продуктов.		
		Гигиеническая оценка генетически		
		модифицированных (трансгенных)		
		продуктов.		
		Тема 5. Санитарно-гигиеническая оценка	8	
		различных видов тепловой обработки.		
		Требования к режиму тепловой обработки и		
		методы контроля ее эффективности.		
		Гигиенические требования по		
		применению пищевых добавок. Санитарно-		

эпидемиологические правила и нормативы.		
СанПиН 2.3.2.1293-03.		
Тема 6. Гигиеническое обоснование и	8	
санитарные особенности организации		
питания в детских дошкольных учреждениях,		
школах, профтехучилищах, местах летнего		
отдыха и т.п.		
Санитарно-гигиенические требования к		
организации лечебного и лечебно-		
профилактического питания.		
Санитарно-гигиенические требования к		
организации питания на промышленных		
предприятиях, в шахтах, на стройках, во		
время полевых работ и др.		
Особенности питания и водоснабжения в		
экстремальных условиях. Сохранение		
здоровья персонала предприятий		
общественного питания и потребителей при		
авариях и катастрофах.	12	
Реферат		
Итого:	92	

#### 5.7 Примерная тематика курсовых работ – не предусмотрены.

# 5.8 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и видов занятий

Перечень	Виды занятий		Í	Формы контроля
компетенций	Лекции	Практич.	CPC	
ОПК-5.2	+	-	+	Опрос, тест, реферат, выполнение
				практических заданий, зачет

#### 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

#### 6.1 Основная литература

- 1. Линич, Е.П.Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс] / Линич Е. П.,Сафонова Э. Э. 3-е изд., стер. Санкт-Петербург : Лань, 2022. 188 с. Книга из коллекции Лань Технологии пищевых производств. ISBN 978-5-8114-9384-5.
- 2. Джум, Т.А.Санитария и гигиена питания: Учебник / Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова, Краснодарский ф-л; Российский государственный торгово-экономический университет, Краснодарский ф-л; Кубанский государственный технологический университет. 1. Москва: Издательство "Магистр", 2021. 544 с. ВО Бакалавриат. ISBN 978-5-9776-0475-8. ISBN 978-5-16-106537-2. ISBN 978-5-16-013850-3.
- 3. Джум, Т.А.Санитария и гигиена питания : Учебник / Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова, Краснодарский ф-л; Российский государственный

торгово-экономический университет, Краснодарский ф-л; Кубанский государственный технологический университет. - 1. - Москва: Издательство "Магистр", 2020. - 544 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-9776-0475-8. - ISBN 978-5-16-106537-2. - ISBN 978-5-16-013850-3.

#### 6.2 Дополнительная литература

- 1. Жиляков, Е.В. Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие / Е.В. Жиляков, И.Ю. Томус. -Тюмень: Тюменский индустриальный университет, 2018. 113 с. ЭБС «IPRBooks». Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/83722.html">http://www.iprbookshop.ru/83722.html</a>, ISBN 978-5-9961-1747-5.
- 2. Степанова, И.В. Санитария и гигиена питания [Текст] : учебное пособие для студентов вузов по спец. 260501 "Технология продуктов общественного питания" / Степанова, Ирина Владимировна. СПб. : Троицкий мост, 2014. 224 с.
- 3. Дунец, Е.Г. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания: учебное пособие для бакалавров / Е.Г.Дунец, М.Ю.Тамова, И.А.Куликов. СПб.: Троицкий мост, 2012. 192 с.
- 4. Тамова, М.Ю. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / М.Ю. Тамова, Е.Г. Дунец, И.А. Куликов. Электрон. текстовые дан. СПб. : Троицкий Мост, 2012. 192 с. ЭБС. « Троицкий мост». Режим доступа : <a href="http://www.trmost.com/">http://www.trmost.com/</a>
- 5. Донченко, Л.В. Безопасность пищевой продукции [Текст] : учебник / Донченко, Людмила Владимировна, Надыкта, Владимир Дмитриевич. 2-е изд. ;перераб. и доп. М. : ДеЛи принт, 2007. 539 с. : ил.
- 6. Королев, А.А. Гигиена питания [Текст] : учебник для вузов / Королев, Алексей Анатольевич. 3-е изд. ;перераб. М. : Академия, 2008. 528 с. (Высшее профессиональное образование).
- 7. Рубина, Е.А. Санитария и гигиена питания: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению «Технология продукции и организация общественного питания» / Е.А.Рубина. М.: Академия, 2011. 272 с.
- 8. Шлёнская, Т.В. Санитария и гигиена питания: Учеб. пособие для студентов вузов по спец. "Товароведение и экспертиза товаров" / Шлёнская, Татьяна Владимировна, Журавко, Екатерина Владимировна. М.: КолосС, 2006. 184 с. (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений).
- 9. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ И.А. Рогов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014. ЭБС «IPR Books». Режим доступа :http://www.iprbookshop.ru/
- 7. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник / В.М. Позняковский. Саратов: Вузовское образование, 2014. 453 с.- ЭБС «IPR Books». Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>
- **8.** Деликатная, И.О. Безопасность товаров (продовольственных) [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Деликатная И.О., Ухарцева И.Ю.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2012.— 252 с. ЭБС «IPR Books». Режим доступа : <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>
- 9. Доценко, В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли [Электронный ресурс]: учебное пособие. Электрон. дан. СПб.: ГИОРД, 2012. 831 с. Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\_id=4885 Загл. с экрана.
- 10. Никитченко, В.Е. Система обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов НАССР [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Никитченко В.Е.,

Серёгин И.Г., Никитченко Д.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Российский университет дружбы народов, 2010.— 208 с. - ЭБС «IPR Books». – Режим доступа :http://www.iprbookshop.ru/

#### 6.3 Периодические издания (журналы)

- 1. Вопросы питания : науч.-практ. журнал / учредитель : редакция журнала «Вопросы питания». 1932- . М. :Издат. Группа «ГЭОТАР-Медиа», 2020 . Двухмес. ISSN 0042-8833
- 2. Пищевая промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель OOO «Пищепромиздат». 1930, июль . M. : Пищевая промышленность, 2020- . Eжемес. ISSN0235-2486.

#### 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

ЭБС «Лань» – Режим доступа: http://e.lanbook.com

ЭБС «Юрайт» – Режим доступа: http://www.biblio-online.ru

ЭБ РГАТУ – Режим доступа: http://bibl.rgatu.ru/WEB

ЭБС «Троицкий мост». Режим доступа: http://www.trmost.com/

#### 6.5 Методические указания к лабораторным занятиям – не предусмотрены.

#### 6.6 Методические указания к практическим занятиям

Туркин, В.Н. Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Санитария и гигиена питания» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / В.Н. Туркин. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. – ЭБ РГАТУ. - Режим доступа: http://bibl.rgatu.ru/web

6.7 Методические указания курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы Туркин, В.Н. Методические указания к выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Санитария и гигиена питания» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / В.Н. Туркин. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. – ЭБ

РГАТУ. - Режим доступа: http://bibl.rgatu.ru/web

# 7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных)

Наименование	Лицензия	Ограничение	Датаокончани я
Kaspersky Endpoint Security длябизнеса - Стандартный RussianEdition. 150- 249 Node 1 yearEducationalRenew alLicense	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022

Office 365 для образования E1(преподавательски й)	70dac036-3972-4f17-8b2c- 626c8be57420	безограничен ий	безограничен ий
ВКРВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 напредоставлениедоступакплатформе ВКРВУЗот17.03.2021		
«СетьКонсультантПл юс»		безограничен ий	безограничен ий
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP- 4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH- 7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WD		
Windowsxp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG		
7-Zip	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
A9CAD	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
AdobeAcrobatReader	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
AdvegoPlagiatus	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Edubuntu 16	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
еТХТАнтиплагиат	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
GIMP	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
GoogleChrome	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
K-liteMega CodecPack	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
LibreOffice4.2	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
MozillaFirefox	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
MicrosoftOneDrive	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Opera	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Thunderbird	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
WINE	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
АльтОбразование9	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Справочно- правовая система"Гарант"	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений

ПрофессиональныеБД					
БазаГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-				
	<u>0.htm</u>				
Государственная публичная на учно-техническая	http://ecology.gpntb.ru				
библиотекаРоссии					
Сайтыофициальныхорганизаций					
ПорталфедеральногоагентстваРОССТАНДАРТ	gost.ru				

ОфициальныйсайтМинистерстваздравоохранения	http://www.rosminzdrav.ru					
РоссийскойФедерации						
НаучнаябиблиотекаМГУимениМ.В.Ломоносова.	www.nbmgu.ru					
НаучнаяэлектроннаябиблиотекаeLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp					
Информационныесправочн	Информационныесправочныесист					
емы	емы					
Гарант	http://www.garant.ru/					
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/					

8.Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплине

Оформляется отдельным документом как Приложение 1 к рабочей программе

**9. Материально-техническое обеспечение.** Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы

#### МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

#### Утверждаю:

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки/специальности

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

О.В. Черкасов «\_19\_» <u>марта</u> 2025 г.

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### Физиология питания

(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования	бакалавриат			
	(бакалавриат, специалитет, магистратура)			
Направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация			
общественногопитания				
	(полное наименование направления подготовки)			
Направленность (профиль(и)) Технология ор	ганизации ресторанного дела			
(полное наиг	менование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)			
Квалификация выпускника <u>бакалавр</u>				
Форма обучения <u>заочная</u> (очная, заочная Курс $\underline{3}$	ая, очно-заочная) <b>Семестр</b>			
Курсовая(ой) работа/проект <u>-</u> семестр Экзамен 3 курс	Зачет - семестр			

### ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

образовательного с		образования по	о направлению под	пъного тосударствені цготовки (специальнос <u>ия</u>	
утвержденного	12 августа	2020 года ата утверждения ФГО		26.11.2020 г.)	
Разработчики: <u>к.т.н., доцент,</u> (должность,		СХП	(подпись)	_Т <u>уркин_В.Н</u> (Ф.И.О.)	
Рассмотрена и утве	рждена на заседан	ии кафедры			
« 19 » марта	20 <u>2</u> 5 г., проток	ол № 7а_			

#### 1. Цель и задачи дисциплины

**Цель** дисциплины - закрепить в сознании обучающихся необходимость в обеспечении сбалансированным питанием различных групп населения.

#### Задачи учебной дисциплины:

- обучение теоретическим основам и практическим навыкам организации рационального питания, соответствующего физиологическим потребностям людей различных возрастных групп и профессий;
- формирование физиологического мышления в отношении роли пищевых продуктов для роста и развития человека, сохранения и поддержания его здоровья, снижения риска возникновения заболеваний;
- создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по созданию научно обоснованных концепций питания на основе потребности в пищевых веществах и энергии для отдельных групп населения;
  - овладение принципами организации лечебно-профилактического и лечебного питания.

#### Типы задач профессиональной деятельности:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- проектный.

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область	Типы задач	Задачи профессиональной	Объекты
профессиональной	профессиональной	деятельности	профессиональной
деятельности (по Реестру	деятельности		деятельности
Минтруда)			(или областей знания)
22. Пищевая	технологический	организация оформления	- продовольственное
промышленность, включая		документов, для получения	сырье растительного и
производство напитков и		разрешительной документации	животного
табака (в сфере		для функционирования	происхождения;
промышленного		предприятия питания;	продукция питания
производства кулинарной		разработка планов и программ	различного назначения;
продукции)		внедрения инноваций и	методы и средства
		определения эффективности их	испытаний и контроля
		внедрения в производство;	качества сырья и готовой
		участие в разработке	продукции питания;
		концепции развития	технологическое
		предприятия питания с учетом	оборудование; сетевые и
		тенденций потребительского	крупные предприятия
		рынка;	питания и отели, крупные
		планирование и координация	специализированные цеха,
		деятельности производства с	имеющие функции
		другими видами деятельности	кулинарного
		предприятия питания;	производства;
		организация и осуществление	центральный офис сети
		контроля соблюдения	предприятий питания.
		технологического процесса	- выпускники могут
		производства продукции	осуществлять
		питания на отдельных	профессиональную
		участках/подразделениях	деятельность в других
		предприятия питания;	областях и (или) сферах
		организация работы	профессиональной
		производства и процессов	деятельности при условии
		снабжения, хранения и	соответствия уровня их
		передвижения продуктов	образования и полученных
		внутри предприятия питания;	компетенций требованиям к
		разработка и реализация	квалификации работника.

		мероприятий по управлению	
		качеством и безопасностью	
		сырья, полуфабрикатов и	
		готовой продукции на	
		предприятиях питания;	
		разработка и реализация	
		мероприятий по повышению	
		эффективности производства	
		продукции питания,	
		направленных на снижение	
		трудоемкости, энергоемкости и	
		повышение	
		производительности труда;	
		внедрение новых видов сырья,	
		высокотехнологических	
		производств продукции	
		питания, нового	
		технологического	
		оборудования;	
		организация и осуществление	
		входного контроля качества	
		сырья и материалов,	
		производственного контроля	
		полуфабрикатов и продукции	
		питания;	
		проведение стандартных и	
		сертификационных испытаний	
		пищевого сырья и готовой	
		продукции питания;	
		оценка влияния новых	
		технологий, новых видов сырья,	
		продуктов и технологического	
		оборудования, новых условий	
		производства продукции на	
		конкурентность продукции	
		производства и рентабельность	
		предприятия;	
		обеспечение и поддержание	
		эффективной системы продаж	
		продукции производства и	
		контроля деятельности	
		производства;	
		совершенствование работы	
		производства и содействие	
		совершенствованию процесса	
		обслуживания гостей;	
		участие в разработке	
		концепции, ценообразования на	
		блюда, продвижении бренда и	
		стратегии развития предприятия	
		питания;	
		разработка и реализация	
		программ по продвижению	
		продукции производства и	
		привлечению потребителей,	
		обеспечению и поддержки	
		лояльности потребителей к	
		предприятию питания.	
33. Сервис, оказание услуг	организационно-	оценка условий поставки	- продовольственн
населению (торговля,	управленческий	продуктов от потенциального	сырье растительного
техническое обслуживание,	V P	круга поставщиков;	животного
		организация системы	происхождения;
		товародвижения и создания	продукция питани
1		товародьимения и создания	продукция питани
персональных услуг, услуги			изанийного назнанати
		необходимых условий для хранения, складирования и	различного назначени методы и средсти

прочие) сфере общественного питания)

перемещения закупаемых продуктов;

установка критериев и показателей эффективности работы производства;

определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;

организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;

определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;

формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;

выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;

разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;

операционное планирование на предприятии;

организация документооборота по производству;

организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;

управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;

контроль финансовых и материальных ресурсов;

осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;

формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства;

создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и

испытаний И контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. выпускники ΜΟΓΥΤ

осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

		<del>_</del>	<del>_</del>
		безопасности труда работников	
		предприятия питания;	
		участие в планировке и	
		оснащении предприятий питания;	
		контроль движения финансовых	
		и материальных ресурсов	
		производства, принятие мер для	
		предотвращения различных	
		злоупотреблений персонала.	
22. Пищевая	научно-	проведение исследований по	- продовольственное
промышленность, включая	исследовательский	выявлению возможных рисков в	сырье растительного и
производство напитков и		области качества и безопасности	животного
табака (в сфере		продукции производства и	происхождения;
промышленного		условий, непосредственно	продукция питания
производства кулинарной		влияющих на их возникновение;	различного назначения;
продукции)		разработка документации по обеспечению качества и	методы и средства
			испытаний и контроля
		безопасности продукции	качества сырья и готовой
		производства на предприятии; анализ научно-технической	продукции питания; технологическое
		анализ научно-технической информации, отечественного и	оборудование; сетевые и
		зарубежного опыта по	крупные предприятия
		производству продукции	питания и отели, крупные
		питания;	специализированные цеха,
		участие в выполнении	имеющие функции
		эксперимента, проведение	кулинарного
		наблюдений и измерений,	производства;
		составление их описания и	центральный офис сети
		формулировка выводов;	предприятий питания.
		использование современных	- выпускники могут
		методов исследования и	осуществлять
		моделирования для повышения	профессиональную
		эффективности использования	деятельность в других
		сырьевых ресурсов при	областях и (или) сферах
		производстве продукции	профессиональной
		питания;	деятельности при условии
		участие в разработке продукции	соответствия уровня их
		питания с заданными	образования и полученных
		функциональными свойствами,	компетенций требованиям к
		определенной биологической,	квалификации работника.
		пищевой и энергетической	
		ценностью.	
22. Пищевая	проектный	оценка качества услуг в	- продовольственное
промышленность, включая		области проектирования и	сырье растительного и
производство напитков и		реконструкции предприятия	животного
табака (в сфере		питания, предоставляемых	происхождения;
промышленного		проектными организациями;	продукция питания
производства кулинарной		разработка технического	различного назначения;
продукции)		задания и	методы и средства
		технико-экономического	испытаний и контроля
		обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия	качества сырья и готовой продукции питания;
		питания;	продукции питания; технологическое
		определение размеров	оборудование; сетевые и
		производственных помещений,	крупные предприятия
		подбор технологического	питания и отели, крупные
		оборудования и его размещение;	специализированные цеха,
		чтение чертежей и	имеющие функции
		осуществление контроля за	кулинарного
		качеством услуг проектных	производства;
		организаций при проектировании	центральный офис сети
		и реконструкции предприятий	предприятий питания.
		питания;	- выпускники могут
		осуществление контроля за	осуществлять
		качеством монтажных работ, и	профессиональную
		<u> </u>	

оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;	деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной
использование системы	деятельности при условии
автоматизированного	соответствия уровня их
проектирования и программного	образования и полученных
обеспечения при создании	компетенций требованиям к
проектов вновь строящихся и	квалификации работника.
реконструированных	
предприятий питания.	

#### 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины – Б1.О.20.

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питание и пр.).

Объекты профессиональной деятельности (или областей знания):

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.
- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

#### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии)

		1	ı		ı
Задача ПД	Объект	Категор	Код и	Код и	Основание (ПС,
	или	ия	наименован	наименование	анализ опыта)
	област	професс	ие	индикатора	
	Ь	иональн	профессион	достижения	
	знания	ых	альной	профессиональной	
	(npu	компете	компетенци	компетенции	
	необхо	нций	И		
	димос	(npu			
	mu)	необход			
		имости)			

Направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»

Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный, научно-исследовательский

ПК-5 ПК-5.1. организация оформления документов, Профессиона получения разрешительной Способен Использует льный документации для функционирования организов методы стандарт предприятия питания; «Специалист ывать планирования, разработка планов по технологии программ ведение контроля И внедрения инноваций и определения оценки качества технологи продукции эффективности внедрения ИХ ческого выполнения общественного производство; процесса технологических питания», утвержденный участие в разработке концепции на операций развития предприятия питания с учетом предприят производства приказом тенденций потребительского рынка; иях продукции Министерства планирование И координация обществен общественного труда деятельности производства с другими ного питания социальной видами деятельности предприятия питания с массового защиты питания; учетом изготовления и Российской организация и осуществление контроля принципо специализирован Федерации от соблюдения технологического процесса 15 июня 2020 г. ных пищевых производства продукции питания на 329н. рациональ продуктов; участках/подразделениях регистрационн отдельных ного ый № 1302. предприятия питания; сбалансир организация работы производства и ованного снабжения, процессов хранения питания передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка и реализация мероприятий управлению качеством безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости повышение производительности труда; новых внедрение видов сырья, высокотехнологических производств нового продукции питания, технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; стандартных проведение сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; разработке участие В концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.

		ПК-5 Способен организовы вать ведение технологич еского процесса на предприяти ях общественн ого питания с учетом принципов рациональн ого и сбалансиро ванного питания	ПК-5.2 Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.
--	--	---	--	--

# 4. Объём дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	D	Курс			
	Всего часов	3			
Очная	форма				
Аудиторные занятия (всего)	20	20			
В том числе:					
Лекции	8	8			
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	12	12			
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная					
нагрузка)					
Другие виды аудиторной работы					
Самостоятельная работа (всего)	151	151			
В том числе:					
Изучение учебного материала по литературным	151	151			
источникам без составления конспекта					
Другие виды самостоятельной работы	_				
Контроль	9	9			
Вид промежуточной аттестации (зачет,	экзамен	экзамен			
дифференцированный зачет, экзамен)	3113411111	31.34.1			
Общая трудоемкость час	180	180			
Зачетные Единицы Трудоемкости	5	5			
Контактная работа (по учебным занятиям)	20	20			

# 5. Содержание дисциплины

# 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

		Технологии формирования компетенций						
<u>№</u> п/п	Наименование разделов дисциплины	Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзам)	Код индикатора достижения компетенции
1.	Физиологические системы, связанные с функцией питания	2		2		24	28	ПК-5.1, ПК-5.2
2.	Значение различных компонентов пищи для организма	4		4		20	28	ПК-5.1, ПК-5.2
3.	Физиологические основы составления пищевых рационов	2		6		107	115	ПК-5.1, ПК-5.2
ИТО	ГО	8		12		151	171	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

$N_{\underline{0}}$	Наименование обеспечивающих	№ разделов данной дисциплины из табл.5.1, для					
$\Pi/\Pi$	(предыдущих) и обеспечиваемых	которых необходимо изучение					
	(последующих)дисциплин	обеспечивающих (предыдущих) и					
		обеспечиваемых		ζ			
		(последующих)дисциплин					
		1	2	3			
	Предшествующие дисциплины						
1.	Химия	-	+	-			
2.	Микробиология	+	-	+			
	Последующие дисциплины						
1.	Технология продукции						
	общественного питания	+	+	+			
2.	Санитария и гигиена питания	-	-	+			
3.	Лечебно-профилактическое и диетическое питание	-	+	+			

#### 5.3 Лекционные занятия

<b>№</b> п/п	Наименование разделов	Темы лекций	Трудо-е мкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1	Физиологические системы, связанные с функцией питания	Тема 1. Анатомо-физиологические и биохимические основы пищеварения человека.	2	ПК-5.1, ПК-5.2
2	Значение различных компонентов пищи для организма	Тема 1. Основные пищевые вещества и их энергетические, пластические и регуляторные функции.	4	ПК-5.1, ПК-5.2
3	Физиологические основы составления пищевых рационов	Тема 1. Основы рационального питания.	2	ПК-5.1, ПК-5.2
	Итого:		8	

# 5.4 Лабораторные занятия- не предусмотрены

5.5 Практические занятия (семинары)

0.0	ipakin icekne	занятия (семинары)		
$N_{\underline{0}}$	№ раздела	Тематика практических занятий	Трудо-емкост	Код
π/	дисциплины	•	Ь	индикатора
П			(час.)	достижения
11			(100.)	компетенции
1.	1	Строение и функции физиологических систем,		ПК-5.1,
		связанных с процессами питания	2	ПК-5.2
2.	2	Определение физиологической потребности		ПК-5.1,
		организма в энергии и основных пищевых	4	ПК-5.2
		веществах. Оценка пищевого статуса		
3.	3	Составление суточного рациона питания для	4	ПК-5.1,
		различных групп населения		ПК-5.2
		Альтернативные теории питания (деловая игра)	2	
		-		
	Итого:		12	

# 5.6 Научно- практические занятия – не предусмотрены

### 5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8 Самостоятельная работа

<b>№</b> п/ п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудо-е мкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1	Физиологические системы, связанные с	История и эволюция питания человека, современное определение понятия «здоровье». Роль питания в поддержании здоровья и в	4	ПК-5.1, ПК-5.2
	функцией питания	возникновении «болезней цивилизации». Процессы всасывания и усвоения пищевых веществ. Состав и функции микрофлоры пищеварительного тракта человека. Факторы, вызывающие дисбаланс микробной экологии человека. Общие принципы регуляции роста, развития и функционирования живых организмов. Краткая характеристика структуры и функционирования первичных и сложных вторичных регуляторных механизмов гомеостаза	4	
		человека. Строение и функции физиологических систем,	8	
		связанных с процессами питания.	8	
2	Значение различных компонентов	Физико-химические особенности воды и ее функции для живых организмов. Гигиенические требования к питьевой воде.	8	ПК-5.1, ПК-5.2
	пищи для организма	Пищевая ценность основных продуктов питания.	12	
3	Физиологические основы составления пищевых	Гигиеническая оценка различных процессов кулинарной обработки пищи. Недостатки и преимущества различных приемов тепловой обработки.	16	ПК-5.1, ПК-5.2
	рационов	Природные токсические компоненты пищевых продуктов, а также вредные соединения, образующиеся в процессе их кулинарной обработки. Защитные компоненты	16	
		пищевых продуктов.  Классификация и краткая характеристика пищевых добавок, используемых в		
		технологических целях. Особенности функционального, лечебного	7	
		и лечебно-профилактического питания. Особенности питания детей и	8 8	
		подростков. Особенности питания людей пожилого	8	
		возраста. Особенности питания лиц умственного и физического труда.	8 36	
	Итого:	Реферат	151	

5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и

форм контроля

Код индикатора	Виды занятий					Формы контроля
достижения компетенции	Л	ЛР	ПЗ	КР/КП	CPC	
ПК-5.1	+		+		+	Устный опрос, тест, выполнение практических заданий, реферат, экзамен
ПК-5.2	+		+		+	Устный опрос, тест, выполнение практических заданий, реферат, экзамен

#### 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

#### 6.1 Основная литература

- 1. Позняковский, В.М. Физиология питания: учебник для вузов / В.М. Позняковский, Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский; под общей редакцией В.М. Позняковского.— 5-еизд., стер. Санкт-Петербург: Лань, 2021.— 432с. ISBN 978-5-8114-6847-8. Текст: электронный //Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/152642
- 2. Васильева, И.В. Физиология питания: учебник и практикум для вузов / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. Москва: Издательство Юрайт, 2020. 212 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-00638-4. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. —URL:https://urait.ru/bcode/450792
- 3. Теплов, В.И. Физиология питания: учебное пособие для бакалавров / В.И. Теплов, В.Е. Боряев.—6-е изд.— Москва: Издательско-торговая корпорация «ДашковиК°», 2020. 456 с. ISBN 978-5-394-03891-4. Текст: электронный. URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1091168">https://znanium.com/catalog/product/1091168</a>

#### 6.2 Дополнительная литература

- 1. Молчанова, Елена Николаевна. Физиология питания: учебное пособие для студентов, обуч. По направлениям подготовки бакалавров 260100.62 "Продукты питания из растительного сырья" и 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания" / Молчанова, Елена Николаевна. СПб. : Троицкий мост, 2014. 240 с. : ил. ISBN978-5-4377-0029-7: 730-00. Текст (визуальный): непосредственный.
- 2. Дроздова, Татьяна Михайловна Физиология питания: учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки диплом. специалиста 260500 (655700) "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" / Дроздова, Татьяна Михайловна, Влощинский, Павел Евгеньевич, Позняковский, Валерий Михайлович. Москва: ДеЛи, 2011. 352 с. ISBN 978-5-9905170-13-3 : 1069-00. Текст (визуальный): непосредственный.
- 3. Барышева, Е.С. Физиология питания: учебное пособие для спо / Е.С. Барышева; Е.С. Барышева. Физиология питания; Весь срок охраны авторского права. Саратов: Профобразование, 2020. 199 с. Текст. Весь срок охраны авторского права. ISBN 978-5-4488-0532-5. Текст: электронный // IRPbooks: электронно-библиотечная система. URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/92192.html">http://www.iprbookshop.ru/92192.html</a>
- 4. Молчанова, Елена Николаевна. Физиология питания: учебное пособие Е.Н. Молчанова. СПб.: Троицкий мост, 2014. 240 с. : ил. ISBN 978-543770029-7. Текст: электронный // Троицкий мост: электронно-библиотечная система. URL:  $\frac{\text{http://www.trmost.ru/userfiles/flash/fp/HTML/2/index.html}}{\text{http://www.trmost.ru/userfiles/flash/fp/HTML/2/index.html}}$

#### 6.3 Периодические издания

- 1. Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета имени П.А. Костычева : науч.- производ. журн. / учредитель и издатель федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева». 2009 . Рязань, 2009-2024. Ежекварт. ISSN 2077- 2084. Текст: непосредственный.
  - 2. Вопросы питания: науч.-практ. журнал / учредитель: редакция журнала «Вопросы питания». –

- 1932 . Москва: Издат. Группа «ГЭОТАР-Медиа», 2000-2022. Двухмес. –ISSN0042-8833. Текст: непосредственный.
- 3. Пищевая промышленность : науч.- производ. журн. / учредитель ООО Пищепромиздат». –1930, июль . Москва: Пищевая промышленность, 2000-2022. Ежемес. ISSN 0235-2486. Текст: непосредственный.
- 4. Пищевая технология: научн.-техн. журн. / учредитель: Кубанский государственный технологический университет, 1957 . Краснодар, 2000-2022. Двухмес. ISSN 0579-3009. -Текст: непосредственный.
- 5. Техника и технология пищевых производств (Food Processing : Techniques and Technology): науч. журн. / учредитель: ФГБОУ ВО Кемеровский государственный университет. 1998 -. —Кемерово, 2000-2022. Ежекварт. ISSN2074-9414. Текст: непосредственный.
- 6. Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК продукты здорового питания: науч.—теоретич. журн. / учредитель: Ассоциация Технологическая платформа Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК продукты здорового питания. 2013 -.— Воронеж, 2000-2022. Двухмес. ISSN2311-6447. Текст: непосредственный.

### 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- 1. Официальный сайт Министерства обороны РФ-http://www.mil.ru
- 2. Крупнейшая российская электронная библиотека-http://elibrary.ru.
- 3. ЭБ РГАТУ. Режим доступа: http://bibl.rgatu.ru/
- 4. Официальный сайт Министерства по чрезвычайным ситуациям РФ –http://www.mchs. gov.ru
- 5.ЭБС «Юрайт» –http://www.biblio-online.ru/

#### 6.5 Методические указания к практическим занятиям /лабораторным занятиям/

научно-практическим занятиям/коллоквиумам Туркин, В.Н., Евсенина, М.В. Методические указания для практических занятий по дисциплине «Физиология питания» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / . – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. –ЭБ РГАТУ. - URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

6.2 **Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы** Туркин, В.Н., Евсенина, М.В. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Физиология питания» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] . – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. – ЭБ РГАТУ. - URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

# 7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных)

#### Наименование

	Лицензия	Ограничение	Дата окончания
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c- 626c8be57420	без ограничений	без ограничений
ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021		

«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационнойподдержке от 26.08.2016	без ограничений	без ограничений
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP- 4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH- 7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WD		
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF- JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR- 334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ- YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC- TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV- Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF- 9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W- KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6- G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ- GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF- T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3- QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG		
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
eTXT Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
GIMP	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
WINE	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Справочно-правовая система "Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

Профессиональные БД					
База ГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm				
Государственная публичная научно-техническая библиотека Рос	сии http://ecology.gpntb.ru				
Сайты официальных организаций					
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ <u>gost.ru</u>					
Официальный сайт Министерства здравоохранения Российской Федерации	http://www.rosminzdrav.ru				
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	www.nbmgu.ru				
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp				
Информационные справочные системы					
Гарант http://www.garant.ru/					
КонсультантПлюс http://www.consultant.ru/					

# 8. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплине

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе

**9. Материально-техническое обеспечение.** Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы

# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

## Утверждаю:

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

\_\_\_\_\_\_ О.В. Черкасов «\_19 » марта 2025 г.

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### Безопасность жизнедеятельности

(наименование учебной дисциплины)
Уровень профессионального образования бакалавриат
(бакалавриат, специалитет, магистратура, подготовка кадров высшей квалификации)
Направление подготовки (специальность) 19.03.04 Технология продукции и организация общест-
венного питания
(полное наименование направления подготовки)
Направленность (Профиль(и)) Технология организации ресторанного дела
(полное наименование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)
Квалификация выпускникабакалавр
Форма обучения заочная
(очная, заочная, очно-заочная)
Курс <u>2</u> Семестр <u>-</u>
Курсовая(ой) работа/проект курс Зачет курс Зачет курс Экзамен курс

#### ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,

утвержденного	<u>17.08.2020 г.</u>
	(дата утверждения ФГОС ВО)
Разработчик доце (должность, кафед	нт, «Организация транспортных процессов и безопасность жизнедеятельности»  а)
	Терентьев В.В.
(подпис	о) (Ф.И.О.)
Рассмотрена и ут	ерждена на заседании кафедры «_19_» <u>марта</u> 2025 г., протокол № <u>8</u>
Заведующий кафо	дрой «Организация транспортных процессов и безопасность жизнедеятельности»
	(кафедра)
Amet	<u>Терентьев В.В.</u>
(подпись)	(Ф.И.О.)

## 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины.

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» - обязательная дисциплина федеральных государственных образовательных стандартов всех направлений первого уровня высшего образования (бакалавриата), в которой объединены междисциплинарные проблемы тематики безопасного взаимодействия человека со средой обитания и вопросы защиты от негативных факторов во всех сферах человеческой деятельности, включая защиту от чрезвычайных ситуаций.

**Целью освоения дисциплины** «**Безопасность жизнедеятельности**» является формирование профессиональной культуры безопасности, под которой понимается готовность и способность личности использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности, характера мышления и ценностных ориентаций, при которых вопросы безопасности рассматриваются в качестве приоритета.

#### Основными задачами дисциплины являются:

- приобретение понимания проблем устойчивого развития деятельности и рисков, связанных с деятельностью человека;
- овладение приемами рационализации жизнедеятельности, ориентированными на снижения антропогенного воздействия на природную среду и обеспечение безопасности личности и общества;
- формирование теоретических знаний и практических навыков, необходимых для: создания комфортного (нормативного) состояния среды обитания в зонах трудовой деятельности и отдыха человека; обеспечения устойчивости функционирования объектов и технических систем в штатных и чрезвычайных ситуациях; принятия решений по защите производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения, а также принятия мер по ликвидации их последствий.

В соответствии с ФГОС ВО тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников;

- технологический;
- организационно-управленческий;
- проектный;
- научно-исследовательский.

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профес-	Типы задач	Задачи	Объекты профессио-
сиональной дея-	профессиональ-	профессиональной деятельности	нальной деятельности
тельности	ной		(или области знания)
(по Реестру	деятельности		(при необходимости)
Минтруда)			
22. Пищевая	технологиче-	организация оформления до-	- продовольствен-
промышлен-	ский	кументов, для получения раз-	ное сырье расти-
ность, включая		решительной документации для	тельного и животно-
производство		функционирования предпри-	го происхождения;
напитков и та-		ятия питания;	продукция питания
бака (в сфере		разработка планов и программ	различного назначе-
промышленного		внедрения инноваций и опреде-	ния; методы и сред-
производства		ления эффективности их вне-	ства испытаний и
кулинарной		дрения в производство;	контроля качества

продукции)

участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;

планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;

организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;

организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;

разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;

разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;

внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;

организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;

проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;

оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предпри-

сырья готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые крупные И предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

- выпускники мо-ГУТ осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства,	организацион- но- управлен- ческий	ятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.  оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой
		_	
		•	
		-	
-	•		•
	• •	1 -	= =
` •	ческии	· ·	
_			•
_			•
персональных		паемых продуктов;	ства испытаний и
			•
· ·			1
общественное питание и про-		производства; определение объемов затрат на	продукции питания; технологическое
чие)		логистические процессы и ин-	оборудование; сете-
1114)		формационные технологии по	вые и крупные
		автоматизации логистических	предприятия пита-
		процессов на предприятии пита-	ния и отели, круп-
		ния;	ные специализиро-
		организация и контроль отдела	ванные цеха, имею-
		продаж по реализации продук-	щие функции кули- нарного производст-
		ции производства внутри и вне предприятия питания;	ва; центральный
		определение направления дея-	офис сети предпри-
		тельности отдела продаж по сег-	ятий питания.
		ментам рынка и каналов реали-	- выпускники могут
		зации;	осуществлять про-
		формирование ассортимента	фессиональную дея-
		продаваемой продукции и услуг	тельность в других
		внутри и вне предприятия питания;	областях и (или) сферах профессио-
		ния, выявление недостатков про-	нальной деятельно-
		цесса обслуживания и определе-	сти при условии со-
		ние способов повышения качест-	ответствия уровня
		ва обслуживания с разработкой	их образования и
		критериев и показателей эффек-	полученных компе-

тивности обслуживания;     разработка мотивационной программы для работников про- изводства и анализ эффективно- сти проведения мотивационных программ;     операционное планирование на предприятии;     организация документооборота по производству;     организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социально- психологического климата в коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, полдержка лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессио-
программы для работников про- изводства и анализ эффективно- сти проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллекти- ва, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оцен- ка состояния социально- психологического климата в кол- лективе; контроль финансовых и мате- риальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качест- вом производства продукции пи- тания; формирование профессиональ- ной команды, мотивация работ- ников производства, поддержка лояльность персонала к предпри- ятию и руководству;
изводства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социальнопсихологического климата в коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;
сти проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социальнопсихологического климата в коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;
программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социальнопсихологического климата в коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;
операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социальнопсихологического климата в коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;
предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социально- психологического климата в коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;
организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социальнопсихологического климата в коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;
по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;
организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социальнопсихологического климата в коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;
ва, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;
работников производства; управление персоналом, оценка состояния социальнопсихологического климата в коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;
управление персоналом, оценка состояния социально- психологического климата в кол- лективе; контроль финансовых и мате- риальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качест- вом производства продукции пи- тания; формирование профессиональ- ной команды, мотивация работ- ников производства, поддержка лояльность персонала к предпри- ятию и руководству;
ка состояния социально- психологического климата в кол- лективе; контроль финансовых и мате- риальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качест- вом производства продукции пи- тания; формирование профессиональ- ной команды, мотивация работ- ников производства, поддержка лояльность персонала к предпри- ятию и руководству;
психологического климата в коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;
лективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;
контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;
риальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;
осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;
контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;
вом производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;
тания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;
формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;
ной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;
ников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;
лояльность персонала к предприятию и руководству;
ятию и руководству;
опезиизания профессио
нального обучения и аттестации
работников производства;
создание и обеспечение функ-
ционирования системы поддерж-
ки здоровья и безопасности тру-
да работников предприятия пи-
тания;
участие в планировке и осна-
щении предприятий питания;
контроль движения финансо-
вых и материальных ресурсов
производства, принятие мер для
предотвращения различных зло-
употреблений персонала.
22. Пищевая научно- иссле- проведение исследований по - продовольствен-
промышлен- довательский выявлению возможных рисков в ное сырье расти-
ность, включая области качества и безопасности тельного и животно-
производство производства и усло- го происхождения
напитков и та- вий, непосредственно влияющих продукция питания
бака (в сфере на их возникновение; различного назначе-
промышленного разработка документации по ния; методы и сред-
производства обеспечению качества и безопас- ства испытаний и
кулинарной ности продукции производства контроля качества
продукции) на предприятии; сырья и готовой
анализ научно-технической продукции питания

информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; участие в разработке продукции питания; участие в разработке продукции питания; участие в разработке продукциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.  22. Пищевая промышленность, включая производство прожими предприятия питания к квалификации работника.  12. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере				
промышленного производства кулинарной продукции)  питания; определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение; чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектировании и реконструкции предприятий питания; осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования и офис сети предприятий питания.  промышленного обоснования на проектировании контроля качества испытаний и контроля качества испытания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализирование существление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса; использование системы авто-	промышлен- ность, включая производство напитков и та- бака (в сфере промышленного производства кулинарной	проектный	зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.  Оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение; чтение чертежей и осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания; осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого	оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.  - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.  - продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.
матизированного проектирова- профессиональную ния и программного обеспечения деятельность в				
при создании проектов вновы других областях и			матизированного проектирова-	профессиональную

	строящихся и реконструирован-	(или) сферах про-
	ных предприятий питания.	фессиональной
		деятельности при
		условии соответст-
		вия уровня их об-
		разования и полу-
		ченных компетен-
		ций требованиям к
		квалификации ра-
		ботника.

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы. Индекс дисциплины **Б1.О.21**.

Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников:

- Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции).
- Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие).

# 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ООП по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом.\* Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица - Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

таолица з пивере	шини компетенции	выпускников и индикаторы их достижения
Категория	Код и наименование	Код и наименование индикатора достижения
универсальных	универсальной	универсальной компетенции
компетенций	компетенции	
Безопасность	Способен создавать и	УК-8.1 Знает опасные и вредные факторы жизне-
жизнедеятельности	поддерживать в по-	деятельности, возможные угрозы для человека,
	вседневной жизни и	общества и природы
	в профессиональной	УК-8.2 Прогнозирует уровень безопасных усло-
	деятельности безо-	вий жизнедеятельности в бытовых и профессио-
	пасные условия	нальных условиях для обеспечения устойчивого
	жизнедеятельности	развития общества, способен участвовать в их
	для сохранения при-	создании.
	родной среды, обес-	УК-8.3 Умеет создавать и сохранять безопасные
	печения устойчивого	условия жизнедеятельности, в том числе при уг-
	развития общества, в	розе и возникновении чрезвычайных ситуаций и
	том числе при угрозе	военных конфликтов.
	и возникновении	УК-8.4 Способен к участию в ликвидации по-
	чрезвычайных ситуа-	следствий чрезвычайных ситуаций.
	ций и военных кон-	УК-8.5 Знает и умеет применять приёмы первой
	фликтов	помощи.

# 4. Объём дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий.

Вид учебной работы	Daara waaa	Курс				
	Всего часов	1	2	3	4	5
Аудиторные занятия (всего)	16		16			
В том числе:	-	ı	-	-	-	-
Лекции	4		4			
Лабораторные работы (ЛР)	4		4			
Практические занятия (ПЗ)	8		8			
Семинары (С)	-		-			
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)	-		-			
Другие виды аудиторной работы	-		-			
Самостоятельная работа (всего)	88		88			
В том числе:						
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)	-		-			
Расчетно-графические работы	-		-			
Реферат	-		-			
Другие виды самостоятельной работы	-	-	-	-	-	
Подготовка к лекциям	12		12			
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	68		68			
Подготовка к тестированию	4		4			
Подготовка к выполнению практических занятий	4		4			
Контроль	4		4			
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	зачет		зачет			
Общая трудоемкость час	108		108			
Зачетные Единицы Трудоемкости	3		3			
Контактная работа (по учебным занятиям)	16		16			

# 5. Содержание дисциплины.

# 5.1. Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций.

		Те	ХНОЛОГ КО	ии фор мпетен	_	пния	
№ п/ п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Лабораторные занятия	Практические занятия	Самост. работа студента	Всего час. (без зачета)	Формируемые компетенции
1.	Введение в безопасность. Основные понятия, термины и определения.	-	-	-	8	8	УК-8
2.	Человек и техносфера	-	-	-	8	8	УК-8
3.	Управление безопасностью жизнедеятельности	2	4	-	32	38	УК-8
4.	Идентификация и воздействие на человека вредных и опасных факторов среды обитания	2	-	-	8	10	УК-8
5.	Обеспечение комфортных условий для жизни и деятельности человека	-	-	-	6	6	УК-8
6.	Защита человека и среды обитания от вредных и опасных факторов природного, антропогенного и техногенного происхождения	-	-	8	6	14	УК-8
7.	Чрезвычайные ситуации и методы защиты в условиях их реализации	-	-	-	20	20	УК-8
	ОТОТИ	4	4	8	88	104	

5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи.

№	Наименование обеспечивающих	№ разделов дисциплины из табл.5.1						
$\Pi/\Pi$	(предыдущих) и обеспечивае-	1	2	3	4	5	6	7
	мых (последующих) дисциплин							
	Пре	едыдущи	е дисциі	плины				
1.	Правоведение	+		+	+	+	+	+
2.	Экология		+				+	
	Пос	ледующі	ие дисци	плины				
1.	Технология продукции			+	+	+	+	+
	общественного питания							
2.	Оборудование предприятий об-	+	+	+	+	+	+	+
	щественного питания							

# 5.3. Лекционные занятия.

№ п/ п	№ разде- лов	Содержание лекций	Трудо- емкость (час.)	Формируемые компетенции
1	3	Законодательство об охране труда. Трудовой кодекс – основные положения X раздела кодекса, касающиеся вопросов охраны труда. Система стандартов безопасности труда (ССБТ) - структура и основные стандарты. Стандарты предприятий по безопасности труда. Инструкции по охране труда. Законодательство о безопасности в ЧС.	2	УК-8
2	4	Классификация негативных факторов среды обитания человека. Понятие опасного и вредного фактора, характерные примеры. Источники и характеристики основных негативных факторов и особенности их действия на человека. Химические негативные факторы (вредные вещества). Классификация вредных веществ по видам, агрегатному состоянию, характеру воздействия и токсичности. Физические негативные факторы. Механические колебания, вибрация. Акустические колебания, шум. Электромагнитные излучения и поля. Инфракрасное излучение. Лазерное излучение. Ультрафиолетовое излучение. Ионизирующее излучение. Электрического тока на человека. Статическое электричество. Причины накопления зарядов статического электричества. Источники статического электричества.	2	УК-8
		Итого:	4	

# 5.4. Лабораторные занятия.

$N_{\underline{0}}$	Наименование разделов	Наименование лабораторных занятий	Трудо-	Формируемые
п/п			емкость	компетенции
			(час.)	
1	Управление безопасно-	Инструктаж и обучение безопасным ме-	2	УК-8
	стью жизнедеятельно-	тодам работы		
2	сти	Расследование и учет производствен-	2	
		ных несчастных случаев		
		Итого:	4	

# 5.5. Практические занятия (семинары).

No	Наименование разделов	Наименование практических занятий	Трудо-	Формируе-
п/п		(семинаров)	емкость	мые компе-
			(час.)	тенции
1	Чрезвычайные	Чрезвычайные ситуации и их классифи-	2	УК-8
	ситуации и методы	кация		
2	защиты в условиях их	Единая государственная система преду-	4	
	реализации	преждения и ликвидации чрезвычайных		
		ситуаций (РСЧС).		
3		Основные мероприятия по защите на-	2	
		селения и территорийв чрезвычайных		
		ситуациях		
		Итого:	8	

- 5.6. Научно- практические занятия не предусмотрены.
- 5.7. Коллоквиумы не предусмотрены.

# 5.8. Самостоятельная работа.

No	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудо-	Формируе-
п/п		(детализация)	емкость	мые компе-
			(час.)	тенции
1	Введение в безопас-	Характерные системы "человек - среда	4	УК-8
	ность. Основные поня-	обитания". Производственная, городская,		
	тия, термины и	бытовая, природная среда. Взаимодейст-		
	определения.	вие человека со средой обитания.		
2		Понятие «опасность». Виды опасностей,	4	
		краткая характеристика опасностей и их		
		источников. Понятие «безопасность».		
		Системы безопасности и их структура.		
		Краткая характеристика разновидностей		
		систем безопасности.		
3	Человек и техносфера	Понятие техносферы. Структура техно-	4	УК-8
		сферы и ее основных компонентов.		
4		Современное состояние техносферы и	4	
		техносферной безопасности. Критерии		
		и параметры безопасности техносферы.		
5	Управление безопасно-	Правовая основа функционирования	4	УК-8
	стью жизнедеятельности	единой государственной системы пре-		
		дупреждения и ликвидации ЧС.		
6		Подготовка населения для действий в	2	
		чрезвычайных ситуациях.		
7		Организация государственного управ-	4	
		ления в области защиты от ЧС.		
8		Полномочия Президента РФ, Федераль-	4	
		ного Собрания РФ, Правительства РФ,		
		органов государственной власти субъ-		
		ектов РФ в области защиты от ЧС.		
9		Основы государственного управления в	4	
		области защиты населения от ЧС.		
10		Обязанности федеральных органов ис-	2	
		полнительной власти, организаций в		
		области защиты от ЧС.		
11		Права и обязанности граждан Россий-	2	
-		* **		11

				<del> </del>
		ской Федерации в области защиты от ЧС.		
12		Правовое регулирование в области защиты населения от ЧС.	2	
13		Пропаганда знаний в области защиты населения и территорий от ЧС.	2	
14		Организация мониторинга, диагностики и контроля промышленной безопасно-	2	
		сти, условий и безопасности труда.		
15		Аудит и сертификация состояния безопасности.	2	
16		Сертификация производственных объектов на соответствие требованием ох-	2	
		раны труда.		
17	Идентификация и воз-	Молния как разряд статического элек-	2	УК-8
1 /	действие на человека	тричества.	<u> </u>	710
18	вредных и опасных фак-	Сочетанное действие вредных факто-	2	
	торов среды обитания	ров. Особенности совместного воздей-	_	
	or or or or or or or or or or or or or o	ствия на человека вредных веществ и		
		физических факторов		
19		Предельно-допустимые концентрации	2	
		вредных веществ: среднесуточная, мак-	_	
		симально разовая, рабочей зоны.		
20		Использование лазерного излучения в	2	
		информационных технологиях		
21	Обеспечение комфорт-	Терморегуляция организма человека.	2	УК-8
22	ных условий для жизни и	Влияние цветовой среды на работоспо-	2	
	деятельности человека	собность и утомляемость.		
23		Факторы, определяющие зрительный и	2	
		психологический комфорт.		
24	Защита человека и среды	Особенности защиты от инфра и ульт-	2	УК-8
	обитания от вредных и	развука.		
25	опасных факторов при-	Оградительные устройства, предохра-	2	
	родного, антропогенного	нительные и блокирующие устройства,		
	и техногенного проис-	устройства аварийного отключения, ог-		
26	хождения	раничительные устройства	2	
26		Индивидуальные средства защиты от	2	
27	IImaany yya <del>⊻</del>	поражения электрическим током	A	VIII O
27	Чрезвычайные ситуации и методы защиты в усло-	Чрезвычайные ситуации и классифика- ция чрезвычайных ситуаций.	4	УК-8
28	виях их реализации	Пожар. Классификация видов пожаров	4	
	1 ,	и их особенности. Основные сведения о	•	
		пожаре. Основные причины и источни-		
		ки пожаров. Первичные средства пожа-		
		ротушения, огнетушители, их основные		
		типы и области применения.		
29		Радиационные аварии. Определение	3	
		возможных доз облучения и допустимо-		
		го времени пребывания людей в зонах		
		загрязнения.		
30		Аварии на химически опасных объек-	3	
		тах, их группы и классы опасности, ос-		
		новные химически опасные объекты.		

	Основные способы защиты персонала		
	населения и территорий от химически		
	опасных веществ.		
31	Стихийные бедствия. Землетрясения	2	
	наводнения, атмосферные явления, из		
	краткая характеристика, основные па		
	раметры и методы защиты.		
32	Защита населения в ЧС. Организация	2	
	защиты в мирное и военное время, спо		
	собы защиты, защитные сооружения, из		
	классификация.		
33	Психологическая устойчивость в экс-	2	
	тремальных ситуациях.		
	Итого	88	

5.9. Примерная тематика курсовых проектов – не предусмотрены.

# 5.10. Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля.

Пеј	речень	Виды занятий		й	Формы контроля	
комп	етенций	Л	ЛР	ПР	CPC	
7	УК-8	+	+	+	+	Отчет по работе, тестирование, зачет

#### 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины.

## 6.1. Основная литература.

- 1. Занько, Наталья Георгиевна Безопасность жизнедеятельности : учебник / Н. Г. Занько, К. Р. Малаян, О. Н. Русак. 17-е изд., стер. Санкт-Петербург : Лань, 2022. 704 с. ISBN 978-5-8114-0284-7. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/209837
- 2. Белов, Сергей Викторович. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) [Электронный ресурс] Часть 1: учебник для вузов. М. : Юрайт, 2020. Режим доступа https://urait.ru/book/bezopasnost-zhiznedeyatelnosti-i-zaschita-okruzhayuschey-sredy-tehnosfernaya-bezopasnost-v-2-ch-chast-1-453159 ЭБС «Юрайт».
- 3. Белов, Сергей Викторович. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) [Электронный ресурс] Часть 2: учебник для вузов. М. : Юрайт, 2020. Режим доступа https://urait.ru/book/bezopasnost-zhiznedeyatelnosti-i-zaschita-okruzhayuschey-sredy-tehnosfernaya-bezopasnost-v-2-ch-chast-2-453160— ЭБС «Юрайт».
- 4. Беляков, Геннадий Иванович. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда [Электронный ресурс] Том 1: учебник для вузов. М.: Юрайт,2020 Режим доступа: <a href="https://urait.ru/book/bezopasnost-zhiznedeyatelnosti-ohrana-truda-v-3-t-tom-1-468707">https://urait.ru/book/bezopasnost-zhiznedeyatelnosti-ohrana-truda-v-3-t-tom-1-468707</a> ЭБС «Юрайт».
- 5. Беляков, Геннадий Иванович. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда [Электронный ресурс] Том 2: учебник для вузов. М.: Юрайт, 2020 Режим доступа: <a href="https://urait.ru/book/bezopasnost-zhiznedeyatelnosti-ohrana-truda-v-3-t-t-2-447907">https://urait.ru/book/bezopasnost-zhiznedeyatelnosti-ohrana-truda-v-3-t-t-2-447907</a>— ЭБС «Юрайт».
- 6. Беляков, Геннадий Иванович. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда [Электронный ресурс] Том 3: учебник для вузов. М.: Юрайт,2020 Режим доступа: https://urait.ru/book/bezopasnost-zhiznedeyatelnosti-ohrana-truda-v-3-t-t-3-447908 —

## 6.2. Дополнительная литература.

- 1. Халилов, Шахвар Азимович Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Ш.А. Халилов, А.Н. Маликов, В.П. Гневанов; под ред. Ш.А. Халилова. Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2023. 576 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-8199-0905-8. Текст: электронный. URL: https://znanium.com/catalog/product/1937181
- 2. Каракеян, Валерий Иванович. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: Учебник и практикум для вузов / Каракеян В.И., Никулина И.М. // М.: Юрайт, 2021. Режим доступа: <a href="https://urait.ru/book/bezopasnost-zhiznedeyatelnosti-468409">https://urait.ru/book/bezopasnost-zhiznedeyatelnosti-468409</a> ЭБС «Юрайт»

## 6.3. Периодические издания – не предусмотрены.

# 6.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

- 1. ЭБ РГАТУ. Режим доступа: http://bibl.rgatu.ru/
- 2. Официальный сайт Министерства здравоохранения Российской Федерации http://www.rosminzdrav.ru
- 3. Официальный сайт Министерства по чрезвычайным ситуациям Российской Федерации http://www.mchs. gov.ru
- 4. ЭБС «Юрайт» http://www.biblio-online.ru/

# **6.5.** Методические указания к практическим занятиям /лабораторным занятиям/ научно-практическим занятиям/коллоквиумам

1. Терентьев, Вячеслав Викторович. Безопасность жизнедеятельности Учебнометодическое пособие по выполнению практических работ по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» для студентов технологического факультета направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания- Рязань, ИРИЦ ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025.

# 6.6. Методические указания – не предусмотрены.

# 6.7. Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

1. Терентьев, Вячеслав Викторович. Методические указания по выполнению са мостоятельной работы по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» для студентов очной и заочной формы обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания - Рязань, ИРИЦ ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025.

# 7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение,

И		рмацион Программный продукт
	1	Kaspersky Epanson Security стемы; негрофесилопный Rusei Ta Edition 1150 249 Node
	No	1 year Educational Renewal License
	2	Office 365 для образования E1 (преподавательский)

3	«Сеть КонсультантПлюс»
4	Справочно-правовая система "Гарант"
5	Windows
	Windows 7
	Windows xp
	Windows 7 Pro
5	7-Zip
6	A9CAD
7	Adobe Acrobat Reader
8	Advego Plagiatus
9	Edubuntu 16
10	еТХТ Антиплагиат
11	GIMP
12	Google Chrome
13	K-lite Mega Codec Pack
14	LibreOffice 4.2
15	Mozilla Firefox
16	Microsoft OneDrive
17	Opera
18	Thunderbird
19	WINE
20	Альт Образование 9

Информационные справочные системы					
http://www.garant.ru	Гарант				
http://www.consultant.ru	КонсультантПлюс				

# 8. Фонды оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестаций обучающихся

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе

# 9. Материально-техническое обеспечение дисциплины

(Приложение 7 к ООП Материально - техническое обеспечение основной образовательной программы).

## МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

### Утверждаю:

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки/специальности

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

О.В. Черкасов

19 марта 2025 г.

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Товароведение продовольственных товаров

(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования	бакалавриат						
	(бакалавриат, специалитет, магистратура)						
Направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация						
общественногопитания							
	(полное наименование направления подготовки)						
Направленность (профиль(и)) Технология ор	ганизации ресторанного дела						
	менование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)						
Квалификация выпускника бакалавр							
Форма обучения <u>заочная</u> Курс <u>2</u> (очная, заочная, очно-заочная)  Семестр <u>-</u>							
Курсовая(ой) работа/проект - семестр Экзамен 2 курс	Зачет -семестр						

#### ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ 17.08.2020 г. № 1047 (дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчик:

Разработчик: доцент кафедры ТОПиПСХП

С.В. Никитов

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «19» марта 2025 г., протокол № 7а

Заведующий кафедрой ТОПиПСХП

О.В. Черкасов

#### 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Основными целями учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» (ТПТ) являются:

- формирование профессиональной культуры и ее применения в сфере обращения продуктов питания, под которой понимается способность использовать полученные знания, умения и навыки для обеспечения качества пищевых продуктов в сфере профессиональной деятельности, понимания важности вопросов, касающихся качества и безопасности продукции;
- освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области формирования потребительских свойств, товарного ассортимента и качества продовольственных товаров, необходимых для профессиональной деятельности:
- создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по анализу потребностей, формирования и оценке качества, организации хранения и снижения потерь продовольственных товаров в процессе товародвижения от производства до потребителя. Задачами дисциплины являются:
- разработка и реализация мероприятий по формированию и сохранению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и пищевых продуктов на предприятиях питания;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья, материалов и готовых пищевых продуктов;
- проведение стандартных И сертификационных испытаний пищевого сырья И продовольственных товаров;
- применение методов анализа потребительских свойств и оценки качества продовольственных товаров, направленных на снижение риска появления некачественных продуктов питания в сфере обращения;
- оценка условий поставки пищевых продуктов от потенциального круга поставщиков;
- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;
- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;
- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания.

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):									
Область	Типы задач	Задачи	Объекты						
профессиональной	профессиональной	профессиональной	профессионально						
деятельности (по	деятельности	деятельности	й деятельности						
Реестру Минтруда)			(или областей знания)						
22. Пищевая	технологический	организация оформления	- продовольственное						
промышленность,		документов, для получения	сырье растительного и						
включая производство		разрешительной	животного						
напитков и табака (в		документации для	происхождения;						
сфере промышленного		функционирования	продукция питания						
производства кулинарной		предприятия питания;	различного назначения;						
продукции)		разработка планов и	методы и средства						
		программ внедрения	испытаний и контроля						
		инноваций и определения	качества сырья и готовой						
		эффективности их внедрения в	продукции питания;						
		производство;	технологическое						
		участие в разработке	оборудование; сетевые и						
		концепции развития	крупные предприятия						
		предприятия питания с учетом	питания и отели,						
		тенденций потребительского	крупные						
		рынка;	специализированные						
		планирование и координация	цеха, имеющие функции						
		деятельности производства с	кулинарного						
		другими видами деятельности	производства;						
		предприятия питания;	центральный офис сети						
		организация и	предприятий питания.						
		осуществление контроля	- выпускники могут						
		соблюдения технологического	осуществлять						
		процесса производства	профессиональную						

продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;

работы организация производства и процессов снабжения, хранения И передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью полуфабрикатов сырья, И готовой продукции предприятиях питания;

разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;

внедрение новых видов сырья,

высокотехнологических

производств продукции питания, нового технологического

оборудования;

организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов,

производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;

проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;

оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства И контроля деятельности

совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;

производства;

участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация

разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и

деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

		привлечению потребителей,	
		обеспечению и поддержки	
		лояльности потребителей к	
22 (		предприятию питания.	
33. Сервис, оказание услуг	организационно-	оценка условий поставки	- продовольственное
населению (торговля,	управленческий	продуктов от потенциального	сырье растительного и животного
техническое обслуживание, ремонт,		круга поставщиков; организация системы	происхождения;
предоставление		товародвижения и создания	продукция питания
персональных услуг,		необходимых условий для	различного назначения;
услуги гостеприимства,		хранения, складирования и	методы и средства
общественное питание и		перемещения закупаемых	испытаний и контроля
прочие)		продуктов;	качества сырья и готовой
		установка критериев и	продукции питания;
		показателей эффективности	технологическое
		работы производства; определение объемов затрат	оборудование; сетевые и крупные предприятия
		на логистические процессы и	крупные предприятия питания и отели,
		информационные технологии по	крупные
		автоматизации логистических	специализированные
		процессов на предприятии	цеха, имеющие функции
		питания;	кулинарного
		организация и контроль	производства;
		отдела продаж по реализации	центральный офис сети
		продукции производства внутри	предприятий питания.
		и вне предприятия питания;	- выпускники могут осуществлять
		определение направления деятельности отдела продаж по	профессиональную
		сегментам рынка и каналов	деятельность в других
		реализации;	областях и (или) сферах
		формирование ассортимента	профессиональной
		продаваемой продукции и услуг	деятельности при условии
		внутри и вне предприятия	соответствия уровня их
		питания;	образования и полученных
		выявление недостатков	компетенций требованиям
		процесса обслуживания и определение способов	к квалификации
		определение способов повышения качества	работника.
		обслуживания с разработкой	
		критериев и показателей	
		эффективности обслуживания;	
		разработка мотивационной	
		программы для работников	
		производства и анализ	
		эффективности проведения	
		мотивационных программ; операционное планирование	
		на предприятии;	
		организация	
		документооборота по	
		производству;	
		организация работы	
		коллектива, мотивация и	
		стимулирование работников производства;	
		управление персоналом,	
		оценка состояния	
		социально-психологического	
		климата в коллективе;	
		контроль финансовых и	
		материальных ресурсов;	
		осуществление технического	
		контроля и управление	
		пролукции питания:	
		продукции питания; формирование	
		профессиональной команды,	
		профессиональной команды,	I

	мотивация работников	
	производства, поддержка	
	лояльность персонала к	
	предприятию и руководству;	
	организация профессионального	
	обучения и аттестации	
	работников производства;	
	создание и обеспечение	
	функционирования системы	
	поддержки здоровья и	
	безопасности труда работников	
	предприятия питания;	
	участие в планировке и	
	оснащении предприятий	
	питания;	
	контроль движения финансовых	
	и материальных ресурсов	
	производства, принятие мер для	
	предотвращения различных	
22. Пищевая научно-	злоупотреблений персонала.	- продовод отранное
	проведение исследований по	- продовольственное
промышленность, исследовательский включая производство	выявлению возможных рисков в области качества и безопасности	сырье растительного и животного
напитков и табака (в	продукции производства и	происхождения;
сфере промышленного	условий, непосредственно	продукция питания
производства кулинарной	влияющих на их возникновение;	различного назначения;
продукции)	разработка документации по	методы и средства
	обеспечению качества и	испытаний и контроля
	безопасности продукции	качества сырья и готовой
	производства на предприятии;	продукции питания;
	анализ научно-технической	технологическое
	информации, отечественного и	оборудование; сетевые и
	зарубежного опыта по	крупные предприятия
	производству продукции	питания и отели,
	питания;	крупные
	участие в выполнении	специализированные
	эксперимента, проведение	цеха, имеющие функции
	наблюдений и измерений,	кулинарного
	составление их описания и	производства;
	формулировка выводов;	центральный офис сети
	использование современных	предприятий питания.
	методов исследования и	- выпускники могут
	моделирования для повышения	осуществлять
	эффективности использования	профессиональную
	сырьевых ресурсов при	деятельность в других
	производстве продукции	областях и (или) сферах
	питания;	профессиональной
	участие в разработке продукции	деятельности при условии
	питания с заданными	соответствия уровня их
	функциональными свойствами, определенной биологической,	образования и полученных компетенций требованиям
	определенной биологической, пищевой и энергетической	к квалификации
	ценностью.	работника.
22. Пищевая проектный	оценка качества услуг в	- продовольственное
промышленность,	области проектирования и	сырье растительного и
включая производство	реконструкции предприятия	животного
напитков и табака (в	питания, предоставляемых	происхождения;
сфере промышленного	проектными организациями;	продукция питания
производства кулинарной	разработка технического	различного назначения;
продукции)	задания и	методы и средства
1.0,7	технико-экономического	испытаний и контроля
	обоснования на проектирование	качества сырья и готовой
	и реконструкцию предприятия	продукции питания;
	1 1 1 T	
	питания;	технологическое
	питания; определение размеров	технологическое оборудование; сетевые и

оборудования и его размещение;	крупные
1	1.7
чтение чертежей и	специализированные
осуществление контроля за	цеха, имеющие функции
качеством услуг проектных	кулинарного
организаций при	производства;
проектировании и	центральный офис сети
реконструкции предприятий	предприятий питания.
питания;	- выпускники могут
осуществление контроля за	осуществлять
качеством монтажных работ, и	профессиональную
оценка результатов	деятельность в других
проектирования предприятий	областях и (или) сферах
питания малого бизнеса;	профессиональной
использование системы	деятельности при условии
автоматизированного	соответствия уровня их
проектирования и программного	образования и полученных
обеспечения при создании	компетенций требованиям
проектов вновь строящихся и	к квалификации
реконструированных	работника.
предприятий питания.	

#### 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины – Б1. О.22

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питание и пр.).

Объекты профессиональной деятельности (или областей знания):

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.
- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

#### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии)

Задача ПД	Объект	Категория	Код и	Код и	Основан
	или	профессио	наименова	наименование	ие (ПС,
	област	нальных	ние	индикатора	анализ
	Ь	компетенц	профессио	достижения	опыта)
	знания	ий <i>(при</i>	нальной	профессионально	
	(npu	необходим	компетенц	й компетенции	
	необхо	ости)	ии		
	димос				
	mu)				

Направленность (профиль), специализация «Технология организации ресторанного дела»

Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный, научно-исследовательский

организация оформления документов, для ПК-3 ПК-3.1. Професс получения разрешительной документации для Способен Проводит иональн функционирования предприятия питания; лабораторные устанавл ый разработка планов и программ внедрения ивать исследования стандарт инноваций и определения эффективности их показате качества И «Специа внедрения в производство; безопасности пист по ли участие в разработке концепции развития качества технолог сырья, предприятия питания с учетом тенденций полуфабрикатов и ии потребительского рынка; готовой осуществ продукц планирование и координация деятельности лять продукции ии производства с другими видами деятельности массового обществ анализ и предприятия питания; контроль изготовления енного организация и осуществление контроля поступаю специализирован питания соблюдения технологического процесса ных пищевых щего **>>**. утвержд производства продукции питания на отдельных продуктов; сырья, участках/подразделениях ПК-3.2. енный предприятия полуфабр питания; икатов и Оценивает приказо организация работы производства качество и И готовой M снабжения, проводит анализ Министе процессов хранения И продукци передвижения продуктов внутри предприятия сырья, рства питания; обществе полуфабрикатов труда и разработка и реализация мероприятий по и готовой социальн нного управлению качеством и безопасностью сырья, продукции по питания ой полуфабрикатов и готовой продукции на органолептическ защиты Российск предприятиях питания; им, разработка и реализация мероприятий по ой физико-химическ эффективности производства Федерац повышению им показателям и ии от 15 направленных показателям продукции питания, снижение трудоемкости, энергоемкости и безопасности июня 2020 г. повышение производительности труда; № 329н, внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств регистра продукции питания, нового технологического ционный оборудования; № 1302. организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных И сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и совершенствованию содействие процесса обслуживания гостей; участие разработке концепции, В ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства И привлечению потребителей, обеспечению И поддержки лояльности потребителей К предприятию питания.

#### 4. Объём дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Daara waaan		Ky	урс		
	Всего часов	1	2	3	4	5

Аудиторные занятия (всего)	20		20		
В том числе:	-	_	-	-	-
Лекции	8		8		
Лабораторные работы (ЛР)	12		12		
Практические занятия (ПЗ)	-		-		
Семинары (С)	-		-		
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)	-		-		
Другие виды аудиторной работы	-		-		
Самостоятельная работа (всего)	115		115		
В том числе:					·
Проработка конспекта лекций	8		8		
Изучение учебного материала по литературным	92		92		
источникам без составления конспекта	72		)2		
Подготовка к выполнению лабораторной работы	12		12		
Подготовка к тестированию	3		3		
Вид промежуточной аттестации (экзамен, экзамен)	экзамен		экзамен		
Контроль	9		9		
Общая трудоемкость час	144		144		
Зачетные Единицы Трудоемкости	4		4		
Контактная работа (по учебным занятиям)	20		20		

# 5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

		Технологии формирования							
			1	комп	етен	ций			
<b>№</b> π/π	Наименование разделов дисциплины	Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзам)	Код индикатора достижения компетенции	
1	Потребительские свойства	2	_	_	_	8	10	ПК-3.1, ПК-3.2	
	продовольственных товаров					0	10		
2	Методы определения качества продовольственных товаров	-	-	-	-	5	5	ПК-3.1, ПК-3.2	
3	Основы хранения и консервирования пищевых	2	-	-	-	4	6	ПК-3.1, ПК-3.2	
	продуктов								
4	Зерно и продукты его переработки	2	-	-	-	14	16	ПК-3.1, ПК-3.2	
5	Свежие и переработанные овощи, плоды и грибы	2	2	-	-	12	16	ПК-3.1, ПК-3.2	
6	Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия	ı	2	1	-	12	14	ПК-3.1, ПК-3.2	
7	Вкусовые товары	-	2	-	-	12	14	ПК-3.1, ПК-3.2	
8	Пищевые жиры и масложировые продукты	-	2	-	_	12	14	ПК-3.1, ПК-3.2	
9	Молоко, молочные продукты. Яйца и яйцепродукты	-	2	-	-	12	14	ПК-3.1, ПК-3.2	
10	Мясо и мясные товары	-	2	-	-	12	14	ПК-3.1, ПК-3.2	
11	Рыба и рыбные продукты	-	-	-	-	12	12	ПК-3.1, ПК-3.2	
ИТС	ΡΓΟ	1 1 2				135			

No	Наименование		№ № разделов данной дисциплины, для которых									
$\Pi/\Pi$	обеспечивающих	Н	необходимо изучение обеспечивающих (предыдущих) и							И		
	(предыдущих) и		0	беспеч	иваем	ных (п	оследу	ующих	к) дисі	ципли	1H	
	обеспечиваемых (после											
	дующих) дисциплин											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	Предыдущие дисциплины											
1.	Химия	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.	Микробиология	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
		После,	дующ	ие дис	сципл	ины						
1.	Технология продукции общественного питания					+	+					
2.	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

# 5.3 Лекционные занятия

<b>№</b> п/п	№ разделов	Темы лекций	Трудоемко сть (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	1	Цели, задачи, предмет, основные понятия товароведения	2	ПК-3.1, ПК-3.2
2.	3	Характеристика способов консервирования пищевых продуктов	2	ПК-3.1, ПК-3.2
3.	4	Товароведная характеристика и экспертиза качества зерна, круп и муки	2	ПК-3.1, ПК-3.2
4.	5	Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих плодов и овощей	2	ПК-3.1, ПК-3.2
ИТО	ГО		8	

5.4 Лабораторные занятия

No	№	Наименование лабораторных работ	Трудое	Код индикатора
$\Pi/\Pi$	разделов		мкость	достижения
			(час.)	компетенции
1.	5	Экспертиза качества овощей	2	ПК-3.1, ПК-3.2
2.	6	Экспертиза качества крахмала	2	ПК-3.1, ПК-3.2
3.	7	Экспертиза качества чая	2	ПК-3.1, ПК-3.2
4.	8	Экспертиза качества растительного масла	2	ПК-3.1, ПК-3.2
5.	9	Товароведная характеристика и экспертиза	2	ПК-3.1, ПК-3.2
		качества молока и продуктов его переработки	4	
6.	10	Товароведная характеристика и экспертиза	2	ПК-3.1, ПК-3.2
		качества мяса и мясопродуктов	<i>L</i>	
ИТОІ	ГО		12	

5.5 Практические занятия (семинары) – не предусмотрены

<b>№</b> π/π	Наименование разделов или № разделов	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.				

5.6 Научно- практические занятия – не предусмотрены

No	Наименование	Тематика	Трудоемкость	Код индикатора достижения
----	--------------	----------	--------------	---------------------------

п/п	разделов или	научно-практических занятий	(час.)	компетенции
	№ разделов			
1.				

5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

<b>№</b> п/п	Наименование разделов или № разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции	
1.	•				

# 5.8 Самостоятельная работа

<b>№</b> п/п	№ раздел	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудоем кость	Код индикатора достижения
1	OB	<b>Y</b>	(час.)	компетенции
1.	1.	Химический состав пищевых продуктов. Ассортимент, его виды и показатели, понятие о структуре, широте, полноте и новизне ассортимента. Пищевая ценность продовольственных товаров. Физические, химические, физико-химические свойства пищевых продуктов. Классификация и кодирование продовольственных товаров.	8	ПК-3.1, ПК-3.2
2.	2.	Дефекты товаров и их классификация. Организация и виды контроля качества товаров в сфере обращения. Виды и общая характеристика товарной экспертизы.	5	ПК-3.1, ПК-3.2
3.	3.	Виды потерь при хранении, транспортировании, товарной обработке. Виды, формы и средства товарной информации. Товарно-сопроводительные и подтверждающие качество документы.	4	ПК-3.1, ПК-3.2
4.	4.	Основные зерновые и бобовые культуры. Строение зерна и особенности химического состава. Показатели качества и дефекты круп. Их упаковка, транспортирование и хранение. Показатели и нормы качества муки, дефекты, причины их появления и меры предупреждения. Условия транспортирования и реализации хлебобулочных, сухарных и бараночных изделий, макаронных. Концентраты обеденных блюд. Сухие продукты для детского и диетического питания. Сухие завтраки. Сырьё и основы технологии производства. Ассортимент. Оценка качества, показатели безопасности.	14	ПК-3.1, ПК-3.2
5.	5.	Режимы и способы хранения, упаковка, транспортирование и хранение свежих плодов и овощей. Быстрозамороженные овощи и плоды. Ассортимент, хранение, использование. Переработанные грибы: сушеные, соленые, маринованные, отварные грибы.	12	ПК-3.1, ПК-3.2

		Показатели безопасности свежих и переработанных плодов, овощей и грибов.		
6.	6.	Основные виды крахмалопродуктов и их характеристика, назначение и использование. Сырьё для производства различных видов		ПК-3.1, ПК-3.2
		кондитерских изделий. Ассортимент изделий. Требования к качеству. Дефекты, упаковка, хранение крахмала, меда, сахара, кондитерских изделий. Показатели безопасности крахмала, сахара, меда и	12	
	7.	жотракты, сиропы, газированные напитки. Оценка качества газированных плодово-ягодных напитков. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Сухие напитки. Условия и сроки хранения безалкогольных напитков. Дефекты, их причины и меры предупреждения, условия и сроки хранения кваса. Дефекты, их причины и меры предупреждения, их причины и меры предупреждения, их причины и меры предупреждения, условия и сроки хранения пива. Хранение ликёроводочной продукции. Хранение вин. Дефекты и болезни вин. Игристые вина: особенности получения и формирования потребительских свойств. Требования к качеству, условия и сроки хранения чая и кофе. Показатели безопасности чая и кофе. Пищевые органические кислоты. Пищевые красители. Желирующие вещества. Особенности хранения. Показатели безопасности пряностей и приправ.	12	ПК-3.1, ПК-3.2
8.	8.	Ассортимент, требования к качеству, дефекты и хранение растительных масел. Требования к качеству, дефекты жиров животных топленых. Условия и сроки хранения жиров животных топленых, маргарина, спредов, майонеза. Показатели безопасности пищевых жиров.	12	ПК-3.1, ПК-3.2
9.	9.	Сухое и сгущённое молоко, химический состав, формирование качества. Требования к качеству. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Условия и сроки хранения. Сыры: пищевая ценность. Классификация и ассортимент, особенности производства, требования к качеству, маркировка. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Условия и сроки хранения. Показатели безопасности молочных продуктов. Продукты переработки яиц: ассортимент, основы технологии производства. Оценка качества яиц и яйцепродуктов. Особенности хранения. Дефекты яиц. Пищевой и технический брак. Показатели безопасности яиц и яичных продуктов. Продукты детского питания. Требования к качеству сырья, используемого для выработки продуктов детского питания. Основные виды и	12	ПК-3.1, ПК-3.2

	ассортимент продуктов детского питания. Медико-биологические требования к продуктам детского питания.		
10. 10.	Мясо домашней птицы: особенности химического состава, пищевая ценность. Классификация, требования к качеству мяса птицы. Хранение. Мясные субпродукты: классификация и пищевая ценность. Использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Колбасные изделия: классификация, товарные сорта, формирование ассортимента. Потребительские свойства колбасных изделий. Требования к качеству. Дефекты. Условия и сроки хранения. Мясные консервы: формирование потребительских свойств в процессе производства. Классификация. Ассортимент. Требования к качеству. Хранение. Показатели безопасности мяса и мясных товаров.	12	ПК-3.1, ПК-3.2
11. 11.	Характеристика основных промысловых рыб (семейства, роды, виды). Вяленые и сушеные рыбные товары: сущность технологической обработки рыбы в процессе вяления и сушки. Ассортимент, требования к качеству. Дефекты. Условия и сроки хранения. Копченые рыбные товары: основные способы копчения рыбы. Основы технологии производства. Ассортимент, требования к качеству. Дефекты. Условия и сроки хранения. Рыбные консервы и пресервы: классификация. Характеристика видов и разновидностей. Маркировка, упаковка, хранение, требования к качеству, дефекты и меры предупреждения. Нерыбное водное сырье и морепродукты: потребительские свойства и значение в питании. Ассортимент. Требования к качеству. Дефекты. Хранение. Показатели безопасности рыбных продуктов.	12	ПК-3.1, ПК-3.2
ОТОГО		115	

# 5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрены

# 5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Код индикатора достижения компетенции	Виды занятий			Формы контроля	
	Л	Лаб	КР	CPC	
ПК-3.1	+	+		+	Опрос, тестирование, защита лабораторной
11K-3.1					работы, экзамен
ПК-3.2	+	+		+	Опрос, тестирование, защита
11IX-3.2					лабораторной работы, экзамен

# 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

## 6.1 Основная литература

1. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник для студентов, обуч. по направлениям подготовки "Товароведение", "Торговое дело",

"Техно- логия продукции и организация общественного питания"и "Экономика" (квалификация "бакалавр") / под ред. проф. Л. Г. Елисеевой. - М.: Дашков и К, 2014. - 930 с. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-01955-5: 375-00; 457-00. - Текст (визуальный): непосредственный.

2. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник для ба- калавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под редакцией Л. Г. Ели- сеева. — Москва : Дашков и К, 2017. — 930 с. — ISBN 978-5-394-01955-5. — Текст : элек- тронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/60532.html">http://www.iprbookshop.ru/60532.html</a>

#### 6.2 Дополнительная литература

- 1. Щетилина, И. П. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие / И. П.Щетилина. Воронеж: ВГУИТ, 2018. 115 с. ISBN 978-5-00032-354-0. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/117802
- 2. Терещенко, В. П. Товароведение продовольственных товаров (практикум): учебное по-собие / В. П. Терещенко, М. Н. Альшевская. Санкт-Петербург: Лань, 2014. 240 с. —ISBN 978-5-8114-1773-5. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная сис- тема. URL: https://e.lanbook.com/book/52616
- 3. Товароведение и экспертиза потребительских товаров : учебник / Колл. авт. СПб. торгово-экономич. института; Рук. авт. колл. В.В. Шевченко. 2-е изд. ; перераб. и доп. М. :ИФРА-М, 2013. 752 с. (Высшее образование:бакалавриат). ISBN 978-5-16-003476-8 : 617-21. Текст (визуальный) : непосредственный.

#### 6.3 Периодические издания

1. Товаровед продовольственных товаров : профессиональный журн. / учредитель :ИД «Панорама». – 2005 - . – Москва : ООО Издательский дом «Панорама», 2020 - . – Ежемес. – ISSN 2074-9678. - Текст : непосредственный.

### 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

ЭБС «Лань» — Режим доступа: <a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>
ЭБС «Юрайт» — Режим доступа: <a href="http://www.biblio-online.ru">http://www.biblio-online.ru</a>
ЭБ РГАТУ — Режим доступа: <a href="http://bibl.rgatu.ru/WEB">http://www.trmost.com/</a>
ЭБС «Троицкий мост». Режим доступа: <a href="http://www.trmost.com/">http://www.trmost.com/</a>

# 6.5 Методические указания к практическим занятиям / лабораторным занятиям / научно-практическим занятиям / коллоквиумам

Никитов, С.В. Методические указания по выполнению лабораторных работ по дис- циплине «Товароведение продовольственных товаров» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / С.В. Никитов. — Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2024. — ЭБ РГАТУ

# 6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоя-тельной работы

Никитов, С.В. Методические рекомендации для самостоятельной работы по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного пи- тания [Электронный ресурс] / С.В. Никитов. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2024. – ЭБ РГАТУ

обеспечение, свободно распространяемое программное обе информационно-справочные системы, профессиональные базы данных) обеспечение, обеспечение,

Наименование	лицензия  Лицензия	Ограничение	Дата окончания
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c- 626c8be57420	без ограничений	без ограничений
ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021		
«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационной поддержке от 26.08.2016	без ограничений	без ограничений
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP- 4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH- 7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WD		
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF- JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR- 334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ- YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC- TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV- Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF- 9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W- KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6- G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ- GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF- T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3- QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R- PWHKG		
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
еТХТ Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
GIMP	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
WINE	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Справочно-правовая система "Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

Профессион	нальные БД
База ГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm
Государственная публичная научнотехническая библиотека России	http://ecology.gpntb.ru
Сайты официаль	ных организаций
Портал федерального агентства РОССТАН- ДАРТ	<u>gost.ru</u>
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	www.nbmgu.ru
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp
Информационные с	правочные системы
Гарант	http://www.garant.ru/
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/

# 8. Фонд оценочных средств для текущей, промежуточной аттестации по дисциплине (Приложение 1)

**9.** Материально-техническое обеспечение дисциплины (Приложение 7 к ООП Материально- техническое обеспечение основной образовательной программы)

## МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

Кафедра гуманитарных дисциплин

#### УТВЕРЖДАЮ:

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

\_\_\_\_ О.В. Черкасов «19» марта 2025 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ПСИХОЛОГИЯ И ПЕДАГОГИКА

Уровень профессионального образования бакалавриат

**Направление подготовки** 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль Технология организации ресторанного дела

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения заочная

Kypc 5

Курсовая(ой) работа/проект не предусмотрено

Зачет 5 курс

Экзамен не предусмотрен

#### Лист согласований

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации № 1047 от 17 августа 2020г.

Разработчик: доцент кафедры гуманитарных дисциплин

Нефедова И.Ю.

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры гуманитарных дисциплин 19 марта 2025 г., протокол № 8.

Заведующий кафедрой гуманитарных дисциплин

Чивилева И.В.

Well.

#### 1. Цель и задачи изучения дисциплины:

Общее описание профессиональной деятельности выпускников (в том числе области и (или) сфера (сферы)профессиональной деятельности)

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).
- Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

### Типы задач профессиональной деятельности:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- проектный;
- научно-исследовательский.

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.
- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

Таблица 1 – Перечень задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

	Область профессио-	<u> </u>	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессио-
	нальной деятельности	1 3a 1po		нальной деятельности
	(по Реестру Минтруда)	ипь ач п		(или областей знания)
		Ти да		
Į				

22. Пищевая промышленно сть, включая производство напитков и табака (в сфере промышленно го производства кулинарной продукции)

организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; участие в разработке концепции развития предприятия питания с тенденций потребительского **учетом** рынка; планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания; организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; - продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях

и (или) сферах профессиональной дея-

продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

33. Сервис, оказание орга оценка условий поставки продуктов от продовольственное услуг населению (торгани потенциального круга поставщиков; орсырье растительного и ганизация системы товародвижения и говля, техническое низа животного происхожсоздания необходимых условий для храдения; продукция пиобслуживан ие, peзаши монт, предоставле ние нения, складирования и перемещения тания различного нацизакупаемых продуктов; установка криперсональны х услуг, значения; методы и онно териев и показателей эффективности услуги гостеприимс средства испытаний и тва, общественно е работы производства; определение объупра контроля качества сыпитание и прочие) емов затрат на логистические процессы рья и готовой продуквлен чеси информационные технологии по автоции питания; техноломатизации логистических процессов на оборудовакий гическое предприятии питания; организация и ние; сетевые и крупконтроль отдела продаж по реализации ные предприятия пипродукции производства внутри и вне тания и отели, круппредприятия питания; определение наные специализированправления деятельности отдела продаж ные цеха, имеющие по сегментам рынка и каналов реализафункции кулинарного ции; формирование ассортимента пропроизводства; центральный офис сети даваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; выявление предприятий питания. недостатков процесса обслуживания и - выпускники могут определение способов повышения качеосуществлять професства обслуживания с разработкой критесиональную деятельриев и показателей эффективности обность в других обласслуживания; разработка мотивационной тях и (или) сферах программы для работников производстпрофессиональной деятельности при усва и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционловии соответствия ное планирование на предприятии; оруровня их образования ганизация документооборота по произи полученных компетенций требованиям к водству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работквалификации работников производства; управление персоника налом, оценка состояния социальнопсихологического климата в коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания: формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала. 22. Пищевая промыш-Напроведение исследований по выявлению продовольственное ленно сть, включая учвозможных рисков в области качества и сырье растительного и безопасности продукции производства и животного происхожпроизводство напитно-

ков и табака (в сфере исусловий, непосредственно влияющих на дения; продукция пипромышленно го проих возникновение; разработка документания различного наслеизводства кулинарной дова тации по обеспечению качества и безозначения; методы и продукции) пасности продукции производства на средства испытаний и вапредприятии; анализ контроля качества сытель научнотехнической информации, отечественнорья и готовой продукск го и зарубежного опыта по производству шии питания: технолоий продукции питания; участие в выполнеоборудовагическое нии эксперимента, проведение наблюдение; сетевые и крупний и измерений, составление их описаные предприятия пиния и формулировка выводов; использотания и отели, крупвание современных методов исследованые специализированния и моделирования для повышения ные цеха, имеющие эффективности использования сырьевых функции кулинарного ресурсов при производстве продукции производства; ценпитания; участие в разработке продуктральный офис сети ции питания с заданными функциональпредприятий питания. ными свойствами, определенной биоло-- выпускники могут гической, пищевой и энергетической осуществлять професценностью. сиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к

квалификации работ-

ника.

22. Пищевая промышленно сть, включая производство напитков и табака (в сфере промышленно го производства кулинарной продукции)

оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; разработка технического задания и техникоэкономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение; чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания; осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса; использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.

продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

троектный

#### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.23 Психология и педагогика относится к дисциплинам базовой части учебного плана подготовки бакалавров и преподаётся на 5 курсе.

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

# Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.
- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

# 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине: Таблица 2 — Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория	Код и наименование	Код и наименование индикатора		
универсальных	универсальной компетен-	достижения универсальной		
компетенций	ции	компетенции		
Инклюзивная	УК-9. Способен использо-	УК-9.1 Владеет структурно-		
компетентность	вать базовые дефектологи-	содержательными характеристиками		
	ческие знания в социальной	понятия инклюзии, реализует профес-		
	и профессиональной сферах	сиональную деятельность с учетом де-		
		фектологических знаний		

4. Объем дисциплины и виды учебной работы:

December 2 restore 5 resto	Всего			Курсы		
Вид учебной работы	часов	1	2	3	4	5
Аудиторные занятия (всего)	8					8
В том числе:						
Лекции	4					4
Лабораторные работы (ЛР)						
Практические занятия (ПЗ)	4					4
Семинары (С)						
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)						
Другие виды аудиторной работы						
Самостоятельная работа (всего)	96					96
В том числе:						
Подготовка к практическим занятиям	96					96
Контроль	4					4
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	Зачет					Зачет
Общая трудоемкость час	108					108
Зачетные Единицы Трудоемкости	3					3

#### 5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы дисциплин и технологии формирования компетенций

<b>№</b> п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия.	Курсовой П/Р (КРС)	Самост. работа студента	Всего час. (без зачета)	Формируемые компетенции
1.	Психология как наука: объект, предмет, задачи, методы изучения.	1		1		18	20	УК-9
2.	Формы проявления человеческой психики.	1		1		18	20	УК-9
3.	Проблема личности в психологии	1				18	19	УК-9
4.	Свойства, теории личности	1		1		24	26	УК-9
5.	Педагогика как наука и практика обучения и воспитания			1		18	19	УК-9
	Всего	4		4		96	104	

5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины из табл. 5 для которых необходимо изучение обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисципл				ние іх)	
		1	2	3	4	5	
Предшествующие дисциплины							
1.	Философия	+	+	+	+	+	
2.	История России		+	+	+	+	
4.	. Социология		+	+	+	+	
	Последующие дисциплины – не предусмотрено						

5.3. Содержание разделов дисциплины (по лекциям)

№ п/п	Наименование разделов	Содержание разделов	Трудоемкость (час.)	Формируемыс компетенции (ОК)
1.	Психология как наука: объект, предмет, задачи, методы изучения	Психология - наука о закономерностях, механизмах развития и функционирования психики. Традиционные и современные представления о предмете психологии. Объект психологического познания. Задачи психологии. Методы психологических исследований. Формирование психологии как самостоятельной науки, развитие психологической мысли. Основные отрасли психологии.	1	УК-9
2.	Формы проявления человеческой психики	Познавательные психические процессы. Ощущение как начальная ступень познания. Восприятие и его свойства Внимание, его виды и основные характеристики. Воображение. Сущность и виды воображения. Процессы памяти: запечатление, хранение, воспроизведение, забывание. Мышление и интеллект, речь. Психические свойства личности (темперамент, характер, мотивация, воля, способности) и состояния (эмоции, чувства).	1	УК-9
3.	Психология личности	Понятие человек, индивид, индивидуальность. Исследование личности: этапы, научные подходы (биогенетический, социогенетический, персонологический). Структура личности. Социализация личности.	1	УК-9
4.	Теории личности	Учение И.П. Павлова о типах высшей нервной деятельности как физиологической основе темперамента. Гуманистическая теория личности А. Маслоу, психоаналитическая теория З. Фрейда, бихевиористская теория Д. Уотсона, когнитивная теория личности У. Найссера. Теории личности в отечественной психологии.	1	УК-9
5.	Педагогика как наука и практика обучения и воспитания	Предмет, задачи, методы педагогики. История возникновения (Б.Бэкон, Я.А. Коменский, И.Г.Песталоцци, К.Д. Ушинский, В.А. Сухомлинский). Дидактика: понятие, основные функции. Принципы и методы обучения. Общее представление о воспитании. Цели образования и воспитания, средства и методы. Структура межличностных отношений в учебной ситуации. Семейная педагогика об условиях и типах семейного воспитания.		УК-9
	ИТОГО		4	

5.4. Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика практических занятий (семинаров)		Компетенции
1.	1	Психология - наука о закономерностях, механизмах, развития и функционирования психики. Задачи психологии. Методы психологических исследований. Связь психологии с другими отраслями знаний. Формирование психологии как самостоятельной науки, развитие психологической мысли. Основные отрасли психологии. Человек во взаимосвязи с окружающим миром и развитием его свойств. Тренинг личного роста «Познай себя».	1	УК-9
2.	2	Познавательные психические процессы. Ощущение как начальная ступень познания. Сущность, свойства, механизм и виды ощущений (экстероцептивные, проприоцептивные, интероцептивные). Восприятие и его свойства: константность, предметность, целостность, обобщенность, осмысленно Внимание, его виды и основные характеристики. Воображение. Сущность и виды воображения. Память: понятие, уровни (стадии, факторы, определяющие сохранение информации в долговременной памяти). Процессы памяти: запечатление, хранение, воспроизведение, забывание. Мышление	1	УК-9

		и интеллект. Речь.		
3.	3	Представление о развитии в различных направлениях психологии. Движущие силы развития личности. Проблема социальнотипического в личности. Социальный характер и национальный характер. Сравнительные исследования личности в разных культурах. Социогенетические истоки развития личности. Личность и социальная группа. Общая характеристика понятий "социальная роль", "социальная группа", "социальный статус". Положение об общественных функциях-ролях и их месте в структуре личности. Ролевые теории личности и их критика.		УК-9
4.	4	Общее представление об индивидуальных свойствах человека и их классификация. (Б.Г. Ананьев). Темперамент. Учение И.П. Павлова о типах высшей нервной деятельности как физиологической основе темперамента. Современные представления о темпераменте. Акцентуации и аномалии характера. Формирование характера. Понятие о способностях. Общие и специальные способности.	1	УК-9
5.	5	Учебная ситуация как способ организации эффективного взаимодействия. Виды ситуативных отношений. Характерные черты семейного воспитания, его проблемы. Взаимоотношения семьи и школы в воспитательном процессе. Стили воспитания и виды ложного авторитета.	1	УК-9
	ИТОГО		4	

5.5. Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика самостоятельной работы	Трудо- емкость (час.)	Компетенции
1.	1	Человек во взаимосвязи с окружающим миром и развитием его свойств. Понятия индивид, личность, субъект, индивидуальность. Образ Я. Психическое отражение и его особенности, субъективная и объективная реальность. Феном психики. Миф о Психее и его смысл. Возрастные особенности психики человека.	18	УК-9
2.	2	Мышление и интеллект. Любовь как страсть. Психология и биология. Агрессия против жизни. Страх и страдание.	18	УК-9
3.	3	Представление о развитии в различных направлениях психологии. Движущие силы развития личности. Проблема социальнотипического в личности. Социальный характер и национальный характер. Сравнительные исследования личности в разных культурах. Социогенетические истоки развития личности. Личность и социальная группа. Общая характеристика понятий "социальная роль", "социальная группа", "социальный статус". Положение об общественных функциях-ролях и их месте в структуре личности. Ролевые теории личности и их критика.	18	УК-9
4.	4	Темперамент. Современные представления о темпераменте. Инструментальные проявления личности. Личность и характер. Соотношение характера и личности в узком смысле слова. Акцентуации и аномалии характера. Формирование характера. Понятие о способностях. Общие и специальные способности.	24	УК-9
5.	5	Учебная ситуация как способ организации эффективного взаимодействия. Виды ситуативных отношений. Характерные черты семейного воспитания, его проблемы. Взаимоотношения семьи и школы в воспитательном процессе. Стили воспитания и виды ложного авторитета.	18	УК-9
	ИТОГО		96	

# **5.6.** Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, и видов занятий

жилтин									
Перечень		Ви	ды зан	ятий		Форму и монтро ид			
компетенций	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	CPC	Формы контроля			
УК-9	+		+		+	Устный опрос, доклад, тесты, зачет			

 $<sup>\</sup>Pi$  – лекция,  $\Pi$ р – практические и семинарские занятия,  $\Pi$ аб – лабораторные работы,  $KP/K\Pi$  – курсовая работа/проект, CPC – самостоятельная работа студента

#### 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

#### 6.1. Основная литература:

- 1. Сластенин, В. А. Психология и педагогика [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / В. А. Сластенин. М. :Юрайт, 2015. ЭБС «Юрайт».
- 2. Подласый, И. П. Педагогика [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / И. П. Подласый. М. :Юрайт, 2015. ЭБС «Юрайт»

#### 6.2. Дополнительная литература:

- 1. Столяренко Л.Д.Психология и педагогика : Учебник. 4-е изд. Ростов-на-Дону: Феникс, 2014. 636 с.
- 2. Коджаспирова, Г. М. Педагогика [Электронный ресурс] : 4-е изд., пер. и доп. Учебник для академического бакалавриата / Г. М. Коджаспирова. М. :Юрайт, 2014. ЭБС «Юрайт».
- 3. Психология [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / под ред. В. А. Сластенина. М. :Юрайт, 2015. ЭБС «Юрайт».

#### 6.3. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

- 1. ЭБС «Лань» Режим доступа: <a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>
- 2. ЭБС «Юрайт» Режим доступа: <a href="http://www.biblio-online.ru">http://www.biblio-online.ru</a>
- 3. ЭБ РГАТУ Режим доступа: <a href="http://bibl.rgatu.ru/WEB">http://bibl.rgatu.ru/WEB</a>
- 4. ЭБС «Руконт». Режим доступа: http://rucont.ru/

# 6.4. Методические указания к практическим занятиям /лабораторным занятиям/ научно-практическим занятиям/коллоквиумам

Нефедова И.Ю. Методические рекомендации к практическим занятиям по дисциплине «Педагогика и психология» для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.03.04Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / И.Ю. Нефедова. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. – ЭБ РГАТУ

### 6.5. Методические указания для самостоятельной работы

Нефедова И.Ю. Методические рекомендации для самостоятельной работы по дисциплине «Педагогика и психология» для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.03.04Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / И.Ю. Нефедова. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. – ЭБ РГАТУ

# 7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных)

№	Программный продукт	№ лицензии	Количество лицензий		
1	«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационной поддержке от 26.08.2016	без ограниче- ний		
2	7-Zip	свободно распространяемая	без ограниче- ний		
3	A9CAD	свободно распространяемая	без ограниче- ний		
4	Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограниче- ний		
5	Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограниче- ний		
6	Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограниче- ний		
7	еТХТ Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограниче- ний		

8	GIMP	свободно распространяемая	без ограниче- ний
9	Google Chrome	свободно распространяемая	без ограниче- ний
10	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal Li- cense	1096-200527-113342-063-1315	150
11	K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений
12	LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений
13	Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений
14	Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c- 626c8be57420	без ограничений
15	Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений
16	Opera	свободно распространяемая	без ограничений
17	Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений
18	Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP- 4MV6W32KD2- K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986- GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT- 4J3WC-733WD	без ограничений
19	Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8	без ограничений
20	. Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF- JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR- 334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ- YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC- TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV- Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF- 9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W- KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6- G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ- GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF- T74FIBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3- QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R- PWHKG	без ограничений
21	WINE	свободно распространяемая	без ограничений
22	Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений
23	ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №5004/19 от 21.03.2019 Лицензионный договор №5081/19 от 21.03.2019	1300 загрузок
24	Справочно-правовая система "Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений

# 8. Фонд оценочных средств для проведения текущей, промежуточной аттестации по дисциплине (Приложение 1)

### 9. Материально-техническое обеспечение.

Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы.

#### МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

#### Утверждаю:

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

/ Черкасов О.В. 19 марта 2025 года

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### <u>МИКРОБИОЛОГИЯ</u>

Уровень профессионального образования: бакалавриат

(бакалавриат, специалитет, магистратура)

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного пита-

ния

(полное наименование направления подготовки)

Направленность (профиль): Технология организации ресторанного дела

(полное наименование профиля направления подготовки из ООП) **Квалификация выпускника:** бакалавр

Форма обучения: заочная

(очная, заочная) **Курс:** 2

Семестр: не предусмотрен учебным планом

Курсовая(ой) работа(проект): не предусмотрены учебным планом

Зачёт: не предусмотрен учебным планом

Экзамен: 2 курс

#### ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ 17.08.2020 г. № 1047 (ред. от 26.11.2020).

(дата утверждения ФГОС ВО)

Hory

Разработчики: доцент кафедры эпизоотологии, микробиологии и паразитологии, к.с-х.н.

доцент кафедры эпизоотологии, микробиологии и паразитологии, к.в.н.

Крючкова Н.Н.

Кондакова И.А.

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры эпизоотологии, микробиологии и паразитологии 19 марта 2025 года, протокол № 8.

Заведующий кафедрой эпизоотологии, микробиологии и паразитологии, доцент

Кондакова И.А.

#### 1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель дисциплины: формирование научного мировоззрения о многообразии мира микроорганизмов в природе, о роли микробов в различных технологических процессах. Микроорганизмы как продуценты белка, аминокислот, витаминов, ферментов, антибиотиков, стимуляторов роста и других веществ, приобрели особое значение в промышленности.

#### Задачи дисциплины:

- дать студентам теоретические и практические навыки по основам общей микробиологии;
- научить студентов умению использовать теоретические знания для анализа конкретных ситуаций;
- выработать у студентов в процессе выполнения лабораторных занятий научный подход к экспериментам в областях микробиологии;
- научить студентов сопоставлять процессы, идущие в лабораторных условиях, с процессами, идущими в объектах окружающей среды, в организме человека и животных, в сырье и продуктах питания;
  - анализировать и творчески обсуждать собственные результаты исследований.

Типы задач и задачи профессиональной деятельности выпускников представлены в таблице 1.

Таблица 1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

таолица т - перечень ос	таолица 1 - перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам).							
Область профес-	Типы задач про-	Задачи профессиональной деятель-	Объекты профессиональной					
сиональной дея-	фессиональной	ности	деятельности (или области зна-					
тельности (по Рее-	деятельности		ния)					
стру Минтруда)								
22. Пищевая про-	технологический	- организация оформления доку-	- продовольственное сырье					
мышленность,		ментов, для получения разреши-	растительного и животного					
включая производ-		тельной документации для функ-	происхождения; продукция					
ство напитков и		ционирования предприятия пита-	питания различного назначе-					
табака (в сфере		ния;	ния; методы и средства испы-					
промышленного		- разработка планов и программ	таний и контроля качества					
производства кули-		внедрения инноваций и определе-	сырья и готовой продукции					
нарной продукции)		ния эффективности их внедрения в	питания; технологическое					
		производство;	оборудование; сетевые и					
		- участие в разработке концепции	крупные предприятия питания					
		развития предприятия питания с	и отели, крупные специализи-					
		учетом тенденций потребительско-	рованные цеха, имеющие					
		го рынка;	функции кулинарного произ-					
		- планирование и координация дея-	водства; центральный офис					
		тельности производства с другими	сети предприятий питания.					
		видами деятельности предприятия	- выпускники могут					
		питания;	осуществлять					
		- организация и осуществление	профессиональную					
		контроля соблюдения технологи-	деятельность в других					
		ческого процесса производства	областях и (или) сферах					
		продукции питания на отдельных	профессиональной					
		участках/подразделениях предпри-	деятельности при					
		ятия питания;						
		- организация работы производства						
		и процессов снабжения, хранения						
		и передвижения продуктов внутри						
		предприятия питания;						

- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;
- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;
- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;
- обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;
- совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;
- участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;
- разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.

условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

33. Сервис, оказание услуг населе-(торговля, нию техническое обслуживание, peмонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, ინщественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)

организационноуправленческий

- оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;
- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;
- установка критериев и показателей эффективности работы производства;
- определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;
- организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;
- определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;
- формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;
- выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;
- разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на
- организация документооборота по производству;

предприятии;

- организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;
- управление персоналом, оценка состояния социальнопсихологического климата в коллективе:
- контроль финансовых и материальных ресурсов;
- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;
- формирование профессиональной команды,
- мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;
- организация профессионального обучения и аттестации работников производства;
- создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;
- участие в планировке и оснащении

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания: технологическое оборудование; сетевые крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.
- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

		предприятий питания; - контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.	
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	научно- исследовательский	- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; - разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; - анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; - участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; - использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; - участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офиссети предприятий питания выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	проектный	- оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; - разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; - определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение; - чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания; - осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса; - использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офиссети предприятий питания.  - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

#### 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Микробиология» является дисциплиной обязательной части (Б1.О.24).

Предшествующие дисциплины: Химия, Экология.

Последующие дисциплины: Биохимия, Санитария и гигиена питания, Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания, Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания.

Область профессиональной деятельности и сфера профессиональной деятельности выпускников включает:

- 22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

#### Типы задач профессиональной деятельности:

- технологический;
- организационно- управленческий;
- научно- исследовательский;
- проектный.

Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания, освоивших программу бакалавриата, являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

#### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Таблица 2 - Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория общепро-		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
фессиональных компе-	профессиональной компетен-	тижения общепрофессиональной ком-	
тенций	ции	петенции	
	ОПК-5 Способен организовы-	ОПК-5.2 Осуществляет контроль тех-	
	вать и контролировать произ-	нологического процесса, качества и	
	водство продукции питания	безопасности сырья и готовой продук-	
		ции	

4. Объем дисциплины по семестрам и видам занятий

т. Оовем дисциплины по семестрам и видам запитии	Всего	Курс
Вид учебной работы	часов	2
Аудиторные занятия (всего)	18	18
в том числе:		
лекции	8	8
лабораторные работы	10	10
практические занятия	-	-
семинары	-	-
коллоквиумы	-	-
курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)	-	-
другие виды аудиторной работы	-	-
Самостоятельная работа (всего)	117	117
в том числе:		
работа с конспектами	17	17
подготовка к лабораторным занятиям	10	10
работа с литературой	90	90
курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)	-	-
расчетно-графические работы	-	-
реферат	-	-
другие виды самостоятельной работы	-	-
Контроль	9	9
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	экзамен	экзамен
Общая трудоемкость час	144	144
Зачетные Единицы Трудоемкости	4	4
Контактная работа (по учебным занятиям)	18	18

### 5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

		]	ехнол		форм етенц	ирован ий	<b>R</b> ИІ	
<b>№</b> п/п	разленов		лабораторные занятия	практические занятия	курсовой(ая) проект(работа)	CPC	всего (без экзамена)	Код индикатора достижения компетенции
1	1 Общая микробиология		5	-	-	40	49	ОПК-5.2
2	2 Специальная микробиология		5	-	-	77	86	ОПК-5.2
ВСЕГО (без экзамена)			10		-	117	135	

5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

No	Наименование обеспечивающих (предшествующих) и	№ разделов дисциплины из табл. 5.1		
,		не разделов дисцип	1липы из 1аол. 5.1	
п/п	обеспечиваемых (последующих) дисциплин	1	2	
	Предшествующие дисцип	лины		
1	Химия	+	+	
2	Экология	+	+	
	Последующие дисципли	ІНЫ		
1	Биохимия	+	+	
2	Санитария и гигиена питания	+	+	
3	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	+	+	

4	Безопасность продовольственного сырья и продуктов	+	+
•	питания	·	·

## 5.3. Лекционные занятия

<b>№</b> п/п	Наименование разделов дисциплины	Темы лекций	Трудо- емкость (час.)	Код индикатора ра достижения компетенции
		1.1. Введение. Предмет. Задачи, значение и краткая история развития микробиологии. Систематика и морфология микроорганизмов с основами генетики	1	ОПК-5.2
1	Общая микробиология	1.2. Экология микроорганизмов. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы		ОПК-5.2
		1.3. Роль микроорганизмов в круговороте азота, фосфора, железа и серы, углерода	1	ОПК-5.2
		1.4. Понятие об инфекции и иммунитете	1	ОПК-5.2
		2.1. Микробиология молока и молочных продуктов	1	ОПК-5.2
		2.2. Микробиология мяса и мясопродуктов	1	ОПК-5.2
2.	Специальная	2.3. Микробиология яиц и рыбы	1	ОПК-5.2
	микробиология	2.4. Микробиология плодовоовощной продукции	0,5	ОПК-5.2
		2.5. Пищевые отравления (пищевые токсикозы и токсикоинфекции)	0,5	ОПК-5.2

5.4. Лабораторные занятия

3.4	лаоораторные	киткная		
<b>№</b> п/п	Наименование разделов дисциплины	Наименование лабораторных занятий	Трудо- емкость (час.)	Код индика- тора достижения компетенции
		1.1. Микробиологическая лаборатория. Правила работы в микробиологической лаборатории. Техника безопасности. Биологический микроскоп, устройство и работа с ним	0,5	ОПК-5.2
		1.2. Морфология микроорганизмов. Приготовление и окрашивание мазков	0,5	ОПК-5.2
		1.3. Дифференциальные методы окраски. Окраска микробов по Граму	0,5	ОПК-5.2
1	Общая микробиология	праска спорткансулт изущение полвижности рактерии		ОПК-5.2
		1.5. Морфология дрожжевых и плесневых грибов, актиномицетов	0,5	ОПК-5.2
		1.6. Лабораторное оборудование и методы стерилизации	0,5	ОПК-5.2
		1.7. Культивирование микроорганизмов. Питательные среды и техника посева. Культуральные свойства микробов.	0,5	ОПК-5.2
		1.8. Методы исследования микрофлоры воздуха, воды, почвы	1	ОПК-5.2
		1.9. Биохимические свойства микробов. Методы выделения чистых культур	0,5	ОПК-5.2
		2.1. Микробиологические исследования молока и молочных продуктов	1	ОПК-5.2
	C	2.2. Пороки молока и молочных продуктов. Причины их вызывающие	1	ОПК-5.2
2	Специальная	2.3. Изучение микрофлоры мяса	1	ОПК-5.2
	микробиология	2.4. Изучение микрофлоры яиц	1	ОПК-5.2
		2.5. Анализ результатов исследования мяса, яиц, как возмож-		ОПК-5.2
		ных источников возникновения инфекции и токсикоинфекций	1	

5.6. Самостоятельная работа

3.0	5.6. Самостоятельная расота								
<b>№</b> п/п	Наименование разделов дисциплины	Тематика самостоятельной работы	Трудо- емкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции					
		1.1. Наследственность микроорганизмов. Мутации. Генная инженерия	8	ОПК-5.2					
	Общая микробиология	1.2. Морфология, классификация микроорганизмов. Бактериофаги, их роль в природе, сельском хозяйстве, медицине. Рост и размножение микроорганизмов. Способы и скорость размножения	8	ОПК-5.2					
1		1.3. Характер взаимоотношений между микроор- ганизмами: симбиоз, комменсализм, синергизм, антаго- низм, паразитизм. Практическое использование этих яв- лений в народном хозяйстве	8	ОПК-5.2					
		1.4. Микрофлора тела животных	8	ОПК-5.2					
		1.5. Антигены, их природа. Классы иммуноглобулинов. Иммунотерапия, иммунодиагностика	8	ОПК-5.2					
		2.1. Микроорганизмы - возбудители инфекций. Возбудители туберкулёза, ботулизма, столбняка, бруцеллеза, и др.	10	ОПК-5.2					
	Специальная микробиология	2.2. Возбудители микозов и микотоксикозов	10	ОПК-5.2					
		2.3. Технологические методы приготовления и хранения растительных кормов	10	ОПК-5.2					
2		2.4. Микробиологические процессы при приготовлении обыкновенного и бурого сена, сенажа, силоса. Дрожжевание кормов	9	ОПК-5.2					
		2.5. Микробиологические процессы в навозе. Микрофлора различных компостов		ОПК-5.2					
		2.6. Основные методы обеззараживания сырья животного происхождения	10	ОПК-5.2					
		2.7. Микробиология молока и молочных продуктов	10	ОПК-5.2					
		2.8. Микробиология мяса	10	ОПК-5.2					

#### 5.7. Примерная тематика курсовых проектов (работ) - не предусмотрены учебным планом

# **5.8.** Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, и видов занятий и форм контроля

Topical						
Перечень		B	іды зан	ятий		Форму у комутроля
компетенций	лек	лаб.	паб. пр. КП/КР СРС Формы контрол		Формы контроля	
ОПК-5.2	+	+	-	-	+	Устный опрос, тестирование, экзамен

#### 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

#### 6.1. Основная литература

- 1. Госманов, Р. Г. Микробиология [Электронный ресурс] : учеб. пособ. / Р. Г. Госманов, А. К. Галиуллин, А. Х. Волков, А. И. Ибрагимова. Спб, 2011. 496 с. ЭБС Лань
- 2. Нетрусов, А. И., Котова И. Б. Микробиология, университетский курс [Текст]: уч. Пособие / А. И. Нетрусов, И. Б. Котова. М.: Академия, 2012. 382 с.

#### 6.2. Дополнительная литература

- 1. Ельцов, В. Г. Микробиология [Текст]: Учебник для ВУЗов. 6-е издание, исправленное. / В.Г. Ельцов. М.: Дрофа, 2006. 444 с. 20 экз.
- 2. Тихонова, В. В. Общая микробиология [Электронный ресурс] учеб. пособ. / В. В. Тихонова, М. Э. Мкртчян, Т. Г. Заболотская. М. 2011. 56 с.

#### 6.3. Периодические издания:

Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета имени П.А. Костычева: науч-производ. журн. / учредитель Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева». - Ежекварт.-ISSN:2077 - 2084

#### 6.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

ЭБС «Лань» – Режим доступа: http://e.lanbook.com

ЭБС «Юрайт» – Режим доступа: http://www.biblio-online.ru

ЭБ РГАТУ – Режим доступа: http://bibl.rgatu.ru/WEB

ЭБС «Троицкий мост». Режим доступа: http://www.trmost.com/

# 6.5. Методические указания к практическим занятиям /лабораторным занятиям/ научно-практическим занятиям/коллоквиумам

«Учебно-методические указания к лабораторным занятиям для студентов очной/заочной форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания по дисциплине «Микробиология».

#### 6.6. Методические указания к практическим занятиям - не предусмотрены учебным планом

# 6.7 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

«Учебно-методические указания для самостоятельной работы студентов очной/заочной форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания по дисциплине «Микробиология».

# 7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных)

Наименование	Лицензия	Ограничение	Дата окончания
Kaspersky Endpoint Security длябиз- неса - Стандартный RussianEdition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Office 365 для образования E1(пре- подавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c- 626c8be57420	без ограничений	без ограничений
ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 напредоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021		
«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационнойподдержке от 26.08.2016	без ограничений	без ограничений
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP- 4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH- 7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WD		
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		

Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF- JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR- 334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ- YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC- TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV- Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF- 9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W- KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6- G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ- GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF- T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3- QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R- PWHKG		
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
eTXT Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
GIMP	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
WINE	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Справочно-правовая система"Га- рант"	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

Профессиональные БД					
База ГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm				
Государственная публичная научно-техническая библиотека Рос	ссии http://ecology.gpntb.ru				
Сайты официальных организа	ций				
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	gost.ru				
Официальный сайт Министерства здравоохранения Российской	Феде- http://www.rosminzdrav.ru				
рации					
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	www.nbmgu.ru				
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp				
Информационные справочные системы					
Гарант http://www.garant.ru/					
КонсультантПлюс http://www.consultant.ru/					

# 8. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплине

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе

**9.** *Материально-техническое обеспечение.* Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы

### МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

#### Утверждаю:

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и (код) (название) организация общественного питания

О.В. Черкасов «19» марта 2025 г.

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Оборудование пред	приятий общественного питания					
(наименование учебной дисциплины)						
Уровень профессионального образован	ия <u>бакалавриат</u> (бакалавриат, специалитет, магистратура)					
	ность) 19.03.04 Технология продукции и организация (полное наименование направления подготовки)					
общественного питания						
Направленность (профиль) <u>Технологи</u> (полное наим	ия организации ресторанного дела_ менование профиля направления подготовки из ОП)					
Квалификация выпускника	бакалавр					
Форма обучения	<b>Заочная</b> (очная, заочная)					
Курс <u>4 (четвёртый)</u>	Семестр					
Курсовая(ой) работа/проектсеме	стр Зачетсеместр					
Экзамен <u>4 (четвёртый)</u> курс						

### ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая програ образовательного	мма составлена с стандарта высі	-		ного госу, равлению	_
(специальности)	-	•	•		
`	гия продукции и ор	оганизания обн	ественного питан	ния	
утвержденного	12 августа	2020 гола	№ 1047 (ред. От	r 26 11 2020	) r )
утвержденного		ата утверждения ФГО		20.11.202	<u>51.j</u>
Разработчики: <u>к.т.н., доцент,</u> (должность,		СХП	(подинеь)	_Т <u>уркин</u> (Ф.1	<u>B.H.</u> 4.0.)
Рассмотрена и утве	ерждена на заседан	ии кафедры			
и 19 » марта	2025 г. протоко	π № 7а			

#### 1. Цель и задачи дисциплины

**Цель дисциплины** – дать будущим бакалаврам теоретические знания и практические навыки по эксплуатации и использованию торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания.

#### Задачи учебной дисциплины:

- изучение конструкций торгово-технологического оборудования и особенности его эксплуатации;
  - освоение принципов расчёта и конструирования технологического оборудования;
  - рациональное использование сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.
- организации производства с использованием современных видов технологического оборудования.

#### Типы задач профессиональной деятельности:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- проектный.

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Ham).			
Область профессио- нальной деятельности	Типы задач профес-	20 HOURS HP 04 200 HOURS	Объекты профес- сиональной дея-
	сиональной деятель-	Задачи профессиональной	
(по Реестру Минтру-	ности	деятельности	тельности
да)			(или областей знания)
22. Пищевая промыш-	технологический	организация оформления до-	- продовольственное
ленность, включая про-		кументов, для получения раз-	сырье растительного и
изводство напитков и		решительной документации	животного происхожде-
табака (в сфере про-		для функционирования пред-	ния; продукция питания
мышленного производ-		приятия питания;	различного назначения;
ства кулинарной про-		разработка планов и про-	методы и средства испы-
дукции)		грамм внедрения инноваций и	таний и контроля каче-
		определения эффективности их	ства сырья и готовой
		внедрения в производство;	продукции питания; тех-
		участие в разработке концеп-	нологическое оборудо-
		ции развития предприятия пи-	вание; сетевые и круп-
		тания с учетом тенденций по-	ные предприятия пита-
		требительского рынка;	ния и отели, крупные
		планирование и координация	специализированные це-
		деятельности производства с	ха, имеющие функции
		другими видами деятельности	кулинарного производ-
		предприятия питания;	ства; центральный офис
		организация и осуществление	сети предприятий пита-
		контроля соблюдения техноло-	ния.
		гического процесса производ-	- выпускники могут
		ства продукции питания на от-	осуществлять профессио-
		дельных участ-	нальную деятельность в
		ках/подразделениях предпри-	других областях и (или)
		ятия питания;	сферах профессиональной
		организация работы произ-	деятельности при условии
		водства и процессов снабже-	соответствия уровня их
		ния, хранения и передвижения	образования и получен-
		продуктов внутри предприятия	ных компетенций требо-
		питания;	ваниям к квалификации
		разработка и реализация ме-	работника.
		роприятий по управлению ка-	•
		чеством и безопасностью сы-	
L			I .

		определение объемов затрат	ные предприятия пита-
		производства;	вание; сетевые и круп-
венного питания)		телей эффективности работы	нологическое оборудо-
чие) (в сфере общест-		установка критериев и показа-	продукции питания; тех-
ственное питание и про-		паемых продуктов;	ства сырья и готовой
гостеприимства, обще-		дирования и перемещения заку-	таний и контроля каче-
нальных услуг, услуги		мых условий для хранения, скла-	методы и средства испы-
предоставление персо-		движения и создания необходи-	различного назначения;
говля, техническое обслуживание, ремонт,		поставщиков; организация системы товаро-	животного происхождения; продукция питания
услуг населению (тор-	управленческий	дуктов от потенциального круга	сырье растительного и
33. Сервис, оказание	организационно-	оценка условий поставки про-	- продовольственное
22 G		бителей к предприятию питания.	
		и поддержки лояльности потре-	
		нию потребителей, обеспечению	
		ции производства и привлече-	
		грамм по продвижению продук-	
		развития предприятия питания; разработка и реализация про-	
		продвижении бренда и стратегии	
		ции, ценообразования на блюда,	
		участие в разработке концеп-	
		служивания гостей;	
		вершенствованию процесса об-	
		совершенствование работы производства и содействие со-	
		деятельности производства;	
		дукции производства и контроля	
		фективной системы продаж про-	
		обеспечение и поддержание эф-	
		предприятия;	
		производства и рентабельность	
		производства продукции на конкурентность продукции	
		оборудования, новых условий	
		продуктов и технологического	
		логий, новых видов сырья,	
		оценка влияния новых техно-	
		дукции питания;	
		пищевого сырья и готовой про-	
		проведение стандартных и сертификационных испытаний	
		рикатов и продукции питания;	
		ственного контроля полуфаб-	
		сырья и материалов, производ-	
		входного контроля качества	
		оборудования; организация и осуществление	
		ния, нового технологического	
		производств продукции пита-	
		рья, высокотехнологических	
		внедрение новых видов сы-	
		труда;	
		шение производительности	
		ленных на снижение трудоем- кости, энергоемкости и повы-	
		продукции питания, направ-	
		фективности производства	
		роприятий по повышению эф-	
		разработка и реализация ме-	
		питания;	
		рья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях	

на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;

организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;

определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;

формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;

выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;

разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;

операционное планирование на предприятии;

организация документооборота по производству;

организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;

управление персоналом, оценка состояния социальнопсихологического климата в коллективе;

контроль финансовых и материальных ресурсов;

осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;

формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства;

создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания:

участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для прения и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

		дотвращения различных зло- употреблений персонала.	
22. Пищевая промыш-	научно- исследова-	проведение исследований по	- продовольственное
ленность, включая про-	научно- исследова- тельский	выявлению возможных рисков в	сырье растительного и
изводство напитков и	Тельский	области качества и безопасности	животного происхожде-
табака (в сфере про-		продукции производства и усло-	ния; продукция питания
мышленного производ-		вий, непосредственно влияющих	различного назначения;
ства кулинарной про-		на их возникновение;	методы и средства испы-
дукции)		разработка документации по	таний и контроля каче-
		обеспечению качества и безо-	ства сырья и готовой
		пасности продукции производст-	продукции питания; тех-
		ва на предприятии;	нологическое оборудо-
		анализ научно-технической	вание; сетевые и круп-
		информации, отечественного и	ные предприятия пита-
		зарубежного опыта по производ-	ния и отели, крупные
		ству продукции питания;	специализированные це-
		участие в выполнении экспе-	ха, имеющие функции
		римента, проведение наблюде-	кулинарного производ-
		ний и измерений, составление их	ства; центральный офис
		описания и формулировка выво-	сети предприятий пита-
		дов;	ния.
		использование современных	- выпускники могут
		методов исследования и моделирования для повышения эффек-	осуществлять профессиональную деятельность в
		тивности использования сырье-	других областях и (или)
		вых ресурсов при производстве	сферах профессиональной
		продукции питания;	деятельности при условии
		участие в разработке продукции	соответствия уровня их
		питания с заданными функцио-	образования и получен-
		нальными свойствами, опреде-	ных компетенций требо-
		ленной биологической, пищевой	ваниям к квалификации
•		и энергетической ценностью.	работника.
22. Пищевая промыш-	проектный	оценка качества услуг в облас-	- продовольственное
ленность, включая про-		ти проектирования и реконст-	сырье растительного и
изводство напитков и табака (в сфере про-		рукции предприятия питания, предоставляемых проектными	животного происхождения; продукция питания
мышленного производ-		организациями;	различного назначения;
ства кулинарной про-		разработка технического зада-	методы и средства испы-
дукции)		ния и технико-экономического	таний и контроля каче-
		обоснования на проектирование	ства сырья и готовой
		и реконструкцию предприятия	продукции питания; тех-
		питания;	нологическое оборудо-
		определение размеров произ-	вание; сетевые и круп-
		водственных помещений, подбор	ные предприятия пита-
		технологического оборудования	ния и отели, крупные
		и его размещение;	специализированные це-
		чтение чертежей и осуществ- ление контроля за качеством ус-	ха, имеющие функции кулинарного производ-
		луг проектных организаций при	ства; центральный офис
		проектировании и реконструк-	сети предприятий пита-
		ции предприятий питания;	ния.
		осуществление контроля за	- выпускники могут
		качеством монтажных работ, и	осуществлять профессио-
		оценка результатов проектиро-	нальную деятельность в
		вания предприятий питания ма-	других областях и (или)
		лого бизнеса;	сферах профессиональной
		использование системы автома-	деятельности при условии
		тизированного проектирования и	соответствия уровня их
		программного обеспечения при	образования и получен-
		создании проектов вновь строя-	ных компетенций требо-
		щихся и реконструированных предприятий питания.	ваниям к квалификации работника.

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины: Б1.О.25.

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питание и пр.) (в сфере общественного питания).

Объекты профессиональной деятельности (или областей знания):

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.
- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

## 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или	Категория про-	Код и наименование	Код и наимено-	Основание (ПС,
	область знания	фессиональных	профессиональной	вание индикатора	анализ опыта)
	(при необходи-	компетенций (при	компетенции	достижения про-	
	мости)	необходимости)	,	фессиональной	
		,		компетенции	
Направленность (проф	оиль), специализац	ия <i>«Технология орган</i>	изации ресторанного д	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
			ский, организационно-		оектный научно-
исследовательский				, <del></del>	
оценка качества			ОПК-3 Способен	ОПК-3.1 Осуще-	Профессиональ-
услуг в области про-			использовать знания	ствляет эксплуа-	ный стандарт
ектирования и ре-			инженерных про-	тацию современ-	«Специалист по
конструкции пред-			цессов при решении	ного технологи-	технологии про-
приятия питания,			профессиональных	ческого оборудо-	дукции общест-
предоставляемых			задач и эксплуата-	вания	венного пита-
проектными органи-			ции современного		ния», утвер-
зациями;			технологического		жденный при-
разработка техни-			оборудования и		казом Мини-
ческого задания и			приборов		стерства труда
технико-					и социальной
экономического					защиты Россий-
обоснования на про-					ской Федерации
ектирование и ре-					от 15 июня
конструкцию пред-					2020 г. № 329н,
приятия питания;					регистрацион-
определение раз-					ный № 1302.
меров производст-					
венных помещений,					
подбор технологи-					
ческого оборудова-					
ния и его размеще-					
ние;					
чтение чертежей					
и осуществление					
контроля за качест-					
вом услуг проект-					
ных организаций					
при проектировании					
и реконструкции					
предприятий пита-					
ния;					
осуществление					
контроля за качест-					
вом монтажных ра-					
бот, и оценка ре-					
зультатов проекти-					
рования предприятий питания мало-					
го бизнеса;					
· ·					
использование					

системы автомати-				
зированного проек-				
тирования и про-				
граммного обеспе-				
чения при создании				
проектов вновь				
строящихся и ре-				
конструированных				
предприятий пита-				
ния. оценка качества				
услуг в области про-				
ектирования и ре-				
конструкции пред-				
приятия питания,				
предоставляемых				
проектными органи-				
зациями;				
разработка техни-				
ческого задания и				
технико-				
экономического				
обоснования на про-				
ектирование и ре-				
конструкцию пред-				
приятия питания;				
определение раз-				
меров производст-				
венных помещений,				
подбор технологи-				
ческого оборудова-				
ния и его размеще-				
ние;				
чтение чертежей				
и осуществление				
контроля за качест-				
вом услуг проект-				
ных организаций				
при проектировании				
и реконструкции				
предприятий пита-				
ния;				
осуществление				
контроля за качест-				
вом монтажных ра-				
бот, и оценка ре-				
зультатов проекти-				
рования предпри-				
ятий питания мало-				
го бизнеса;				
использование				
системы автомати-				
зированного проек-				
тирования и про-				
граммного обеспе-				
чения при создании				
проектов вновь				
строящихся и ре-				
конструированных				
предприятий пита-				
ния.				
		ОПК-3 Способен	ОПК-3.2 Осуще-	Профессиональ-
		использовать знания	ствляет эксплуа-	ный стандарт
		инженерных про-	тацию различных	«Специалист по

	цессов при решении	видов технологи-	технологии про-
	профессиональных	ческого оборудо-	дукции общест-
	задач и эксплуата-	вания в соответ-	венного пита-
	ции современного	ствии с требова-	ния», утвер-
	технологического	ниями техники	жденный при-
	оборудования и	безопасности	казом Мини-
	приборов		стерства труда
			и социальной
			защиты Россий-
			ской Федерации
			от 15 июня
			2020 г. № 329н,
			регистрацион-
			ный № 1302.
	ОПК-3 Способен	ОПК-3.3 Приме-	Профессиональ-
	использовать знания	няет знания о	ный стандарт
	инженерных про-	тепловой энергии	«Специалист по
	цессов при решении	при решении	технологии про-
	профессиональных	профессиональ-	дукции общест-
	задач и эксплуата-	ных задач	венного пита-
	ции современного		ния», утвер-
	технологического		жденный при-
	оборудования и		казом Мини-
	приборов		стерства труда
			и социальной
			защиты Россий-
			ской Федерации
			от 15 июня
			2020 г. № 329н,
			регистрацион-
			ный № 1302.
			регистрацион-
		-	ный № 1302.
	ПК-11	ПК-11.4	ный № 1302. Профессиональ-
	Способен контроли-	Осуществлять	ный № 1302. Профессиональный стандарт
	Способен контролировать и оценивать	Осуществлять технологическую	ный № 1302. Профессиональный стандарт «Специалист по
	Способен контролировать и оценивать качество предостав-	Осуществлять технологическую компоновку и	ный № 1302. Профессиональный стандарт «Специалист по технологии про-
	Способен контролировать и оценивать качество предоставляемых организа-	Осуществлять технологическую компоновку и применять мето-	ный № 1302. Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общест-
	Способен контролировать и оценивать качество предоставляемых организациями услуг по про-	Осуществлять технологическую компоновку и применять методы подбора обо-	ный № 1302. Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного пита-
	Способен контролировать и оценивать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, ре-	Осуществлять технологическую компоновку и применять методы подбора оборудования для	ный № 1302. Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвер-
	Способен контролировать и оценивать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и мон-	Осуществлять технологическую компоновку и применять методы подбора оборудования для технологических	ный № 1302. Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный при-
	Способен контролировать и оценивать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования,	Осуществлять технологическую компоновку и применять методы подбора оборудования для технологических линий и участков	ный № 1302. Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Мини-
	Способен контролировать и оценивать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в пла-	Осуществлять технологическую компоновку и применять методы подбора оборудования для технологических линий и участков производства	ный № 1302. Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда
	Способен контролировать и оценивать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснаще-	Осуществлять технологическую компоновку и применять методы подбора оборудования для технологических линий и участков производства продукции обще-	ный № 1302. Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной
	Способен контролировать и оценивать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий	Осуществлять технологическую компоновку и применять методы подбора оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного пита-	ный № 1302. Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Россий-
	Способен контролировать и оценивать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснаще-	Осуществлять технологическую компоновку и применять методы подбора оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового	ный № 1302. Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации
	Способен контролировать и оценивать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий	Осуществлять технологическую компоновку и применять методы подбора оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и	ный № 1302. Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня
	Способен контролировать и оценивать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий	Осуществлять технологическую компоновку и применять методы подбора оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализиро-	ный № 1302. Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н,
	Способен контролировать и оценивать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий	Осуществлять технологическую компоновку и применять методы подбора оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых	ный № 1302. Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрацион-
	Способен контролировать и оценивать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Осуществлять технологическую компоновку и применять методы подбора оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ный № 1302. Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.
	Способен контролировать и оценивать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Осуществлять технологическую компоновку и применять методы подбора оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ный № 1302. Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.
	Способен контролировать и оценивать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания  ПК-12 Готовность осуще-	Осуществлять технологическую компоновку и применять методы подбора оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов  ПК-12.4  Эксплуатировать	ный № 1302. Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302. Профессиональный стандарт
	Способен контролировать и оценивать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания  ПК-12 Готовность осуществлять поиск, вы-	Осуществлять технологическую компоновку и применять методы подбора оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов  ПК-12.4  Эксплуатировать оборудование для	ный № 1302. Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302. Профессиональный стандарт «Специалист по
	Способен контролировать и оценивать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания  ПК-12 Готовность осуществлять поиск, выбор и использование	Осуществлять технологическую компоновку и применять методы подбора оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов  ПК-12.4  Эксплуатировать оборудование для производства	ный № 1302. Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302. Профессиональный стандарт «Специалист по технологии про-
	Способен контролировать и оценивать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания  ПК-12 Готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в об-	Осуществлять технологическую компоновку и применять методы подбора оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов  ПК-12.4  Эксплуатировать оборудование для производства продукции общегорукции общеговорудование для производства продукции общегов	ный № 1302. Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329 н, регистрационный № 1302. Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общест-
	Способен контролировать и оценивать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания  ПК-12 Готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирова-	Осуществлять технологическую компоновку и применять методы подбора оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-12.4  Эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного пита-	ный № 1302. Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329 н, регистрационный № 1302. Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного пита-
	Способен контролировать и оценивать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания  ПК-12 Готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий	Осуществлять технологическую компоновку и применять методы подбора оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов  ПК-12.4  Эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового	ный № 1302. Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329 н, регистрационный № 1302. Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвер-
	Способен контролировать и оценивать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания  ПК-12 Готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять	Осуществлять технологическую компоновку и применять методы подбора оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов  ПК-12.4  Эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и	ный № 1302. Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302. Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный при-
	Способен контролировать и оценивать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания  ПК-12 Готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание	Осуществлять технологическую компоновку и применять методы подбора оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-12.4 Эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализиро-	ный № 1302. Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302. Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Мини-
	Способен контролировать и оценивать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания  ПК-12 Готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование	Осуществлять технологическую компоновку и применять методы подбора оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-12.4 Эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых и специализированных пищевых поражения и специализированных пищевых пищевых пищевых пищевых пищевых	ный № 1302. Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302. Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда
	Способен контролировать и оценивать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания  ПК-12 Готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание	Осуществлять технологическую компоновку и применять методы подбора оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-12.4 Эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализиро-	ный № 1302. Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302. Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Мини-

		проверять правильность подготовки технологического проекта, выполнен-	нологическими инструкциями	ской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329 н, регистрацион-
		ного проектной организацией		ный № 1302.

# 4. Объем дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Всего	Курс						
	часов	1	2	3	4	5		
Аудиторные занятия (всего)	20				20			
В том числе:	-				-			
Лекции	8				8			
Лабораторные работы (ЛР)	-				-			
Практические занятия (ПЗ)	12				12			
Семинары (С)	-				-			
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)	-				-			
Другие виды аудиторной работы	-				-			
Самостоятельная работа (всего)	115				115			
В том числе:	-				-			
Курсовой проект/(работа) (самостоятельная работа)								
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	115				115			
Контроль	9				9			
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	экзамен				экзамен			
Общая трудоемкость час	144				144			
Зачетные Единицы Трудоемкости	36				36			
Контактная работа (всего по дисциплине)	20				20			

## 5. Содержание дисциплины

### 5.1. Разделы дисциплин и виды занятий

		Технологии формирования компетен- ций						
<b>№</b> п/п	Наименование разделов дис- циплины	Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзам)	Формируемые компетенции
1	Механическое оборудование	4		6		55	65	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
2	Тепловое оборудование	4		6		48	58	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
3	Торгово-технологическое оборудование	-		-		12	12	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
	ИТОГО (без «Контроль»)	8		12		115	135	

# 5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

No॒	Наименование обеспечивающих (предыду-	№ разделов д	№ разделов данной дисциплины из табл.5.1			
п/п	щих) и обеспечиваемых (последующих) дис- циплин	1	2	3		
	Предшествующие дисциплины					
1.	Механика	+	-	-		
2.	Начертательная геометрия. Инженерная графика	+	+	+		
	Последующие д	цисциплины				
1.	Технология продукции общественного питания	+	+	+		
2.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	+	+	+		
3.	Проектирование предприятий общественного питания	+	+	+		

## 5.3 Лекционные занятия

Пли делов  1. Механическое оборудование  Общие сведения о машинах. Основные технологические процессы механической обработки продуктов в общественном питании. Понятие о технологической машине, её устройство, назначение основных частей и элементов. Классификация механического оборудования по функциональному назначению, структуре рабочего цикла и степени автоматизации.  Технико-экономические и эксплуатационные показатели оборудования: производительность, коэффициент полезного действия, удельная мощность, металлоёмкость, коэффициент использования.  Сортировочно-калибровочное оборудование.  Виды процессов и классификации машин для разделения сыпучих продуктов, используемых в общественном питании: сортировочных калибровка, калибровка, просеивания. Устройство и принцип работы калибровочных, сортировочных и просеивания и калибровочных, сортировочных и просеивании машин. Сортировочных и просеивании машин. Сортировочных и просеивании машин. Сортировочных и просеивания и калибровочных, сортировочных и просеивания. Назначение и классификация очистительного оборудования.  Очистительное оборудование.  Назначение и классификация очистительного оборудования. Основные способы очистки. Технологические требования к продуктам, подвергшимся механизированной очистке. Картофелеочистительные машины периодического и непрерывного действия. Анализ движения клубней в рабочей камере и их					Формируемые
1. Механическое оборудование  Общие сведения о машинах. Основные технологические процессы механической обработки продуктов в общественном питании. Понятие о технологической машине, её устройство, назначение основных частей и элементов. Классификация механического оборудования по функциональному назначению, структуре рабочего цикла и степени автоматизации.  Технико-экономические и эксплуатационные показатели оборудования: производительность, коэффициент полезного действия, удельная мощность, металлоёмкость, коэффициент использования.  Сортировочно-калибровочное оборудования для разделения сыпучих продуктов, используемых в общественном питании: сортировка, калибровка, просеивания. Теория процесса просеивания и калибрования. Устройство и принцип работы калибровочных, сортировочных и просеиванощих машин. Сортировочнопереборочные машины для овощей.  Очистительное оборудование. Назначение и классификация очистительного оборудования. Основные способы очистки. Технологические требования к продуктам, подвергшимся механизированной очистке. Картофелеочистительные машины периодического и непрерывного действия. Анализ движения клубней в рабочей камере и их	№	Наименование раз-	Солепуацие пазделов		
1 1. Механическое оборудование  Общие сведения о машинах. Основные технологические процессы механической обработки продуктов в общественном питании. Понятие о технологической машине, её устройство, назначение основных частей и элементов. Классификация механического оборудования по функциональному назначению, структуре рабочего цикла и степени автоматизации.  Технико-экономические и эксплуатационные показатели оборудования: производительность, коэффициент полезного действия, удельная мощность, металлоёмкость, коэффициент использования.  Сортировочно-калибровочное оборудование.  Виды процессов и классификации машин для разделения сыпучих продуктов, используемых в общественном питании: сортировка, калибровка, калибровка, просеивание. Теория процесса просеивания и калибрования. Устройство и принцип работы калибровочных, сортировочных и просеивающих машин. Сортировочных и просеивающих машин. Сортировочных и просеивающих машин. Сортировочнопереборочные машины для овощей.  Очистительное оборудование.  Назначение и классификация очистительного оборудования. Основные способы очистки. Технологические требования к продуктам, подвергшимся механизированной очистке. Картофелеочистительные машины периодического и непрерывного действия. Анализ движения клубней в рабочей камере и их	п/п	делов	Содержание разделов	(час.)	'
оборудование Основные технологические процессы механической обработки продуктов в общественном питании. Понятие о технологической машине, её устройство, назначение основных частей и элементов. Классификация механического оборудования по функциональному назначению, структуре рабочего цикла и степени автоматизации.  Технико-экономические и эксплуатационные показатели оборудования: производительность, коэффициент полезного действия, удельная мощность, металлоёмкость, коэффициент использования.  Сортировочно-калибровочное оборудование.  Виды процессов и классификации машин для разделения сыпучих продуктов, используемых в общественном питании: сортировка, калибровка, просенвание. Теория процесса просеивания и калибрования. Устройство и принцип работы калибровочных, сортировочных и просеивающих машин. Сортировочных и просеивающих машин. Сортировочных и просенвающих машин. Сортировочнопереборочные машины для овощей.  Очистительное оборудование.  Назначение и классификация очистительного оборудования. Основные способы очистки. Технологические требования к продуктам, подвергшимся механизированной очистке. Картофелеочистительные машины периодического и непрерывного действия. Анализ движения клубней в рабочей камере и их	1	1 Механическое	Общие сведения о машинах	Δ	
нической обработки продуктов в общественном питании. Понятие о технологической машине, её устройство, назначение основных частей и элементов. Классификация механического оборудования по функциональному назначению, структуре рабочего цикла и степени автоматизации.  Технико-экономические и эксплуатационные показатели оборудования: производительность, коэффициент полезного действия, удельная мощность, металлоёмкость, коэффициент использования.  Сортировочно-калибровочное оборудование.  Виды процессов и классификации машин для разделения сыпучих продуктов, используемых в общественном питании: сортировка, калибровка, просеивание. Теория процесса просеивания и калибрования. Устройство и принцип работы калибровании. Сортировочных и просеивании машин. Сортировочных и просеивании машин. Сортировочных и просеивании и калибрования по принцип работы калибрования по приндовочнопереборочные машины для овощей.  Очистительное оборудование.  Назначение и классификация очистительного оборудования. Основные способы очистки. Технологические требования к продуктам, подвергшимся механизированной очистке. Картофелеочистительные машины периодического и непрерывного действия. Анализ движения клубней в рабочей камере и их	1				
ном питании. Понятие о технологической машине, её устройство, назначение основных частей и элементов. Классификация механического оборудования по функциональному назначению, структуре рабочего цикла и степени автоматизации.  Технико-экономические и эксплуатационные показатели оборудования: производительность, коэффициент полезного действия, удельная мощность, металлоёмкость, коэффициент использования.  Сортировочно-калибровочное оборудование.  Виды процессов и классификации машин для разделения сыпучих продуктов, используемых в общественном питании: сортировка, калибровка, просеивание. Теория процесса просеивания и калибрования. Устройство и принцип работы калибрования. Устройство и принцип работы калибровочных, сортировочных и просеивающих машин. Сортировочнопереборочные машины для овощей.  Очистительное оборудование.  Назначение и классификация очистительного оборудования. Основные способы очистки. Технологические требования к продуктам, подвергшимся механизированной очистке. Картофелеочистительные машины периодического и непрерывного действия. Анализ движения клубней в рабочей камере и их		ооорудованис	1		*
машине, её устройство, назначение основных частей и элементов. Классификация механического оборудования по функциональному назначению, структуре рабочего цикла и степени автоматизации.  Технико-экономические и эксплуатационные показатели оборудования: производительность, коэффициент полезного действия, удельная мощность, металлоёмкость, коэффициент использования.  Сортировочно-калибровочное оборудование.  Виды процессов и классификации машин для разделения сыпучих продуктов, используемых в общественном питании: сортировка, калибровка, просеивание. Теория процесса просеивания и калибрования. Устройство и принцип работы калибровочных, сортировочных и просеивающих машин. Сортировочных и просеивающих машин. Сортировочных и просеивающих машин. Сортировочных и классификация очистительного оборудования.  Назначение и классификация очистительного оборудования. Основные способы очистки. Технологические требования к продуктам, подвергшимся механизированной очистке. Картофелеочистительные машины периодического и непрерывного действия. Анализ движения клубней в рабочей камере и их					1111.4, 12.4
частей и элементов. Классификация механического оборудования по функциональному назначению, структуре рабочего цикла и степени автоматизации.  Технико-экономические и эксплуатационные показатели оборудования: производительность, коэффициент полезного действия, удельная мощность, металлоёмкость, коэффициент использования.  Сортировочно-калибровочное оборудование.  Виды процессов и классификации машин для разделения сыпучих продуктов, используемых в общественном питании: сортировка, калибровка, просеивание. Теория процесса просеивания и калибровочных, сортировочных и проценции работы калибровочных, сортировочных и просеивающих машин. Сортировочных и просеивающих машин. Сортировочнопереборочные машины для овощей.  Очистительное оборудование.  Назначение и классификация очистительного оборудования. Основные способы очистки. Технологические требования к продуктам, подвергшимся механизированной очистки. Технологические требования к продуктам, подвергшимся механизированной очистке. Картофелеочистительные машины периодического и непрерывного действия. Анализ движения клубней в рабочей камере и их					
ческого оборудования по функциональному назначению, структуре рабочего цикла и степени автоматизации.  Технико-экономические и эксплуатационные показатели оборудования: производительность, коэффициент полезного действия, удельная мощность, металлоёмкость, коэффициент использования.  Сортировочно-калибровочное оборудование.  Виды процессов и классификации машин для разделения сыпучих продуктов, используемых в общественном питании: сортировка, калибровка, просеивание. Теория процесса просеивания и калибрования. Устройство и принцип работы калибровочных, сортировочных и просеивающих машин. Сортировочных и просеивающих машин. Сортировочнопереборочные машины для овощей.  Очистительное оборудование.  Назначение и классификация очистительного оборудования. Основные способы очистки. Технологические требования к продуктам, подвергшимся механизированной очистки. Технологические требования периодического и непрерывного действия. Анализ движения клубней в рабочей камере и их			1		
назначению, структуре рабочего цикла и степени автоматизации.  Технико-экономические и эксплуатационные показатели оборудования: производительность, коэффициент полезного действия, удельная мощность, металлоёмкость, коэффициент использования.  Сортировочно-калибровочное оборудование.  Виды процессов и классификации машин для разделения сыпучих продуктов, используемых в общественном питании: сортировка, калибровка, просеивание. Теория процесса просеивания и калибрования. Устройство и принцип работы калибровочных, сортировочных и просеивающих машин. Сортировочных и просеивающих машин. Сортировочнопереборочные машины для овощей.  Очистительное оборудование.  Назначение и классификация очистительного оборудования. Основные способы очистки. Технологические требования к продуктам, подвергшимся механизированной очистке. Картофелеочистительные машины периодического и непрерывного действия. Анализ движения клубней в рабочей камере и их			·		
пени автоматизации.  Технико-экономические и эксплуатационные показатели оборудования: производительность, коэффициент полезного действия, удельная мощность, металлоёмкость, коэффициент использования.  Сортировочно-калибровочное оборудование.  Виды процессов и классификации машин для разделения сыпучих продуктов, используемых в общественном питании: сортировка, калибровка, просеивание. Теория процесса просеивания и калибровочных, сортировочных и просеивания. Устройство и принцип работы калибровочных, сортировочных и просеивании машин. Сортировочных и просеивания и машин. Сортировочнопереборочные машины для овощей.  Очистительное оборудование.  Назначение и классификация очистительного оборудования. Основные способы очистки. Технологические требования к продуктам, подвергшимся механизированной очистке. Картофелеочистительные машины периодического и непрерывного действия. Анализ движения клубней в рабочей камере и их					
Технико-экономические и эксплуатационные показатели оборудования: производительность, коэффициент полезного действия, удельная мощность, металлоёмкость, коэффициент использования.  Сортировочно-калибровочное оборудование.  Виды процессов и классификации машин для разделения сыпучих продуктов, используемых в общественном питании: сортировка, калибровка, просеивание. Теория процесса просеивания и калибрования. Устройство и принцип работы калибровочных, сортировочных и просеивающих машин. Сортировочнопереборочные машины для овощей.  Очистительное оборудование.  Назначение и классификация очистительного оборудования. Основные способы очистки. Технологические требования к продуктам, подвергшимся механизированной очистке. Картофелеочистительные машины периодического и непрерывного действия. Анализ движения клубней в рабочей камере и их			, 13 31 1		
ные показатели оборудования: производительность, коэффициент полезного действия, удельная мощность, металлоёмкость, коэффициент использования.  Сортировочно-калибровочное оборудование.  Виды процессов и классификации машин для разделения сыпучих продуктов, используемых в общественном питании: сортировка, калибровка, проссивание. Теория процесса просеивания и калибрования. Устройство и принцип работы калибровочных, сортировочных и просеивающих машин. Сортировочных и просеивающих машин. Сортировочнопереборочные машины для овощей.  Очистительное оборудование.  Назначение и классификация очистительного оборудования. Основные способы очистки. Технологические требования к продуктам, подвергшимся механизированной очистке. Картофелеочистительные машины периодического и непрерывного действия. Анализ движения клубней в рабочей камере и их			,		
тельность, коэффициент полезного действия, удельная мощность, металлоёмкость, коэффициент использования.  Сортировочно-калибровочное оборудование.  Виды процессов и классификации машин для разделения сыпучих продуктов, используемых в общественном питании: сортировка, калибровка, проссивание. Теория процесса просеивания и калибрования. Устройство и принцип работы калибровочных, сортировочных и просеивающих машин. Сортировочных и просеивающих машин. Сортировочнопереборочные машины для овощей.  Очистительное оборудование.  Назначение и классификация очистительного оборудования. Основные способы очистки. Технологические требования к продуктам, подвергшимся механизированной очистке. Картофелеочистительные машины периодического и непрерывного действия. Анализ движения клубней в рабочей камере и их					
удельная мощность, металлоёмкость, коэффициент использования.  Сортировочно-калибровочное оборудование.  Виды процессов и классификации машин для разделения сыпучих продуктов, используемых в общественном питании: сортировка, калибровка, просеивание. Теория процесса просеивания и калибрования. Устройство и принцип работы калибровочных, сортировочных и просеивающих машин. Сортировочных и просеивающих машин. Сортировочнопереборочные машины для овощей.  Очистительное оборудование.  Назначение и классификация очистительного оборудования. Основные способы очистки. Технологические требования к продуктам, подвергшимся механизированной очистке. Картофелеочистительные машины периодического и непрерывного действия. Анализ движения клубней в рабочей камере и их					
фициент использования.  Сортировочно-калибровочное оборудование.  Виды процессов и классификации машин для разделения сыпучих продуктов, используемых в общественном питании: сортировка, калибровка, просеивание. Теория процесса просеивания и калибрования. Устройство и принцип работы калибровочных, сортировочных и просеивающих машин. Сортировочных и просеивающих машин. Сортировочнопереборочные машины для овощей.  Очистительное оборудование.  Назначение и классификация очистительного оборудования. Основные способы очистки. Технологические требования к продуктам, подвергшимся механизированной очистке. Картофелеочистительные машины периодического и непрерывного действия. Анализ движения клубней в рабочей камере и их					
Сортировочно-калибровочное оборудование.  Виды процессов и классификации машин для разделения сыпучих продуктов, используемых в общественном питании: сортировка, калибровка, просеивание. Теория процесса просеивания и калибрования. Устройство и принцип работы калибровочных, сортировочных и просеивающих машин. Сортировочнопереборочные машины для овощей.  Очистительное оборудование.  Назначение и классификация очистительного оборудования. Основные способы очистки. Технологические требования к продуктам, подвергшимся механизированной очистке. Картофелеочистительные машины периодического и непрерывного действия. Анализ движения клубней в рабочей камере и их			1 *		
вание.  Виды процессов и классификации машин для разделения сыпучих продуктов, используемых в общественном питании: сортировка, калибровка, просеивание. Теория процесса просеивания и калибрования. Устройство и принцип работы калибровочных, сортировочных и просеивающих машин. Сортировочных и просеивающих машин. Сортировочнопереборочные машины для овощей.  Очистительное оборудование.  Назначение и классификация очистительного оборудования. Основные способы очистки. Технологические требования к продуктам, подвергшимся механизированной очистке. Картофелеочистительные машины периодического и непрерывного действия. Анализ движения клубней в рабочей камере и их					
Виды процессов и классификации машин для разделения сыпучих продуктов, используемых в общественном питании: сортировка, калибровка, просеивание. Теория процесса просеивания и калибрования. Устройство и принцип работы калибровочных, сортировочных и просеивающих машин. Сортировочных и просеивающих машин. Сортировочнопереборочные машины для овощей.  Очистительное оборудование.  Назначение и классификация очистительного оборудования. Основные способы очистки. Технологические требования к продуктам, подвергшимся механизированной очистке. Картофелеочистительные машины периодического и непрерывного действия. Анализ движения клубней в рабочей камере и их			1 1 1		
для разделения сыпучих продуктов, используемых в общественном питании: сортировка, калибровка, просеивание. Теория процесса просеивания и калибрования. Устройство и принцип работы калибровочных, сортировочных и просеивающих машин. Сортировочнопереборочные машины для овощей.  Очистительное оборудование.  Назначение и классификация очистительного оборудования. Основные способы очистки. Технологические требования к продуктам, подвергшимся механизированной очистке. Картофелеочистительные машины периодического и непрерывного действия. Анализ движения клубней в рабочей камере и их					
зуемых в общественном питании: сортировка, калибровка, просеивание. Теория процесса просеивания и калибрования. Устройство и принцип работы калибровочных, сортировочных и просеивающих машин. Сортировочно-переборочные машины для овощей.  Очистительное оборудование.  Назначение и классификация очистительного оборудования. Основные способы очистки. Технологические требования к продуктам, подвергшимся механизированной очистке. Картофелеочистительные машины периодического и непрерывного действия. Анализ движения клубней в рабочей камере и их			1		
калибровка, просеивание. Теория процесса просеивания и калибрования. Устройство и принцип работы калибровочных, сортировочных и просеивающих машин. Сортировочно-переборочные машины для овощей.  Очистительное оборудование.  Назначение и классификация очистительного оборудования. Основные способы очистки. Технологические требования к продуктам, подвергшимся механизированной очистке. Картофелеочистительные машины периодического и непрерывного действия. Анализ движения клубней в рабочей камере и их					
просеивания и калибрования. Устройство и принцип работы калибровочных, сортировочных и просеивающих машин. Сортировочно-переборочные машины для овощей.  Очистительное оборудование.  Назначение и классификация очистительного оборудования. Основные способы очистки. Технологические требования к продуктам, подвергшимся механизированной очистке. Картофелеочистительные машины периодического и непрерывного действия. Анализ движения клубней в рабочей камере и их					
принцип работы калибровочных, сортировочных и просеивающих машин. Сортировочно- переборочные машины для овощей.  Очистительное оборудование.  Назначение и классификация очистительного оборудования. Основные способы очистки. Технологические требования к продуктам, подвергшимся механизированной очистке. Картофелеочистительные машины периодического и непрерывного действия. Анализ движения клубней в рабочей камере и их					
ных и просеивающих машин. Сортировочно- переборочные машины для овощей.  Очистительное оборудование.  Назначение и классификация очиститель- ного оборудования. Основные способы очи- стки. Технологические требования к продук- там, подвергшимся механизированной очист- ке. Картофелеочистительные машины перио- дического и непрерывного действия. Анализ движения клубней в рабочей камере и их					
переборочные машины для овощей.  Очистительное оборудование.  Назначение и классификация очистительного оборудования. Основные способы очистки. Технологические требования к продуктам, подвергшимся механизированной очистке. Картофелеочистительные машины периодического и непрерывного действия. Анализ движения клубней в рабочей камере и их					
Очистительное оборудование.  Назначение и классификация очистительного оборудования. Основные способы очистки. Технологические требования к продуктам, подвергшимся механизированной очистке. Картофелеочистительные машины периодического и непрерывного действия. Анализ движения клубней в рабочей камере и их			1		
Назначение и классификация очистительного оборудования. Основные способы очистки. Технологические требования к продуктам, подвергшимся механизированной очистке. Картофелеочистительные машины периодического и непрерывного действия. Анализ движения клубней в рабочей камере и их					
стки. Технологические требования к продуктам, подвергшимся механизированной очистке. Картофелеочистительные машины периодического и непрерывного действия. Анализ движения клубней в рабочей камере и их					
там, подвергшимся механизированной очист- ке. Картофелеочистительные машины перио- дического и непрерывного действия. Анализ движения клубней в рабочей камере и их			ного оборудования. Основные способы очи-		
там, подвергшимся механизированной очист- ке. Картофелеочистительные машины перио- дического и непрерывного действия. Анализ движения клубней в рабочей камере и их			стки. Технологические требования к продук-		
дического и непрерывного действия. Анализ движения клубней в рабочей камере и их					
движения клубней в рабочей камере и их			ке. Картофелеочистительные машины перио-		
			дического и непрерывного действия. Анализ		
разимосрязи с образивной порерущестью					
взаимосвязь с абразивной поверхностью.			взаимосвязь с абразивной поверхностью.		
Обоснование конструктивных параметров			Обоснование конструктивных параметров		
картофелеочистительных машин, определение			картофелеочистительных машин, определение		
производительности и мощности электродви-			производительности и мощности электродви-		
гателя.			гателя.		
Измельчительное оборудование.			Измельчительное оборудование.		

			I	
		Технологические процессы измельчения		
		продуктов, степень измельчения. Физико-		
		механические свойства продуктов, их влияние		
		на результат измельчения. Классификация		
		измельчительного оборудования, применяе-		
		мого в общественном питании. Требования,		
		предъявляемые к измельчительным машинам.		
		Основные виды размолочных машин и машин		
		для получения пюреобразных продуктов		
2	Тепловое оборудо-	Общие сведения о тепловых аппаратах.	4	ОПК-3.1; 3.2;
	вание	Назначение теплового оборудования. Ха-		3,3
		рактеристика и классификация теплового		ПК-11.4; 12.4
		оборудования по функциональному признаку,		
		по технологическому назначению, по способу		
		обогрева, по виду источника теплоты, по		
		структуре рабочего цикла, по степени автома-		
		тизации, по конструктивному решению. Обо-		
		рудование несекционное, секционное, секци-		
		онно-модулированное. Индексация теплового		
		оборудования.		
		Общие принципы устройства тепловых		
		аппаратов		
		Основные узлы и элементы тепловых аппа-		
		ратов, их назначение и характеристики. Теп-		
		лообменники, применяемые в тепловых аппа-		
		ратах. Промежуточные теплоносители, их		
		виды, температурные параметры. Технико-		
		экономические и эксплуатационные показате-		
		ли работы тепловых аппаратов.		
		Тепловой расчёт аппаратов.		
		Виды расчётов тепловых аппаратов, конст-		
		руктивный и поверочный.		
		Тепловой баланс аппарата, характеристика		
		и определение составляющих для различных		
		видов энергоносителей. Определение значе-		
		ний коэффициента теплоотдачи в зависимости		
		от характера теплообмена и тепловых режи-		
		мов поверхностей аппарата.		
		Определение площади поверхности тепло-		
		обмена и толщины теплоизоляции в тепловом		
		аппарате. Расчёт числа электронагреватель-		
		ных элементов.		
		Пищеварочное оборудование.		
		Классификация пищеварочного оборудова-		
		ния. Конструктивные схемы пищеварочных		
		котлов с косвенным обогревом, автоклавов и		
		пароварочных аппаратов. Пищеварочные кот-		
		лы непрерывного действия. Тепловой баланс		
		пищеварочного оборудования.		
		ИТОГО	8	
		11010	L O	

# 5.4 Лабораторные занятия – не предусмотрены

## 5.5 Практические занятия (семинары)

No	№ разлела	Наименование пабораторных работ	Трудоемкость	Компетенции

п/п	дисциплины из табл. 5.1		(час.)	ОК, ПК
1.	1	Изучение устройства и правил эксплуатации сортировочно-калибровочных машин	2	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
2	1	Изучение устройства и правил эксплуатации очистительного оборудования	2	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
3	1	Изучение устройства и правил эксплуатации измельчительного оборудования	2	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
4	2	Изучение устройства и правил эксплуатации электрических нагревательных элементов и газовых горелок	2	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
5	2	Изучение устройства и правил эксплуатации пищеварочного оборудования	2	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
6	2	Изучение устройства и правил эксплуатации жарочно-пекарного оборудования	2	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
		ОТОТИ	12	

5.6 Самостоятельная работа

2.0	Cumoción	тельная работа		
No	№ раздела	Тематика самостоятельной работы	Трудо-	Компе-
п/п	дисциплины	(детализация)	емкость	тенции ОК,
	из табл. 5.1	(,, , )	(час.)	ПК
1.	1	Основные требования, предъявляемые к механическому	4	ОПК-3.1;
		оборудованию: конструктивные, эксплуатационные, эконо-		3.2; 3,3
		мические, техники безопасности.		ПК-11.4;
_		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	4	12.4
2.	1	Универсальные кухонные машины.	4	ОПК-3.1;
		Универсальные кухонные машины общего и специального		3.2; 3,3
		назначения, их комплектность. Правила эксплуатации уни-		ПК-11.4;
		версальных кухонных машин.	2	12.4
3.	1	Обоснование режимов работы просеивающих машин. Рас-	2	ОПК-3.1;
		чет производительности и потребной мощности		3.2; 3,3
				ПК-11.4;
				12.4
4.	1	Основные способы мойки: гидравлический, гидромеханиче-	6	ОПК-3.1;
		ский. Их краткая характеристика, принципиальные схемы.		3.2; 3,3
		Классификация, устройство и принцип работы моечных		ПК-11.4;
		машин. Определение производительности и мощности элек-		12.4
		тродвигателя. Устройство и принцип работы моечно-		
		очистительной машины – пиллера. Расчет производительно-		
-	1	СТИ		OFFIC 2.1
5.	1	Технологический процесс машинной мойки посуды. Клас-	6	ОПК-3.1;
		сификация посудомоечных машин. Устройство и принцип		3.2; 3,3
		действия посудомоечных машин периодического и непре-		ПК-11.4;
		рывного действия, гидравлическая схема, циклограмма ра-		12.4
		бочего цикла. Расчет производительности и мощности по-		
		судомоечных машин.		
		Требования, предъявляемые к качеству вымытой посуды. Факторы, влияющие на качество мытья посуды. Устройство		
		и эксплуатация машин для мытья функциональных ёмко-		
		стей, контейнеров, стеллажей, котлетных ящиков		
6.	1	Приспособления для очистки рыбы от чешуи, сущность	2	ОПК-3.1;
0.	1	процесса очистки и правила эксплуатации	2	3.2; 3,3
		процесси о петки и привили эксплуитиции		ЛК-11.4;
				12.4
7.	1	Размолочные машины и механизмы.	6	ОПК-3.1;
' '	1	Размолочные вальцовые механизмы, назначение, устройст-		3.2; 3,3
		во, принцип действия. Обоснование конструктивных пара-		ПК-11.4;
		метров, расчёт производительности и мощности, правила		12.4
		эксплуатации.		12.1
		Машины для получения пюреобразных продуктов.		
		Протирочные машины и механизмы, их виды. Устройство и		
L		Tipotinpo inibio mainimini ii menannomini, nn brighi. 5 ciponetibo ri		

принцип работы машины для приготовления картофельного пюре в котлах.  8. 1 Характеристика процессов резания. Технологические требования, предъявляемые к нарезанным продуктам. Виды режущих инструментов, форма и характер их движения. Скользящее и рубящее резание. Силы, действующие на режущий инструмент, обоснование преимущества скользящего резания. Области применения рубки и резки. Оборудование для нарезания овощей. Формы нарезки плодов и овощей, требования к нарезанному продукту. Классификация овощерезательных машин по назначению и конструктивному исполнению. Определение производительности и мощности дисковых и роторных	8	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
8. 1 Характеристика процессов резания. Технологические требования, предъявляемые к нарезанным продуктам. Виды режущих инструментов, форма и характер их движения. Скользящее и рубящее резание. Силы, действующие на режущий инструмент, обоснование преимущества скользящего резания. Области применения рубки и резки. Оборудование для нарезания овощей. Формы нарезки плодов и овощей, требования к нарезанному продукту. Классификация овощерезательных машин по назначению и конструктивному исполнению. Определение	8	3.2; 3,3 ПК-11.4;
Формы нарезки плодов и овощей, требования к нарезанному продукту. Классификация овощерезательных машин по назначению и конструктивному исполнению. Определение		
овощерезательных машин. Комбинированные овощерезательные машины и пуансонный овощерезательный механизм. Устройство, принцип работы. Определение производительности и мощности электродвигателя. Правила эксплуатации.  Машины для измельчения и разрезания мяса и рыбы. Технологические процессы измельчения и резания мяса и		
рыбы. Требования к конечному продукту. Мясорыхлители и механизмы для нарезания мяса на бефстроганов. Машины для резки замороженных продуктов. Определение производительности, мощности электродвигателя. Правила эксплуатации.  Машины для нарезания хлеба.		
Устройство хлеборезки, кинематическая схема, принцип работы. Определение производительности и мощности электродвигателя, правила эксплуатации. Машины для нарезки гастрономических товаров.		
Устройство и принцип работы, кинематические схемы. Факторы, влияющие на качество нарезки. Определение про- изводительности и мощности электродвигателя. Правила эксплуатации.		
9. 1 Способы перемешивания - механический и пневматический; сущность процессов. Технологические требования к конечному продукту. Оценка качества перемешивания. Классификация месильно-перемешивающего оборудования. Классификация, устройство и принцип работы оборудования для перемешивания сыпучих пластичных и вязких продуктов Месильно-перемешивающее оборудование. Обоснование режимов работы механизмов для перемешивания и взбивания, определения производительности и мощности электродвигателя. Правила эксплуатации.	6	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
1 Дозировочно-формовочное оборудование. Способы деления продуктов на порции - дозирование и формование, их характеристика, применение на предприятиях общественного питания. Классификация дозировочно-формовочного оборудования по назначению и способам дозирования и формования. Тестораскаточная машина. Ручной делитель масла. Машины для отсадки заготовок из теста. Дозаторы крема Назначение, устройство принцип действия Расчёт производитель-	5	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
ности. Правила эксплуатации.  11. 1 Прессующее оборудование	4	ОПК-3.1;
11. Прессующее ооорудование Назначение и область применения соковыжималок на предприятиях общественного питания. Режим работы соковыжималок и обоснование конструктивных параметров. Выход и чистота сока. Определение производительности и мощности электродвигателя.	4	3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
12. 1 Оборудование с функциональными ёмкостями. Функцио-	2	ОПК-3.1;

		нальные ёмкости: типы, размеры, обозначения, технические характеристики. Комплект оборудования с функциональными ёмкостями		3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
13.	2	Виды и способы тепловой обработки. Классификация способов тепловой обработки пищевых продуктов, их характеристика. Электрофизические способы тепловой обработки, их физическая сущность и область применения. Комбинированные способы тепловой обработки продуктов.	2	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
14.	2	Материалы, используемые для изготовления узлов тепловых аппаратов: конструкционные, теплоизоляционные, электротехнические.	2	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
15.	2	Теплогенерирующие устройства.  Виды энергоносителей, используемых в тепловом оборудовании, обоснование целесообразности их применения на предприятиях отрасли.  Теплогенерирующие устройства, используемые в тепловых аппаратах. Расчёт конструктивных параметров электронагревателей. Способы регулирования мощности тепловых аппаратов с электронагревом.  Теплогенерирующие паровых тепловых аппаратов, принципиальные схемы устройства греющих камер, правила эксплуатации. Теплогенерирующие устройства для сжигания твёрдого и жидкого топлива. Принципиальные схемы топок. Основные правила эксплуатации.	6	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
16.	2	Кофеварки и электроварки, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.	4	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
17.	2	Жарочно-пекарное оборудование.  Виды процессов жарки и выпечки; оборудование, предназначенное для их осуществления. Классификация,  Сковороды, назначение, технологические требования к конструкциям аппаратов. Электрические и газовые сковороды, устройство, регулирование тепловых режимов. Технико-экономические и эксплуатационные показатели сковород.  Фритюрницы. Особенности процессов жарки во фритюре. Электрические, газовые фритюрницы, устройство, регулирование тепловых режимов, правила эксплуатации. Технико-экономические и эксплуатационные показатели фритюрниц.  Жарочные и пекарные шкафы, назначение, принципиальные схемы шкафов с естественным и принудительным движением теплоносителя, способы и качество регулирования тепловых режимов. Парожарочные (комбинированные) шкафы: режимы работы, эксплуатационные показатели. Жарочные аппараты непрерывного действия. Устройство, технические характеристики, правила эксплуатации.	4	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
18.	2	Аппараты инфракрасного и сверхвысокочастотного нагрева. Аппараты ИК-нагрева, шашлычные печи, грили, устройство, правила эксплуатации. СВЧ-аппараты, устройство, правила эксплуатации и техники безопасности. Микроволновые печи и грили зарубежного производства.	4	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
19.	2	Универсальные тепловые аппараты. Назначение плит, их классификация. Требования, предъявляемые к конструкциям плит. Электрические плиты, устройства, конструктивные особенности, рабочие элементы плит, типы конфорок, их размеры, конструкции, способы регулирования мощности.	6	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4

		Твёрдотопливные и газовые плиты, устройство, конструктивные особенности. Теплотехнические и эксплуатационные показатели работы плит.		
20.	2	Кипятильники и водонагреватели специального назначения для судов и вагонов-ресторанов.	4	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
21	2	Опалочные горны. Тележки и устройства для хранения и подогрева посуды. Правила эксплуатации вспомогательного оборудования.	8	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
22	2	Единая взаимосвязанная система машин и оборудования (ЕВСМО). Совершенствование технологического процесса производства и реализации пищи на предприятиях общественного питания при использовании функциональных ёмкостей. Комплектность ЕВСМО. Состав и характеристики основного и вспомогательного оборудования и их взаимосвязь. Установка оборудования, схемы размещения. Линии самообслуживания типа ЛС в составе ЕВСМО.	6	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
23	3	Понятие о погрузочно-разгрузочных и транспортных процессах. Подъёмно-транспортное оборудование, используемое на предприятиях общественного питания, его классификация.  Грузоподъёмное оборудование. Основные узлы и элементы грузоподъёмного оборудования. Определение производительности и эксплуатационных характеристик грузоподъёмного оборудования, конструктивные особенности грузоподъёмного оборудования, используемого в торговле и общественном питании. Лифты, подъёмники, тали, тельферы, краны, уравнительные площадки.  Транспортирующие машины и механизмы. Машины непрерывного действия. Основные узлы и элементы транспортирующих машин непрерывного действия. Конвейеры: классификация, виды, устройство.  Транспортирующие машины периодического действия. Тележки универсальные и специального назначения. Тележки с выжимными устройствами.  Эксплуатационные характеристики подъёмнотранспортного оборудования. Правила эксплуатации и техники безопасности.	2	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
24	3	Измерительные приборы и машины. Точность измерения, системы мер. Машины для определения линейных, объёмных и массовых характеристик товарных порций. Весоизмерительные (массоизмерительные) устройства, их классификация, конструктивные особенности. Требования, предъявляемые к торговым весам: технические (метрологические), торгово-эксплуатационные, санитарногигиенические. Рычажные механические весы. Устройство гирных, шкальных, циферблатных весов, их характеристики. Платформенные передвижные и стационарные весы. Электромеханические и электронные весы. Весовые чекопечатающие комплексы: нанесение информации о товаре, штриховой код. Технико-экономические и эксплуатационные показатели весов. Выбор типов весов и расчёт потребного их количества, нормы оснащения. Гири, их назначение, классификация. Правила эксплуатации весов.	2	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
25	3	Технические средства, используемые в торговле и общественном питании для расчёта с покупателями, учёта товаров	2	ОПК-3.1; 3.2; 3,3

		и денежных поступлений. Государственный реестр и классификатор ККМ, используемых на территории РФ. Назначение и классификация контрольно-кассовых машин. Автономные, пассивные и активные системные контрольно-кассовые машины, фискальные регистраторы. Устройство контрольно-кассовых машин. Функциональное назначение и принцип работы их основных узлов и механизмов. Технические характеристики и функциональные возможности используемых в торговле и общественном питании контрольно-кассовых машин. Организация эксплуатации ККМ.		ПК-11.4; 12.4
26	3	Назначение торговых автоматов, их классификация, маркировка. Ассортимент товаров, реализуемых через автоматы. Структурные схемы автоматов, их технические характеристики.  Технико-эксплуатационные и санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к торговым автоматам; правила эксплуатации.	2	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
27	3	Понятие о технологическом автомате и механизированной линии по обработке продуктов. Дозирование и формование в технологических автоматах. Весовое и объёмное дозирование, дозирование по времени.  Машины и механизмы для дозирования и упаковки. Конструктивные особенности и устройство. Эксплуатационнотехнические и технико-экономические характеристики дозирующих и упаковочных машин.	2	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4
28	3	Классификация линий комплектаций и раздачи обедов. Оборудование комплектации и раздачи обедов. Автоматизированные линии комплектации и раздачи обедов. Конструктивные особенности линий. Эксплуатационнотехнические характеристики.  ИТОГО	115	ОПК-3.1; 3.2; 3,3 ПК-11.4; 12.4

#### 5.7 Примерная тематика курсовых проектов – не предусмотрено

## 5.8 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Перечень		Ви	іды заня	тий		Формы контроля	
компетенций	Л	Лаб.	Пр.	КП	CPC		
ОПК-3.1	+	+	-	+	+	Защита отчета по практической работе, тест, экзамен.	
ОПК-3.2	+	+	-	+	+	Защита отчета по практической работе, тест, экзамен.	
ОПК-3.3	+	+	-	+	+	Защита отчета по практической работе, тест, экзамен.	
ПК-11.4	+	+	-	+	+	Защита отчета по практической работе, тест, экзамен.	
ПК-12.4	+	+	-	+	+	Защита отчета по практической работе, тест, экзамен.	

Л – лекция, Пр – практические и семинарские занятия, Лаб – лабораторные работы, КП – курсовой проект, СРС – самостоятельная работа студента

#### 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

#### 6.1 Основная литература

- 1. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. 2-е изд. Москва : Издательство Юрайт, 2021. 719 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-12853-6. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/448447
- 2. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для ву- зов / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. 2-е изд., испр. и доп. Москва : Издательство Юрайт, 2020. 349 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-10388-5. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/456351
- 3. Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств : учебник и практикум для вузов / А. И. Гнездилова. 2-е изд., перераб. и доп. Москва : Издательство Юрайт, 2020. 270 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-06237-3. Текст : электрон- ный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/452664

#### 6.2 Дополнительная литература

- 1. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. [Текст]: Учебное пособие для вузов, 2-е изд., испр. и доп. / Е. П. Кошевой. Издательство Юрайт. 2018. ЭБС Юрайт.
- 2. Гайворонский, К.Я., Щеглов, Н.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Текст]: учебник, 2-е изд., перераб. и доп. / К.Я. Гайворонский, Н.Г.Щеглов. М.: ИД «Форум»: ИНФРА-М. 2018. 480с. ЭБС znanium.
- 3. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Текст] : практикум / К.Я. Гайворонский. М.: ИД «Форум»: ИНФРА-М. 2018. 104 с. ЭБС znanium.
- 4. Кащенко, В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие [Текст] / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. М.: Альфа-М.: ИНФРА-М, 2018. 412 с. ЭБС znanium.
- 5. Ботов Михаил Иванович, Давыдов Денис Михайлович, Кирпичников Владимир Павлович. Электротепловое оборудование индустрии питания. [Текст]: Учебное пособие. Издательство Лань. 2017. ЭБС Лань.
- 6. Драгилев А.И., Хамидулин, Ф.М. Технологическое оборудование кондитерского производства [Текст] : учебное пособие для ВПО / А.И. Драгилев, Ф.М. Хамидулин. М. : Троицкий мост, 2014. 360 с.
- 7. Могильный, М.П., Калашникова, Т.В., Баласанян, А.Ю. Торговое оборудование предприятий общественного питания [Текст]: учебное пособие для ВПО / М.П. Могильный, Т.В. Калашникова, А.Ю. Баласанян. М.: Троицкий мост, 2014. 181 с.
- 8. Ботов, Михаил Иванович. Оборудование предприятий общественного питания [Текст]: учебник для студентов вузов обуч. по направлению подготовки бакалавра техники и технологии "Технология продукции и организация общественного питания" / Ботов, Михаил Иванович, Елхина, Валентина Дорофеевна, Кирпичников, Владимир Павлович. М.: Академия, 2013. 416 с.
- 9. Оборудование предприятий общественного питания. В 3-х ч. Ч.1. Механическое оборудование [Текст]: учебник для студентов вузов, обуч. по спец. "Технология продуктов общественного питания" / Елхина, В.Д., Ботов, М.И. М.: Академия, 2010. 416 с. (Высшее профессиональное образование).
- 10. Оборудование предприятий общественного питания. В 3-х ч. Ч.2. Тепловое оборудование [Текст]: учебник для студентов вузов, обуч. по спец. "Технология продуктов общественного питания" / В.П. Кирпичников, М.И. Ботов. М.: Академия, 2010. 496 с. (Высшее профессиональное образование).
  - 11. Оборудование предприятий общественного питания. В 3-х ч. Ч.3. Торговое

- оборудование [Текст] : учебник для студентов вузов, обуч. по спец. "Технология продуктов общественного питания" / Колупаева, Т.Л., Агафонов, Н.Н., Дзюба, Г.Н. и др. М. : Академия, 2010. 304 с. (Высшее профессиональное образование).
- 12. Ершов, В.Д. Комплексная механизация производственных процессов в общественном питании. В 2 ч. Ч. 1. Комплексная механизация технологических процессов [Электронный ресурс]: учебное пособие. Электрон. дан. СПб.: ГИОРД, 2012. 224 с. Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\_id=4879.
- 13. Ершов, В.Д. Комплексная механизация производственных процессов в общественном питании. В 2 ч. Ч. 2. Комплексная механизация погрузочно-разгрузочных и транспортных работ [Электронный ресурс] : учебное пособие. Электрон. дан. СПб. : ГИОРД, 2012.— Режим доступа: <a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\_id=4881">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\_id=4881</a>.
- 14. Ларионова Наталья Михайловна. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда [Текст]: Учебник для студентов учреждений СПО. Издательство Академия. 2015 год.
- 15. Ботов, М.И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию предприятий общественного питания (механическое и тепловое оборудование) [Электронный ресурс] : учебное пособие / М.И. Ботов, В.Д. Елхина. Электрон. дан. СПб. : Лань, 2015. 159 с. Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\_id=56157.
- 16. Шуляков, Леонид Васильевич. Оборудование предприятий торговли и общественного питания [Текст] : справочник / Шуляков, Леонид Васильевич. Ростов-на-Дону : Феникс, 2013. 495 с. : 249 ил. (Справочник).
- 17. Хозяев И. А. Проектирование технологического оборудования пищевых производств [Электронный ресурс] : учебное пособие. Электрон. дан. СПб. : Лань, 2011. 272 с. Режим доступа: <a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\_id=4128">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\_id=4128</a>.

#### 6.3 Периодические издания

- 1. Оборудование пищевой промышленности : реферативный журн. / учредитель и изд : ВИНИТИ РАН. 1956 . М., 2020 . Ежемес. ISSN 0034-2521.
- 2. Питание и общество : профессиональный кулинарный журнал; научнопроизводственное издание / учредители : Редакция журнала «Питание и общество» (физические лица). - 1928. – М. : «Питание и общество», 2020 - . . – Ежемес.
- 3. Пищевая промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель ООО «Пищепромиздат». 1930, июль . М. : Пищевая промышленность, 2020- . Ежемес. ISSN 0235-2486.
- 4. Ресторатор: информационно-аналитический журнал о ресторанном бизнесе / учредители: сотрудники журнала (физические лица). 2001 . М.: ЗАО «Индепендент Маркет Девелопмент Гроуп», 2020. . Ежемес.

#### 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт». URL: https://urait.ru
- ЭБС «Лань». URL: https://e.lanbook.com
- 9EC «IPRbooks». URL: http://www.iprbookshop.ru
- 96C «Znanium.com». URL: <a href="https://znanium.com">https://znanium.com</a>
- ЭБ РГАТУ. URL: <a href="http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp">http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp</a>
- Справочно-правовая система «Гарант». URL: http://www.garant.ru
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». URL: http://www.consultant.ru
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». URL: https://www.1gl.ru
- Научная электронная библиотека elibrary. URL:

#### https://www.elibrary.ru/defaultx.asp

- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL :

#### http://www.cnshb.ru

- -Научная электронная библиотека КиберЛенинка. URL :
- https://cyberleninka.ru
  - -Федеральный портал «Российское образование». URL:

#### http://www.edu.ru/documents/

- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». URL
  - http://window.edu.ru/
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. URL : http://fcior.edu.ru/
  - Polpred.com Обзор СМИ. URL: <a href="http://polpred.com/">http://polpred.com/</a>

#### 6.5 Методические указания к лабораторным занятиям— не предусмотрено

#### 6.6 Методические указания к практическим занятиям

Туркин В.Н. Методические указания к практическим работам по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания» [Текст]/ Электронная библиотека ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025, Рязань. Режим доступа <a href="http://bibl.rgatu.ru/">http://bibl.rgatu.ru/</a>.

## 6.7 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы.

Туркин В.Н. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания» [Текст]/ Электронная библиотека ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025, Рязань. Режим доступа <a href="http://bibl.rgatu.ru/">http://bibl.rgatu.ru/</a>.

## 7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных)

Наименование	Лицензия	Ограничение	Дата оконча- ния
Kaspersky Endpoint Security длябизнеса - Стандартный RussianEdition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Office 365 для образования E1(преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c- 626c8be57420	без ограниче- ний	без ограни- чений
ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 напредоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021		
_		без ограниче- ний	без ограни- чений
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP- 4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH- 7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WD		
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		

Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF- JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR- 334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ- YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC- TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV- Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF- 9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W- KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6- G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ- GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF- T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3- QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R- PWHKG		
7-Zip	свободно распространяемая	•	без ограничений
A9CAD	свободно распространяемая	•	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая		без ограничений
Advego Plagiatus	свободно распространяемая		без ограничений
Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
eTXT Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
GIMP	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограниче- ний	без ограниче- ний
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограниче- ний	без ограниче- ний
Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограниче- ний	без ограниче- ний
Opera	свободно распространяемая	без ограниче- ний	без ограниче- ний
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограниче- ний	без ограниче- ний
WINE	свободно распространяемая	без ограниче- ний	без ограниче- ний
Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограниче- ний	без ограниче- ний
Справочно-правовая система"Гарант"	свободно распространяемая	без ограниче- ний	без ограниче- ний

Профессиональные БД				
База ГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-			
	<u>0.htm</u>			
Государственная публичная научно-техническая библио	тека http://ecology.gpntb.ru			
России				
Сайты официальных органи	<b>заций</b>			
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	gost.ru			
Официальный сайт Министерства здравоохранения Росс	сий- http://www.rosminzdrav.ru			
ской Федерации				
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	www.nbmgu.ru			
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp			
Информационные справоч	ные			
системы				
Гарант http://www.garant.ru/				
КонсультантПлюс http://www.consultant.ru/				

## 8. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплине

Оформляется отдельным документом как Приложение 1 к рабочей программе

#### 9. Материально-техническое обеспечение.

Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы

#### МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

#### Утверждаю:

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и (название) организация общественного питания

О.В.Черкасов

« <u>19</u> » <u>марта 2</u>025 г.

#### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЦИФРОВАЯ ЭКОНОМИКА
(наименование учебной дисциплины)
Уровень профессионального образования бакалавриат
(бакалавриат, специалитет, магистратура)
Направление подготовки (специальность) 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
(полное наименование направления подготовки)
Направленность (Профиль(и)) Технология организации ресторанного дела
(полное наименование профиля направления подготовки из ОП)
Квалификация выпускника бакалавр
Форма обучения заочная
(очная, заочная)
Курс
Курсовая(ой) работа/проекткурс Зачет <u>2</u> курс
Экзамен курс

#### ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,

_
_

#### 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Подготовка специалиста в области общественного питания в современных условиях должна ориентироваться на широкое использование средств вычислительной техники и новых информационных технологий, обеспечивающих автоматизацию профессиональной деятельности.

**Цель** дисциплины «Цифровая экономика» заключается в приобретении студентами глубоких и современных знаний и навыков по организации инфраструктуры цифровой экономики и цифровой трансформации предприятия, выстраивания его связей в рамках глобальных сетей и воздействия внешней среды.

Задачами дисциплины «Цифровая экономика» являются:

- 1) обучение студентов выделять и соотносить негативные и позитивные факторы цифровой трансформации, определять степень их воздействия на макро- и микроэкономические показатели, на возможности ведения бизнеса и решение экологических проблем;
- 2) получение знаний об особенностях и возможностях современных и перспективных информационно-коммуникационных технологий, составляющих основу цифровой экономики;
- 3) применение полученных знаний и практического опыта в области принятия управленческих решений при цифровой трансформации.

#### Типы задач профессиональной деятельности:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- проектный;
- научно-исследовательский.

### Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Область			
профессио -нальной деятельности (по Реестру	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
	технологический	организация оформления локументов, для	·
деятельности		организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; планирование и координация деятельности предприятия питания; организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприяти япитания; организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья, внедрение новых видов сырья, производственного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов ипродукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологий, новых видов сырья, продуктов и технологий, новых видов сырья, продуктов и технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического	деятельности (или областей
		оборудования, новых условий производства	
		продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;	

		совершенствование работы производства и	
		содействие совершенствованию процесса	
		обслуживания гостей;	
		участие в разработке концепции,	
		ценообразования на блюда, продвижении	
		бренда и стратегии развития предприятия	
		питания;	
		разработка и реализация программ по	
		продвижению продукции производства и	
		привлечению потребителей, обеспечению и	
		поддержки лояльности потребителей к	
		предприятию питания.	
33. Сервис,	организационно	оценка условий поставки продуктов от	- продовольственное
оказание	•	потенциального круга поставщиков;	сырье растительного и
услуг	управленческий	организация системы товародвижения и	животного
населению	J P	создания необходимых условий для хранения,	происхождения;
(торговля,		складирования и перемещения закупаемых	продукция питания
техническое		продуктов;	различного назначения;
обслуживани		установка критериев и показателей	методы и средства
е, ремонт,		эффективности работы производства;	испытаний и контроля
предоставле		определение объемов затрат на	качества сырья и
ние		логистические процессы и информационные	готовойпродукции
персональных		технологии по автоматизации логистических	питания;технологическое
услуг, услуги		процессов на предприятии питания;	оборудование; сетевые и
гостеприимс		организация и контроль отдела продаж по	крупные предприятия
тва,		реализации продукции производства внутри и	питания и отели,
общественное		вне предприятия питания;	крупные
питание и		определение направления деятельности	специализированные
прочие)		отдела продаж по сегментам рынка и каналов	цеха, имеющие функции
F /		реализации;	кулинарного
		формирование ассортимента продаваемой	производства;
		продукции и услуг внутри и вне предприятия	центральный офис сети
		питания;	предприятий питания.
		выявление недостатков процесса	- выпускники могут
		обслуживания и определение способов	осуществлять
		повышения качества обслуживания с	профессиональную
		разработкой критериев и показателей	деятельность в других
		эффективности обслуживания;	областях и (или)
		разработка мотивационной программы для	сферах
		работников производства и анализ	профессиональной
		эффективности проведения мотивационных	деятельности при
		программ;	условиисоответствия
		операционное планирование на	уровня их
		предприятии; организация	образования и
		документооборота	полученных
		по производству;	компетенций
		организация работы коллектива, мотивация	требованиям к
		и стимулирование работников производства;	квалификации работника.
		управление персоналом, оценка состояния	
		социально-психологического климата в	
		коллективе;	
		контроль финансовых и материальных	
		ресурсов;	
		осуществление технического контроля и	
		управление качеством производства продукции	
		питания;	
		формирование профессиональной команды,	
		мотивация работников производства,	
		поддержка лояльность персонала к	
		предприятию и руководству;	
		организация	
		профессиональног	

		о обучения и аттестации работников производства;	
22. Пищевая промышленно сть, включа япроизводство напитков и табака (всфере промышленн ого производств акулинарной продукции)	проектный	оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение; чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания; осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса; использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.	- продовольственное сырье растительного иживотного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовойпродукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образованияи полученных компетенций требованиям к квалификаци
			иработника.

## **2.** Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы Индекс дисциплины **Б1.О.26** Цифровая экономика

**Области профессиональной деятельности** и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)
- 33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)

**Перечень основных объектов** (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.
- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

#### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с  $\Phi\Gamma$ OC BO, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенции раскрываются в данной дисциплине частично.

Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

3 IIII Depeasi	3 independent commercial and builty exhibited in high karopbi ha goeth meinn						
Категория (группа)	Код и наименование	Код и наименование индикатора достижения					
универсальных	универсальной компетенции	универсальной компетенции					
компетенций							
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять	УК-4.4.					
	деловую коммуникацию в	Способен анализировать информацию, полученную					
	устной и письменной формах	с помощью коммуникативных технологий и					
	на государственном языке	применять ее в различных жизненных ситуациях, в					
	Российской Федерации и	том числе, для получения цифровых услуг					
	иностранном(ых) языке(ах)						
	УК-10. Способен принимать	УК-10.1.					
	обоснованные экономические	Понимает базовые принципы экономической					
	решения в различных областях	культуры и финансовой грамотности, в том числе, в					
	жизнедеятельности	эпоху цифровизации экономики, а также цели и					
		формы участия государства в данном процессе					
		УК10.2.					
		Принимает обоснованные экономические решения					
		в различных бытовых и профессиональных					
		ситуациях					

#### Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория	Код и наименование	Код и наименование индикатора достижения
общепрофессиональных	общепрофессиональной	общепрофессиональной компетенции
компетенций	компетенции	

Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или	Код и	Код и наименование	Основание (ПС,
	область знания	наименование	индикатора	анализ опыта)
		профессиональ	достижения	
		ной	профессиональной	
		компетенции	компетенции	

4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего	Ce	местры
	часов		4
Аудиторные занятия (всего)	10		10
В том числе:	-		-
Лекции	4		4
Лабораторные работы (ЛР)			
Практические занятия (ПЗ)	6		6
Семинары (С)			
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)			
Другие виды аудиторной работы			
Самостоятельная работа (всего)	94		94
В том числе:	-	-	-
Реферат	34		34
Подготовка к тестированию	30		30
Подготовка к зачету с оценкой	30		30
Контроль	4		4
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет		зачет
Общая трудоемкость час	108		108
Зачетные Единицы Трудоемкости	3		3
Контактная работа (по учебным занятиям)	10		10

#### 5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

	№ Наименование разделов п/п дисциплины		ехнологии компо			
			Практ. занятия	Самост. работа	Всего час. (без экзам)	Формируемые компетенции
1.	Условия возникновения и сущность цифровой экономики	1	-	20	21	
2.	Технологические основы цифровой экономики	1	2	20	23	УК-4.4, УК-10.1,
3.	Организационные основы и структура цифровой экономики	1	2	20	23	УК-10.2
4.	Функции государства и правовое обеспечение цифровой экономики	1	1	20	22	
5.	Перспективные направления и сервисы цифровой экономики	-	1	14	15	
	Итого	4	6	94	108	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

	из издены диецинины и междиецининирные сыян						
<b>№</b> п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов дисциплины из табл.5.1				ны из	
	, , ,			3	4	5	
	Предыдущие дисциплины						
1.	1. Информатика			+	+	+	
	Последующие дисциплины						
1.	Экономика и организация производства + + + + + +					+	

#### 5.3 Лекционные занятия

No	Наименование	Темы лекций	Трудоемк	Формируемые
п/п	разделов		ость (час.)	компетенции
1.	Условия возникновения и сущность цифровой экономики	Технологическое развитие: исторические вехи и современность. Четвертая промышленная революция и информационная глобализация. Информационная экономика как основа развития цифровой экономики. Цели, задачи и риски развития цифровой экономики.	1	УК-4.4, УК- 10.1, УК-10.2
2.	Технологические основы цифровой экономики	Движущие силы цифровой трансформации и ее измерение. Носимый интернет, имплантируемые технологии и цифровидение. Распределенные вычисления и хранилище данных (облачное хранение).	1	УК-4.4, УК- 10.1, УК-10.2
3.	Организационны е основы и структура цифровой экономики	Новая организация экономики (реального сектора) и экономических отношений (взаимосвязей и поведения в реальном секторе). Инновационная инфраструктура цифровой экономики. Дата-центры и исследовательские центры. Города и регионы как центры инновационных сетей. Инновационная и структурная политика.	1	УК-4.4, УК- 10.1, УК-10.2
4.	Функции государства и правовое обеспечение цифровой экономики	Государственное регулирование цифровой экономики. Законодательное обеспечение, регулирующие институты и стимулирование развития основных направлений цифровой экономики (электронное правительство, информационная инфраструктура, научные исследования, образование и кадры, информационная безопасность, «умный» город и телемедицина и т.д.).	1	УК-4.4, УК- 10.1, УК-10.2
5.	Перспективные направления и сервисы цифровой экономики	Цифровые услуги в экономике EC, основанной на данных. Текущая ситуация и лидеры процесса преобразований. Бизнессенсоры. Транспондеры. Большие данные. Оцифровка исследований. Взаимодействие и стандарты. Умное производство. Мобильные телекоммуникации. Интернет вещей. Услуги, управляемые данными. Облачные сервисы. Государственные закупки. Электронный транспорт.	-	УК-4.4, УК- 10.1, УК-10.2
		Итого	4	

#### 5.4 Лабораторные занятия – не предусмотрены

5.5 Практические занятия (семинары)

No	Наименование	Тематика практических занятий	Трудоемк	Формируемые
п/п	разделов	(семинаров)	ость (час.)	компетенции
1.	Технологические основы цифровой экономики	Блокчейн и криптовалюта. Сбор данных с интернет ресурсов. Статистический анализ больших	2	УК-4.4, УК- 10.1, УК-10.2

		данных. Мониторинг социальных сетей. Интернет вещей. Искусственный интеллект и машинное обучение. Анализ больших данных. Платформы цифровой экономики		
2.	Организационные основы и структура цифровой экономики	Применение современных и информационных и коммуникационных технологий в профессиональной деятельности. Решение проблем цифровой безопасности	2	УК-4.4, УК- 10.1, УК-10.2
3.	Функции государства и правовое обеспечение цифровой экономики	Информационная и коммуникационная инфраструктура государства	1	УК-4.4, УК- 10.1, УК-10.2
4.	Перспективные направления и сервисы цифровой экономики	Система критериев для оценки развития цифровой экономики Основные индексы, характеризующие развитие цифровой экономики.	1	УК-4.4, УК- 10.1, УК-10.2
		Итого	6	

5.6 Самостоятельная работа

№	Наименование	Тематика самостоятельной работы	Трудоемк	Формируемые
$\Pi/\Pi$	разделов	тематика самостоятельной работы	ость (час.)	компетенции
1.	Условия возникновения и сущность цифровой экономики	Основные характеристики и возможности информационной (сетевой) экономики. Новые экономические законы. Влияние информационной экономики на участников рынка (покупатели, производители, структура коммерческих отношений). Цифровая экономика как дальнейшее развитие новой (информационной) экономики.	20	УК-4.4, УК- 10.1, УК-10.2
2.	Технологически е основы цифровой экономики	Подключенный (умный) дом и умные города. Искусственный интеллект, робототехника, 3-D печать: экономическая эффективность, плюс и минусы. Биотехнология и решение экологических проблем в цифровой экономике.	20	УК-4.4, УК- 10.1, УК-10.2
3.	Организационны е основы и структура цифровой экономики	Новые условия производства и изменение производительности. Производственная функция. Изменения на рынках труда и капитала в условиях цифровой экономики. Цифровой и креативный капитал. Эффект вытеснения и эффект разнообразия на рынке труда. Конкуренция на рынке труда. Новая организация реального сектора и экономических отношений (взаимосвязей и поведения в реальном	20	УК-4.4, УК- 10.1, УК-10.2

		секторе). Характер конкуренции в		
		цифровой экономике.		
4.	Функции государства и правовое обеспечение цифровой экономики	Институциональная среда для цифровой экономики. Правовое регулирование цифровой экономики. Проблемы адаптации «новых правил игры» в цифровой экономике (трансакционный анализ).	20	УК-4.4, УК- 10.1, УК-10.2
5.	Перспективные направления и сервисы цифровой экономики	Существующие цифровые стратегии в мире. Цифровая экономика США. Цифровая экономика Китая. Цифровая экономика стран Европейского союза. Цифровая экономика стран СНГ.	14	УК-4.4, УК- 10.1, УК-10.2
		Итого	94	

#### 5.7 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрены

**5.8** Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Перечень		Виды занятий				Формы контроля
компетенций	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	CPC	
УК-4.1	+		+		+	Устный опрос, реферат, тестирование,
						зачет
УК-10.1	+		+		+	Устный опрос, реферат, тестирование,
						зачет
УК-10.2	+		+		+	Устный опрос, реферат, тестирование,
						зачет

#### 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

#### 6.1 Основная литература

- 1. Горелов, Н. А. Развитие информационного общества: цифровая экономика: учебное пособие для вузов / Н. А. Горелов, О. Н. Кораблева. Москва: Издательство Юрайт, 2023. 241 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-10039-6. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <a href="https://urait.ru/bcode/454668">https://urait.ru/bcode/454668</a>
- 2. Лапидус, Л. В. Цифровая экономика: управление электронным бизнесом и электронной коммерцией: учебник / Л.В. Лапидус. Москва: ИНФРА-М, 2023. 479 с. (Высшее образование: Бакалавриат). www.dx.doi.org/10.12737/textbook\_5ad4a78dae3f27.69090312. ISBN 978-5-16-106302-6. Текст: электронный. URL: https://znanium.com/catalog/product/995938
- 3. Маркова, В. Д. Цифровая экономика : учебник / В.Д. Маркова. Москва : ИНФРА-М, 2023. 186 с. (Высшее образование: Бакалавриат). www.dx.doi.org/10.12737/textbook\_5a97ed07408159.98683294. ISBN 978-5-16-013859-6. Текст : электронный. URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1043213">https://znanium.com/catalog/product/1043213</a>

#### 6.2 Дополнительная литература

- 1. Советов, Б. Я. Информационные технологии: учебник для вузов / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. 7-е изд., перераб. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2023. 327 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-00048-1. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <a href="https://urait.ru/bcode/449939">https://urait.ru/bcode/449939</a>
- 2. Трофимов, В. В. Информационные технологии в 2 т. Том 1 : учебник для вузов / В. В. Трофимов ; ответственный редактор В. В. Трофимов. Москва : Издательство Юрайт, 2023. 238 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-01935-3. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <a href="https://urait.ru/bcode/451790">https://urait.ru/bcode/451790</a>

3. Трофимов, В. В. Информационные технологии в 2 т. Том 2 : учебник для вузов / В. В. Трофимов ; ответственный редактор В. В. Трофимов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 390 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-01937-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL:https://urait.ru/bcode/451791

#### 6.3 Периодические издания

- 1. Информатика [Текст]: ежемесячный журнал.- М.: ООО «Издательский дом «Первое сентября».-12 раз в год. 2013-2018.
- 2. Информационные технологии [Текст]: теоретический и прикладной научно-технический журнал. М.: Издательство «Новые технологии»— 12 раз в год. 2013-2018.

#### 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

ЭБС «Юрайт». - URL : <a href="https://urait.ru">https://urait.ru</a>

ЭБС «Znanium.com». - URL : <a href="https://znanium.com">https://znanium.com</a>

ЭБ РГАТУ. - URL: <a href="http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp">http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp</a>

### 6.5 Методические указания к практическим занятиям / лабораторным занятиям / научно-практическим занятиям / коллоквиумам

1. Романова, Л.В. Методические указания к практическим занятиям по дисциплине «Цифровая экономика» для студентов технологического факультета направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата). / Л.В. Романова. – Рязань: ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025.

### 6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

1. Романова, Л.В. Методические указания по дисциплине «Цифровая экономика» для самостоятельной работы студентов технологического факультета направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата). / Л.В. Романова. – Рязань: ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025.

## 7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных).

- 1. 1С: Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях 800908108 800908275;
- 2. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License

1096-200527-113342-063-1315;

3. Office 365 для образования E1 (преподавательский)

70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420;

4. ВКР ВУЗ

Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021;

5. «Сеть КонсультантПлюс»

Договор об информационной поддержке от 26.08.2016;

6. Windows 7

4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD;

7. Windows xp

QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8;

8. Windows 7 Pro

Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-

YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG;

- 9. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, Advego Plagiatus, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система "Гарант");
- **8.** Фонд оценочных средств для проведения текущей, промежуточной аттестации по дисциплине (Приложение 1)
- **9. Материально-техническое обеспечение.** Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы

#### МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

## ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

#### Утверждаю:

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки/специальности

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

О.В. Черкасов

«19» марта 2025 г.

#### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### Бережливое производство

(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образов	ания	бакалавриа	<u> </u>	
			специалитет, магист	
Направление подготовки (специал	ьность) <u>19.03.04</u>	Технология	продукции	и организация
общественного питания	(полное наи	менование направле	ения подготовки)	
Направленность (профиль(и)) $<$ $\underline{\text{Техн}}$	_			OOH)
Квалификация выпускника	(полное наименование на <b>бака</b> л			
•				
Форма обучения	заочная			
	очная, заочная, очно-заоч	ная)		
Kypc2				
	Семес	стр		_
Курсовая(ой) работа/проект	cemectn	Зацет	2_ курс	
Typeoban(on) paoota/npocki	concerp	34461	<u>2</u> _ kypt	
Экзамен - семестр				

#### ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

утвержденного _17.0	твержденного _17.08.2020 № 1047 (ред. от 26.11.2020 г) (дата утверждения ФГОС ВО)							
Разработчики <u>к.э.н., доцент кафедры маркетинга и товароведения</u> (должность, кафедра)								
(подпись								
Рассмотрена и утвер	эждена на заседании кафедры «19» марта 2025 г., протокол № 8.							
Заведующий кафедройорганизация агробизнеса ( кафедра)								
(подпись	<u>В.С. Конкина</u> ) (Ф.И.О.)							

#### 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

**Цель** — формирование профессиональных компетенций, необходимых для осуществления управленческой деятельности в области организации производственных систем, а также развития творческого подхода к решению проблем, связанных с построением, обеспечением функционирования и развития производственных систем на принципах бережливого производства

#### Задачи изучения дисциплины:

- формирование концептуального мышления по проблемам построения, обеспечения функционирования и развития производственных систем;
- изучение методологии организации бережливого производства;
- овладение методами решения организационно-управленческих проблем, связанных с реализацией принципов бережливого производства;
- овладение навыками разработки программ внедрения бережливого производства

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область	Типы	Задачи профессиональной	Объекты профессиональной
профессиональной	задач	деятельности	деятельности (или области
деятельности (по	профессио		знания)
Реестру Минтруда)	нальной		
	деятельнос		
	ТИ		

22. Пищевая	технологиче	организация оформления документов,	- продовольственное сырье
промышленность,	ский	для получения разрешительной	растительного и животного
включая производство		документации для функционирования	происхождения; продукция
напитков и табака (в		предприятия питания;	питания различного назначения
·		разработка планов и программ	методы и средства испытаний и
сфере промышленного		внедрения инноваций и определения	контроля качества сырья и
производства		эффективности их внедрения в	готовой продукции питания
кулинарной		производство;	технологическое оборудование
продукции)		участие в разработке концепции	сетевые и крупные предприятия
		развития предприятия питания с учетом	питания и отели, крупны
		тенденций потребительского рынка;	специализированные цеха
		планирование и координация	имеющие функции кулинарного
		деятельности производства с другими	производства; центральный
		видами деятельности предприятия	офис сети предприятий питания
		питания;	- выпускники могут
		организация и осуществление	осуществлять
		контроля соблюдения	профессиональную
		технологического процесса	деятельность в других
		производства продукции питания на	областях и (или) сферах
		отдельных участках/подразделениях	профессиональной
		предприятия питания;	
		организация работы производства и	деятельности при условии
		процессов снабжения, хранения и	соответствия уровня их
		передвижения продуктов внутри	образования и полученных
		предприятия питания;	компетенций требованиям и
		разработка и реализация мероприятий	квалификации работника.
		по управлению качеством и	
		безопасностью сырья, полуфабрикатов	
		и готовой продукции на предприятиях	
		питания;	
		разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности	
		производства продукции питания,	
		направленных на снижение	
		трудоемкости, энергоемкости и	
		повышение производительности труда;	
		внедрение новых видов сырья,	
		высокотехнологических производств	
		продукции питания, нового	
		технологического оборудования;	
		организация и осуществление	
		входного контроля качества сырья и	
		материалов, производственного	
		контроля полуфабрикатов и продукции	
		питания;	

проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции

питания;

		CODANIHAHOTDODAHHA MAÑOTH HAVODO TOTTO	1
		совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса	
		обслуживания гостей;	
		участие в разработке концепции,	
		ценообразования на блюда, продвижении бренда и	
		стратегии развития предприятия питания;	
		разработка и реализация программ по	
		продвижению продукции производства и	
		привлечению потребителей, обеспечению и	
		поддержки лояльности потребителей к	
		предприятию питания.	
33. Сервис,	организационно-	оценка условий поставки продуктов от	- продовольственное
оказание	управленческий	потенциального круга поставщиков;	сырье растительного и
услуг		организация системы товародвижения и создания	животного
населению		необходимых условий для хранения, складирования	происхождения;
(торговля,		и перемещения закупаемых продуктов;	продукция питания
техническое		установка критериев и показателей	различного назначения;
обслуживание		эффективности работы производства;	методы и средства
, ремонт,		определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по	испытаний и контроля качества сырья и готовой
предоставлени		процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на	продукции питания;
персональных		предприятии питания;	технологическое
услуг, услуги		организация и контроль отдела продаж по	оборудование; сетевые и
гостеприимст		реализации продукции производства внутри и вне	крупные предприятия
ва,		предприятия питания;	питания и отели, крупные
общественное		определение направления деятельности отдела	специализированные цеха,
питание и		продаж по сегментам рынка и каналов реализации;	имеющие функции
прочие) (в		формирование ассортимента продаваемой	кулинарного
сфере		продукции и услуг внутри и вне предприятия	производства;
общественног		питания;	центральный офис сети
о питания)		выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества	предприятий питания выпускники могут
		обслуживания с разработкой критериев и	осуществлять
		показателей эффективности обслуживания;	профессиональную
		разработка мотивационной программы для	деятельность в других
		работников производства и анализ эффективности	областях и (или) сферах
		проведения мотивационных программ;	профессиональной
		операционное планирование на предприятии;	деятельности при условии
		организация документооборота по производству;	соответствия уровня их
		организация работы коллектива, мотивация и	образования и
		стимулирование работников производства;	полученных компетенций требованиям к
		управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;	квалификации работника.
		контроль финансовых и материальных ресурсов;	квалификации раоотника.
		осуществление технического контроля и	
		управление качеством производства продукции	
		питания;	
		формирование профессиональной команды,	
		мотивация работников производства, поддержка	
		лояльность персонала к предприятию и	
		руководству;	
		организация профессионального обучения	
		и аттестации работников производства;	

22. Пищевая промышленн ость, включая производство напитков и табака (в сфере промышленн ого производства кулинарной продукции)	безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; методы и средства анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения отециализированные цеха, эффективности использования сырьевых ресурсов имеющие функции при производстве продукции питания; кулинарного
сфере промышленн ого производства кулинарной	анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, эффективности использования сырьевых ресурсов

[		Ī
22. Пищевая проектный	оценка качества услуг в области проектирования	- продовольственное
промышленн	и реконструкции предприятия питания,	сырье растительного и
ость,	предоставляемых проектными организациями;	животного
включая		происхождения;
производство		продукция питания
	проектирование и реконструкцию предприятия	различного назначения;
напитков и	питания;	методы и средства
табака (в	определение размеров производственных	испытаний и контроля
сфере	помещений, подбор технологического	качества сырья и готовой
промышленн	оборудования и его размещение;	продукции питания;
ого	чтение чертежей и осуществление контроля за	технологическое
производства	качеством услуг проектных организаций при	оборудование; сетевые и
кулинарной	проектировании и реконструкции предприятий	крупные предприятия
продукции)	питания;	питания и отели, крупные
продукции)	осуществление контроля за качеством монтажных	специализированные цеха,
	работ, и оценка результатов проектирования	имеющие функции
	предприятий питания малого бизнеса;	кулинарного
	использование системы автоматизированного	производства;
	проектирования и программного обеспечения при	центральный офис сети
	создании проектов вновь строящихся и	предприятий питания.
	реконструированных предприятий питания.	- выпускники могут осуществлять
		профессиональную
		деятельность в других
		областях и (или) сферах
		профессиональной
		деятельности при условии
		соответствия уровня их
		образования и
		полученных компетенций
		требованиям к
		квалификации работника.
		F

#### 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины Б1.0.27.

- область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников;
  - 22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)
  - 33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере лющественного питания.
- объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания;
   продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания;
  - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

#### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица - Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория	Код и наименование универсальной	Код и наименование индикатора
универсальных	компетенции	достижения универсальной
компетенций		компетенции
	УК-3	УК-3.3
	Способен осуществлять социальное	Понимает эффективность использования
	взаимодействие и реализовывать свою	стратегии сотрудничества для достижения
	роль в команде	поставленной цели, определяет свою роль
		в команде
		УК-3.4
		Предвидит результаты (последствия)
		личных действий и планирует
		последовательность шагов для достижения
		заданного результата
		УК-3.5
		Эффективно взаимодействует с другими
		членами команды, в т. ч. участвует в
		обмене информацией, знаниями и опытом,
		и презентации результатов работы
	УК-8	команды УК-8.6
	Способен создавать и поддерживать в	Обеспечивает безопасные и/или
	повседневной жизни и в	комфортные условия труда на рабочем
	профессиональной деятельности	месте, в т.ч. с помощью средств защиты
	безопасные условия жизнедеятельности	УК-8.7
	для сохранения природной среды,	Осуществляет действия по
	обеспечения устойчивого развития	предотвращению возникновения
	общества, в том числе при угрозе и	чрезвычайных ситуаций (природного и
	возникновении чрезвычайных	техногенного происхождения) на рабочем
	ситуаций и военных конфликтов	месте, в т.ч. с помощью средств защиты

Таблица 3 - Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения не предусмотрено

Категория	Код и наименование	Код и наименование индикатора			
общепрофессиональных	общепрофессиональной	достижения общепрофессиональной			
компетенций	компетенции	компетенции			
-	ОПК – 5 Способен	ОПК-5.1			
_	организовывать и	Использует основы знаний в области макро- и			
	контролировать	микроэкономики			
	производство продукции	ОПК-5.3			
	питания	Разрабатывает модели и алгоритмы управления			
		технологическими процессами			

#### 4. Объём дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Dagra wasan	Курс			
	Всего часов	2			
Заочная	форма	•			
Аудиторные занятия (всего)	10	10			
В том числе:					
Лекции	4	4			
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	6	6			
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
Другие виды аудиторной работы					
Самостоятельная работа (всего)	94	94			
В том числе:		•			
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат					
Другие виды самостоятельной работы					
Контроль	4	4			
Вид промежуточной аттестации (зачет,	зачет	зачет			
дифференцированный зачет, экзамен)		34401			
Общая трудоемкость час	108	108			
Зачетные Единицы Трудоемкости	3	3			
Контактная работа (по учебным занятиям)	10	10			

#### 5. Содержание дисциплины

#### 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

			логии (					
<b>№</b> п/п	Наименование разделов дисциплины	Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без зачета)	Код индикатора достижения компетенции
1.	Научные основы организации бережливого производства	2		2		30	34	УК-3.3; УК-3.4; УК-3.5; УК-8.6; УК-8.7 ОПК-5.1; ОПК-5.3
2.	Методы и инструментарий бережливого производства.	1		2		30	33	УК-3.3; УК-3.4; УК-3.5; УК-8.6; УК-8.7 ОПК-5.1; ОПК-5.3
3.	Организация внедрения бережливого производства	1		2		34	37	УК-3.3; УК-3.4; УК-3.5; УК-8.6; УК-8.7 ОПК-5.1; ОПК-5.3
	ИТОГО	4		6		94	108	

#### 5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины из табл.5.1, для которых необходимо изучение обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин			_			
		1	2	3				
1.	Тайм-менеджмент	+	+	+				
	Последующие	дисци	плин	Ы				<u> </u>
1.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	+	+	+				
2.	Экономика и организация производства	+	+	+				

#### 5.3 Лекционные занятия

<b>№</b> п/п	Наименование разделов	Темы лекций	Трудоем кость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	Научные основы организации бережливого производства	1.1 Сущность и принципы организации бережливого производства 1.2 Концепция организации бережливого производства	2	УК-3.3; УК-3.4; УК-3.5; УК-8.6; УК-8.7 ОПК-5.1; ОПК-5.3
2.	Методы и инструментарий бережливого производства.	2.1 Система организации труда и рабочих мест в бережливом производстве. 2.2 Система управления производством 2.3 Бережливое производство и всеобщее управление качеством 2.4 Концепция непрерывного совершенствования	1	УК-3.3; УК-3.4; УК-3.5; УК-8.6; УК-8.7 ОПК-5.1; ОПК-5.3
3.	Организация внедрения бережливого производства	3.1 Разработка стратегии развития предприятия на принципах бережливого производства 3.2 Программа внедрения бережливого производства 3.3 Управление проектами бережливого производства	1	УК-3.3; УК-3.4; УК-3.5; УК-8.6; УК-8.7 ОПК-5.1; ОПК-5.3
	Итого:		4	

#### 5.4 Лабораторные занятия –не предусмотрены

5.5 Практические занятия (семинары)

$N_{\overline{0}}$	Наименование раздела	Наименование практических работ	Трудоём	Код индикатора
$\Pi/\Pi$	дисциплины	паименование практических расот	кость час.	достижения компетенции
1.	Научные основы организации бережливого производства	1.1 Сущность и принципы организации бережливого производства	2	УК-3.3; УК-3.4; УК-3.5; УК-8.6; УК-8.7 ОПК-5.1; ОПК-5.3

		1.2 Концепция организации бережливого производства		
2.	Методы и инструментарий бережливого производства.	<ul> <li>2.1 Система организации труда и рабочих мест в бережливом производстве.</li> <li>2.2 Система управления производством</li> <li>2.3 Бережливое производство и всеобщее управление качеством</li> <li>2.4 Концепция непрерывного совершенствования</li> </ul>	2	УК-3.3; УК-3.4; УК-3.5; УК-8.6; УК-8.7 ОПК-5.1; ОПК-5.3
3.	Организация внедрения бережливого производства	3.1 Разработка стратегии развития предприятия на принципах бережливого производства      3.2 Программа внедрения бережливого производства      3.3 Управление проектами бережливого производства	2	УК-3.3; УК-3.4; УК-3.5; УК-8.6; УК-8.7 ОПК-5.1; ОПК-5.3
	Итого:		6	

# 5.6 Научно- практические занятия – не предусмотрены5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены5.8 Самостоятельная работа

<b>№</b> п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудоёмкос ть, час.	Код индикатора достижения компетенции
1	Научные основы организации бережливого производства			
1.1	Сущность и принципы организации бережливого производства	Эволюция представлений об организации бережливого производства. Карта потока создания ценности продукта. Особенности внедрения бережливого производства в сельском хозяйстве. Принципы производственной системы TPS (Toyota Production System).	15	УК-3.3; УК-3.4; УК-3.5; УК-8.6; УК-8.7 ОПК-5.1; ОПК-5.3
1.2	Концепция организации бережливого производства	Характеристика функций линейных руководителей и специальных подразделений в области организации бережливого производства. Процесс организации бережливого производства. Алгоритм внедрения проектов по бережливому производству в АПК. Формулирование цели и задач проекта в бережливом производстве.	15	УК-3.3; УК-3.4; УК-3.5; УК-8.6; УК-8.7 ОПК-5.1; ОПК-5.3

2	Методы и инструментарий бережливого производства			
2.1	Система организации труда и рабочих мест в бережливом производстве.	Поведенческие аспекты в организации трудового процесса. Организация командной работы. Как осуществляется визуальное управление. Назовите инструменты визуального управления. В чем сущность способа разметки. Какие показатели отражаются на информационной доске.	8	УК-3.3; УК-3.4; УК-3.5; УК-8.6; УК-8.7 ОПК-5.1; ОПК-5.3
2.2	Система управления производством	Синхронизация производства и управление ограничениями. JIT и планирование материальных потребностей (MRP). виды карточек, применяемых в системе «Канбан». Какая информация указывается в карточках. Назовите этапы внедрения системы «Канбан».	8	УК-3.3; УК-3.4; УК-3.5; УК-8.6; УК-8.7 ОПК-5.1; ОПК-5.3
2.3	Бережливое производство и всеобщее управление качеством	Статистический контроль производственного процесса в бережливом производстве. Основные этапы метода «шесть сигм».	8	УК-3.3; УК-3.4; УК-3.5; УК-8.6; УК-8.7 ОПК-5.1; ОПК-5.3
2.4	Концепция непрерывного совершенствования	Модели циклов усовершенствования производственных процессов. Цикл модернизации Деминга (PDCA) и цикл «Шесть сигм» (DMAIC). Базовые идеи и принципы концепции Кайдзен. Современные технологии в животноводстве.	6	УК-3.3; УК-3.4; УК-3.5; УК-8.6; УК-8.7 ОПК-5.1; ОПК-5.3
3	Организация внедрения бережливого производства			
3.1	Разработка стратегии развития предприятия на принципах бережливого производства	Приоритетные направления и стратегические цели производственной стратегии бережливого производства.	10	УК-3.3; УК-3.4; УК-3.5; УК-8.6; УК-8.7 ОПК-5.1; ОПК-5.3
3.2	Программа внедрения бережливого производства	Адаптация организационной структуры к требованиям бережливого производства. Подходы к формированию программ организационного развития и изменений при реализации проектов организации бережливого производства.	10	УК-3.3; УК-3.4; УК-3.5; УК-8.6; УК-8.7 ОПК-5.1; ОПК-5.3
3.3	Управление проектами бережливого производства	Проект как инструмент создания ценностей в организации. Компоненты карты потока ценностей. Ценности против потерь. Результаты и выгоды проекта. Приоритеты целей проекта. Удовлетворенность заказчика. Ответственность руководителя проекта.	14	УК-3.3; УК-3.4; УК-3.5; УК-8.6; УК-8.7 ОПК-5.1; ОПК-5.3

### **5.9. Примерная тематика курсовых проектов (работ)** – не предусмотрены учебным планом

5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и

форм контроля

Код индикатора достижения	Виды занятий					Формы контроля
компетенции	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	CPC	
УК-3.3	+		+		+	Опрос, реферат, практические задания, тестирование, зачет
УК-3.4	+		+		+	Опрос, реферат, практические задания, тестирование, зачет
УК-3.5	+		+		+	Опрос, реферат, практические задания, тестирование, зачет
УК-8.6	+		+		+	Опрос, реферат, практические задания, тестирование, зачет
УК-8.7	+		+		+	Опрос, реферат, практические задания, тестирование, зачет
ОПК-5.1	+		+		+	Опрос, реферат, практические задания, тестирование, зачет
ОПК-5.3	+		+		+	Опрос, реферат, практические задания, тестирование, зачет

#### 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

#### 6.1 Основная литература

Бережливое производство как инструментарий совершенствования производственной стратегии на отраслевых предприятиях : монография / Е.М. Дебердиева [и др.].. — Тюмень : Тюменский индустриальный университет, 2020. — 169 с. — ISBN 978-5-9961-2116-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/115039.html

#### 6.2 Дополнительная литература

- 1. Царенко, А. С. «Бережливое мышление» в государственном управлении : монография / А. С. Царенко, О. Ю. Гусельникова. Москва : Издательство Юрайт, 2021. 206 с. (Актуальные монографии). ISBN 978-5-534-13961-7. Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/477258 (дата обращения: 24.12.2021).Белотелова, Н. П. Деньги. Кредит. Банки : учебник / Н. П. Белотелова, Ж. С. Белотелова. 6-е изд., перераб. Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. 380 с. ISBN 978-5-394-03826-6. Текст : электронный. URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1093683">https://znanium.com/catalog/product/1093683</a>
- 2. Клюев, А. В. Концепция бережливого производства[Электронный ресурс] : учебное пособие / А. В. Клюев. Екатеринбург : Уральский федеральный университет, ЭБС АСВ, 2013. 88 с. ISBN 978-5-7996-0960-3. Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. URL: http://www.iprbookshop.ru/68438.html

#### 6.3 Периодические издания

- 1. Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета имени П.А. Костычева : науч.-производ. журн. / учредитель и издатель федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева». 2009 . Рязань, 2020 . Ежекварт. ISSN : 2077 2084 Текст : непосредственный
- 2. 1.Менеджмент в России и за рубежом : науч.-практич. журнал / учредитель и изд. «Финпресс» . 1997 . М. : ЗАО «Финпресс», 2015 . Двухмес. ISSN 1028-5857.

## 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
ЭБС «Юрайт» - http://www.biblio-online.ru/	Договор № 4371 с Обществом с ограниченной ответственностью «Электронное издательствоЮРАЙТ» от 17.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «ZNANIUM.COM» - http://znanium.com	Договор (контракт) №4586 с Обществом с ограниченной ответственностью №3НАНИУМ» от 21.08.2020 г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС «Троицкий мост»  http://www.trmost.ru/lib- main.shtml?all_books	Договор № 2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательскоторговая компания «Троицкий мост» от 28.07.2020 г.	15.08.2020 - 15.08.2021
ЭБ ИЦ «Академия» - http://www.academia-moscow.ru/	Контракт №1281/ЭБ-20 с Официальным дилером Издательства «Академия» Индивидуальным предпринимателем Бурцевой Антониной Петровной от 20.03.2020 г.	01.04.2020 – 31.03.2023
ЭБ ИЦ «Академия» - http://www.academia-moscow.ru/	Контракт № 0194/ЭБ -18 с Официальным дилером Издательства «Академия» Индивидуальным предпринимателем Бурцевой Антониной Петровной от 03.12.2018 г.	01.12.2018 - 01.12.2021
ЭБ ИЦ «Академия» - http://www.academia-moscow.ru/	Договор № 30024/ЭБ-18 с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательский центр Академия» от 27.08.2018 г.	01.09.2018 - 31.08.2021

## 6.5 Методические указания к практическим занятиям /лабораторным занятиям/ научно-практическим занятиям/коллоквиумам

Методические указания к практическим занятиям по дисциплине «Бережливое производство» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / А.Г. Красников, М.А. Чихман, Е.А. Строкова – Рязань, 2025 - Режим доступа http://bibl .rgatu.ru/web

## 6.7. Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы-

Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине «Бережливое производство» для обучающихся по направлению по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / А.Г. Красников, М.А. Чихман, Е.А. Строкова — Рязань, 2025 - Режим доступа http://bibl.rgatu.ru/web

## 7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных)

Наименование	Лицензия	Ограничение	Дата окончания
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c- 626c8be57420	без ограничений	без ограничений
ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021		

«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационнойподдержке от	без ограничений	без ограничений
	26.08.2016		
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP- 4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH- 7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WD		
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF- JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR- 334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ- YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC- TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV- Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF- 9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W- KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6- G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ- GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF- T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3- QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG		
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
eTXT Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
GIMP	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
WINE	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Справочно-правовая система "Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

Профессиональные БД			
База ГОСТов		http://1000gost.ru/list/1-0.htm	
Государственная публичная научно-техническая библиотека России		http://ecology.gpntb.ru	
Сайты официальных организа	аций		
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ		gost.ru	
Официальный сайт Министерства здравоохранения Российской Федерации		http://www.rosminzdrav.ru	
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.		www.nbmgu.ru	
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU		http://elibrary.ru/default.asp	
Информационные справочные системы			
Гарант http://www.garant.ru/		www.garant.ru/	
КонсультантПлюс http://www.consultant.ru/		www.consultant.ru/	

- **8.** Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплине. Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе
  - **9. Материально-техническое обеспечение.** Приложение 9 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы.

# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

Кафедра гуманитарных дисциплин

V	$\mathbf{T}\mathbf{R}$	EP	Ж	ΠА	Ю:
•	1 1		111/		10.

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

\_\_\_\_\_ О.В. Черкасов «19» марта 2025 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** ПРАВОВЕДЕНИЕ

Уровень основной образовательной программы бакалавриат

**Направление подготовки** 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль Технология организации ресторанного дела

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения заочная

Курс 1

Зачет 1 курс

Экзамен не предусмотрен

#### Лист согласований

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по специальности 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом министерства образования и науки Российской Федерации № 1047 от 17 августа 2020г.

Разработчик доцент кафедры гуманитарных дисциплин

- 118- william -		
ASTERISTICS -		Забара А.Л.
(подпись)	2	(Φ.W.O.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры гуманитарных дисциплин «19» марта 2025 г., протокол № 8.

Заведующий кафедрой гуманитарных дисциплин

Чивилева И.В.

Welf.

#### 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

**Цель** дисциплины «Правоведение» состоит в овладении студентами знаний в области права, в ознакомлении студентов с основными принципами и отраслями права как ведущего института нормативного регулирования общественных отношений и высшей ценности цивилизации, правотворческим и правоприменительным процессом, системой государственных органов, правами и свободами человека и гражданина, основными отраслями российского права для развития их правосознания, правовой, профессиональной культуры и, в последствии - право-профессиональной компетентности, выработки позитивного отношения к праву, так как оно есть основа социальной реальности, наполненная идеями гуманизма, добра и справедливости.

Задачи дисциплины: научить основам юриспруденции как ведущего компонента правовой, общей исполнительской, профессиональной культуры право-профессиональной компетенции.

- Научить студентов понимать суть законов и основных нормативно-правовых актов, ориентироваться в них и интегрировать полученную информацию в правовую компетентность по будущей профессии.
- Сформировать у студентов знания и умения по практическому применению и соблюдению законодательства; научить принимать многообразие юридически значимых креативных решений и совершать иные действия в точном соответствии с законом (российское и международное право).
  - Показать взаимосвязь теории и практики в юриспруденции.
- Способствовать развитию умения студентов анализировать законодательство и практику его применения путем проектирования, моделирования, имитации правовых ситуаций в играх, тестах, экспресс-дискуссиях.

Общее описание профессиональной деятельности выпускников (в том числе области и (или) сфера (сферы)профессиональной деятельности)

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).
- Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

#### Типы задач профессиональной деятельности:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- проектный;
- научно-исследовательский.

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

— выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

Таблица 1 – Перечень задач профессиональной деятельности выпускников (потипам):

Область	Типы задач	Задачи профессиональной	Объекты
профессиональной	профессиональной	деятельности	профессиональной
деятельности (по	деятельности	, ,	деятельности
Реестру Минтруда)			(или областей знания)
22. Пищевая	технологический	организация оформления	- продовольственное
промышленность,		документов, для получения	сырье растительного и
включая производство		разрешительной документации	животного
напитков и табака (в		для функционирования	происхождения;
сфере промышленного		предприятия питания;	продукция питания
производства		разработка планов и	различного назначения;
кулинарной		программ внедрения инноваций	методы и средства
продукции)		и определения эффективности	испытаний и контроля
		их внедрения в производство;	качества сырья и готовой
		участие в разработке	продукции питания;
		концепции развития	технологическое
		предприятия питания с учетом	оборудование; сетевые и
		тенденций потребительского	крупные предприятия
		рынка;	питания и отели,
		планирование и координация	крупные
		деятельности производства с	специализированные
		другими видами деятельности	цеха, имеющие функции
		предприятия питания;	кулинарного
		организация и осуществление	производства;
		контроля соблюдения	центральный офис сети
		технологического процесса	предприятий питания.
		производства продукции	- выпускники могут
		питания на отдельных	осуществлять
		участках/подразделениях	профессиональную
		предприятия питания;	деятельность в других
		организация работы	областях и (или) сферах
		производства и процессов	профессиональной
		снабжения, хранения и	деятельности при условии
		передвижения продуктов	соответствия уровня их
		внутри предприятия питания;	образования и полученных
		разработка и реализация	компетенций требованиям
		мероприятий по управлению	к квалификации работника.
		качеством и безопасностью	
		сырья, полуфабрикатов и	
		готовой продукции на	
		предприятиях питания;	
		разработка и реализация мероприятий по повышению	
		эффективности производства	
		продукции питания,	
		направленных на снижение	
		трудоемкости, энергоемкости и	
		повышение	
		производительности труда;	
		внедрение новых видов	
		сырья, высокотехнологических	
		производств продукции	
		питания, нового	
		технологического	
	I	1	1

		оборудования;	
		организация и осуществление	
		входного контроля качества	
		сырья и материалов,	
		производственного контроля	
		полуфабрикатов и продукции	
		питания;	
		проведение стандартных и	
		сертификационных испытаний	
		пищевого сырья и готовой	
		продукции питания; оценка влияния новых	
		технологий, новых видов	
		сырья, продуктов и	
		технологического	
		оборудования, новых условий	
		производства продукции на	
		конкурентность продукции	
		производства и рентабельность	
		предприятия;	
		обеспечение и поддержание	
		эффективной системы продаж	
		продукции производства и	
		контроля деятельности	
		производства;	
		совершенствование работы	
		производства и содействие	
		совершенствованию процесса	
		обслуживания гостей;	
		участие в разработке	
		концепции, ценообразования на	
		блюда, продвижении бренда и	
		стратегии развития предприятия	
		питания;	
		разработка и реализация	
		программ по продвижению	
		продукции производства и привлечению потребителей,	
		обеспечению и поддержки	
		лояльности потребителей к	
		предприятию питания.	
33. Сервис, оказание	организационно-	оценка условий поставки	- продовольственное
услуг населению	управленческий	продуктов от потенциального	сырье растительного и
(торговля, техническое	J P	круга поставщиков;	животного
обслуживание, ремонт,		организация системы	происхождения;
предоставление		товародвижения и создания	продукция питания
персональных услуг,		необходимых условий для	различного назначения;
услуги		хранения, складирования и	методы и средства
гостеприимства,		перемещения закупаемых	испытаний и контроля
общественное питание		продуктов;	качества сырья и готовой
и прочие) (в сфере		установка критериев и	продукции питания;
общественного		показателей эффективности	технологическое
питания)		работы производства;	оборудование; сетевые и
		определение объемов затрат на	крупные предприятия
		логистические процессы и	питания и отели,
	I	информационные технологии по	крупные специализированные
			специанизированные
		автоматизации логистических	-
		процессов на предприятии	цеха, имеющие функции
		процессов на предприятии питания;	цеха, имеющие функции кулинарного
		процессов на предприятии питания; организация и контроль отдела	цеха, имеющие функции кулинарного производства;
		процессов на предприятии питания;	цеха, имеющие функции кулинарного

предприятия питания;

определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;

формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;

выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;

разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;

операционное планирование на предприятии;

организация

документооборота по производству;

организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;

управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;

контроль финансовых и материальных ресурсов;

осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;

формирование

профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального

организация профессионального обучения и аттестации работников производства;

создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;

участие в планировке и оснащении предприятий питания;

контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.

- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

22. Пищевая	научно-	проведение исследований по	- продовольственное
промышленность, включая производство	исследовательский	выявлению возможных рисков в области качества и безопасности	сырье растительного и животного
напитков и табака (в		продукции производства и	происхождения;
сфере промышленного		условий, непосредственно	продукция питания
производства		влияющих на их возникновение;	различного назначения;
кулинарной		разработка документации по	методы и средства
продукции)		обеспечению качества и	испытаний и контроля
		безопасности продукции производства на предприятии;	качества сырья и готовой продукции питания;
		анализ научно-технической	технологическое
		информации, отечественного и	оборудование; сетевые и
		зарубежного опыта по	крупные предприятия
		производству продукции	питания и отели,
		питания;	крупные
		участие в выполнении эксперимента, проведение	специализированные цеха, имеющие функции
		наблюдений и измерений,	кулинарного
		составление их описания и	производства;
		формулировка выводов;	центральный офис сети
		использование современных	предприятий питания.
		методов исследования и	- выпускники могут
		моделирования для повышения эффективности использования	осуществлять профессиональную
		сырьевых ресурсов при	деятельность в других
		производстве продукции	областях и (или) сферах
		питания;	профессиональной
		участие в разработке продукции	деятельности при условии
		питания с заданными	соответствия уровня их
		функциональными свойствами, определенной биологической,	образования и полученных компетенций требованиям
		пищевой и энергетической	к квалификации работника.
		ценностью.	<b></b>
22. Пищевая	проектный	оценка качества услуг в	- продовольственное
промышленность,		области проектирования и	сырье растительного и
включая производство напитков и табака (в		реконструкции предприятия питания, предоставляемых	животного происхождения;
сфере промышленного		проектными организациями;	продукция питания
производства		разработка технического	различного назначения;
кулинарной		задания и технико-	методы и средства
продукции)		экономического обоснования на	испытаний и контроля
		проектирование и	качества сырья и готовой
		реконструкцию предприятия питания;	продукции питания; технологическое
		определение размеров	оборудование; сетевые и
		производственных помещений,	крупные предприятия
		подбор технологического	питания и отели,
		оборудования и его размещение;	крупные
		чтение чертежей и осуществление контроля за	специализированные цеха, имеющие функции
		осуществление контроля за качеством услуг проектных	кулинарного
		организаций при проектировании	производства;
		и реконструкции предприятий	центральный офис сети
		питания;	предприятий питания.
		осуществление контроля за	- выпускники могут
		качеством монтажных работ, и оценка результатов	осуществлять профессиональную
		проектирования предприятий	деятельность в других
		питания малого бизнеса;	областях и (или) сферах
		использование системы	профессиональной

автоматизированного	деятельности при условии
проектирования и программного	соответствия уровня их
обеспечения при создании	образования и полученных
проектов вновь строящихся и	компетенций требованиям
реконструированных	к квалификации работника.
предприятий питания.	

**2. Место дисциплины в структуре образовательной программы** Дисциплина Б1.О.28 Правоведение относится к дисциплинам базовой части учебного плана подготовки бакалавров и преподаётся на 1 курсе.

**3.** Планируемые результаты обучения по дисциплине: Таблица 2 — Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Таолица 2 — Универ	осальные компетенции выпускни	тков и индикаторы их достижения
Категория	Код и наименование	Код и наименование индикатора
универсальных	универсальной компетенции	достижения универсальной
компетенций		компетенции
Разработка и	УК-2. Способен определять	УК-2.1. Обладает навыками
реализация	круг задач в рамках	целеполагания в определенном
проектов	поставленной цели и	круге задач с учетом правовых
	выбирать оптимальные	норм общества и действующих
	способы их решения, исходя	ограничений
	из действующих правовых	УК-2.2. Оптимизирует способы
	норм, имеющихся ресурсов и	решения поставленных задач в ходе
	ограничений	проектной деятельности с учетом
		имеющихся ресурсов, ограничений
		и нормативов правового характера
	УК-11. Способен	УК-11.1 Знает определение и
	формировать нетерпимое	сущность экстремизма, терроризма,
	отношение к проявлениям	коррупции, их взаимосвязь с
	экстремизма, терроризма,	социальными, экономическими,
	коррупционному поведению	политическими и иными условиями;
	и противодействовать им в	действующие правовые нормы,
	профессиональной	обеспечивающие борьбу с
	деятельности.	экстремизмом, терроризмом,
		коррупционным поведением в
		различных областях
		жизнедеятельности и способы
		профилактики экстремизма,
		терроризма, коррупционного
		поведения.
		УК-11.2 Умеет анализировать,
		толковать и применять правовые
		нормы о противодействии
		экстремистской деятельности,
		терроризму, коррупции.
		УК-11.3 Владеет навыками работы
		с законодательными и другими
		нормативными правовыми актами.

4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Курсы 1
Аудиторные занятия (всего)	10	10
Лекции	4	4
Лабораторные работы (ЛР)		
Практические занятия (ПЗ)	6	6
Семинары (С)		
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)		
Другие виды аудиторной работы		
Самостоятельная работа (всего)	94	94
Проработка конспектов лекций	94	94
Контроль	4	4
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет	зачет
Общая трудоемкость час	108	108
Зачетные Единицы Трудоемкости	3	3
Контактная работа (всего по дисциплине)	10	10

5. Содержание дисциплины 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

	азделы дисциплины и тех		Технол	огии фо	рмир	овани		
			]	компет	енций Т	<u> </u>		Φοργανοναν
<b>№</b> п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без зачета)	Формируемые компетенции
1.	Введение. Правоведение, как предмет, наука и учебная дисциплина. Принципы права. Понятие и признаки права. Функции права	1		1		10	12	УК-2, УК-11
2	Понятие нормы права и её классификация Структура нормы права.	1		1		10	12	УК-2, УК-11
3.	Отрасли права. Классификация отраслей права. Система Российского права. Источники права.	1		1		10	12	УК-2, УК-11
4.	Субъекты правоотношений (физические и юридические лица)	1				12	13	УК-2, УК-11
5.	Понятие судебной системы в РФ. Суды РФ.					12	12	УК-2, УК-11
6.	Состав правонарушения (преступления)			1		10	11	УК-2, УК-11
7.	Гражданская отрасль			1		10	11	УК-2, УК-11

	права					
8.	Экологическая отрасль					
	права			10	10	УК-2, УК-11
						,
9.	Финансовая отрасль		1	10	11	УК-2, УК-11
	права		1	10	11	y K-2, y K-11
	Итого	4	6	94	104	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№	Наименование обеспечивающих		№ разделов дисциплины из табл.5.1							
$\Pi/\Pi$	(предыдущих) и									
	обеспечиваемых		2	3	4	5	6	7	8	9
	(последующих)дисциплин									
	Предыдущие дисциплины									
1.	Не предусмотрено									
	Последующие дисциплины									
1.	Философия	+	+	+	+	+	+	+	+	+

#### 5.3 Лекционные занятия

№	Кционные запяти		Трудоемкость	Фотограния	
раз-	Тема разделов	Темы лекций	(час.)	Формируемые компетенции	
делов				компетенции	
	Введение.				
	Правоведение,	Значение права в жизни человека.			
	как предмет,	Предмет правоведения.		УК-2, УК-11	
	наука и учебная	Принципы права: общие и			
1	дисциплина.	отраслевые. Принцип гуманизма,	1		
1	Принципы	законности, презумпции			
	права.	невиновности и др. Соотношение			
	Понятие и	права и закона. Функции права:			
	признаки права.	регулятивная, охранительная.			
	Функции права.				
	Понятие нормы	Дефинитивные нормы, общие			
	права и её	(общезакрепительные),			
	классификация	дефинитивные нормы,			
	Структура	декларативные нормы,			
2	нормы права.	оперативные 2нормы,	1	УК-2, УК-11	
		коллизионные нормы,	_		
		поощрительные нормы,			
		рекомендательные нормы.			
		Гипотеза, диспозиция, санкция.			

3	Отрасли права. Классификация отраслей права. Система Российского права. Источники права.	Вертикальное строение права. Горизонтальное строение права. Предмет и метод отрасли права(материальный и юридический критерии). Три звена в классификации отраслей права(профилирующие, комплексные, специальные). Отрасль, подотрасль, институт права. Виды методов правового регулирования. Материальные и процессуальные отрасли права. Публичное и частное право.	1	УК-2, УК-11
4	Субъекты правоотношений (физические и юридические лица)	Физические и юридические лица. Дееспособность, правоспособность. Создание юридического лица, основной документ юр. лиц.	1	УК-2, УК-11
5	Понятие судебной системы в РФ. Суды РФ.	Судебная система РФ. Основной закон РФ.		УК-2, УК-11
6	Состав правонарушения (преступления)	Субъект, субъективная сторона, объект, объективная сторона. Деяние(действие и бездействие), юридические проступки, юридические факты.		УК-2, УК-11
7	Гражданская отрасль права	Предмет, метод, понятие гражданской отрасли. ГК РФ. Имущественные отношения. Виды объектов имущественных отношений.		УК-2, УК-11
8.	Экологическая отрасль права	Понятие экологии. Отрасли права. Охраняемее объекты. ФЗ «о защите окружающей среды» и др.		УК-2, УК-11
9.	Финансовая отрасль права	Предмет, метод, понятие финансовой отрасли права. Бюджетный кодекс, налоговый кодекс их структура и содержание.		УК-2, УК-11
	итого		4	

5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/ п	Наименование разделов	Тематика практических занятий	Трудое мкость (час.)	Формируемые компетенции
--------------	--------------------------	-------------------------------	----------------------------	----------------------------

1	Введение. Правоведение, как предмет, наука и учебная дисциплина. Фемида – богиня правосудия. Принципы права. Понятие и признаки права. Функции права.	Значение права в жизни человека. Предмет правоведения. Принципы права: общие и отраслевые. Принцип гуманизма, законности, презумпции невиновности и др. Соотношение права и закона. Функции права: регулятивная, охранительная.	1	УК-2, УК-11
2	Понятие нормы права и её классификация Структура нормы права.	Дефинитивные нормы, общие (общезакрепительные), дефинитивные нормы, декларативные нормы, оперативные 2нормы, коллизионные нормы, поощрительные нормы, рекомендательные нормы. Гипотеза, диспозиция, санкция.	1	УК-2, УК-11
3	Отрасли права. Классификация отраслей права. Система Российского права. Источники права.	Вертикальное строение права. Горизонтальное строение права. Предмет и метод отрасли права(материальный и юридический критерии). Три звена в классификации отраслей права(профилирующие, комплексные, специальные). Отрасль, подотрасль, институт права. Виды методов правового регулирования. Материальные и процессуальные отрасли права. Публичное и частное право.	1	УК-2, УК-11
4.	Субъекты правоотношений (физические и юридические лица)	Физические и юридические лица. Дееспособность, правоспособность. Создание юридического лица, основной документ юр. лиц.		УК-2, УК-11
5.	Понятие судебной системы в РФ. Суды РФ.	Судебная система РФ. Основной закон РФ.		УК-2, УК-11
6.	Состав правонарушения (преступления)	Субъект, субъективная сторона, объект, объективная сторона. Деяние(действие и бездействие), юридические проступки, юридические факты.	1	УК-2, УК-11
7.	Гражданская отрасль права	Предмет, метод, понятие гражданской отрасли. ГК РФ. Имущественные отношения. Виды объектов имущественных отношений.	1	УК-2, УК-11
8.	Экологическая отрасль права	Понятие экологии. Отрасли права. Охраняемее объекты. ФЗ «о защите		УК-2, УК-11

		окружающей среды» и др.		
9.	Финансовая отрасль права	Предмет, метод, понятие финансовой отрасли права. Бюджетный кодекс, налоговый кодекс их структура и содержание.	1	УК-2, УК-11
	ИТОГО		6	

5.5 Самостоятельная работа

3.3 (	<b>Самостоятельная</b> ј	раоота		
<b>№</b> п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Введение. Правоведение, как предмет, наука и учебная дисциплина. Принципы права. Понятие и признаки права. Функции права.	Значение права в жизни человека. Предмет правоведения. Принципы права: общие и отраслевые. Принцип гуманизма, законности, презумпции невиновности и др. Соотношение права и закона. Функции права: регулятивная, охранительная.	10	УК-2, УК-11
2.	Понятие нормы права и её классификация Структура нормы права.	Дефинитивные нормы, общие (общезакрепительные), дефинитивные нормы, оперативные 2нормы, коллизионные нормы, поощрительные нормы, рекомендательные нормы. Гипотеза, диспозиция, санкция.	10	УК-2, УК-11
3.	Отрасли права. Классификация отраслей права. Система Российского права. Источники права.	Вертикальное строение права. Горизонтальное строение права. Предмет и метод отрасли права(материальный и юридический критерии). Три звена в классификации отраслей права(профилирующие, комплексные, специальные). Отрасль, подотрасль, институт права. Виды методов правового регулирования. Материальные и процессуальные отрасли права. Публичное и частное право.	10	УК-2, УК-11
4.	Субъекты правоотношений (физические и юридические лица)	Физические и юридические лица. Дееспособность, правоспособность. Создание юридического лица, основной документ юр. лиц.	12	УК-2, УК-11
5.	Понятие судебной системы в РФ. Суды РФ.	Судебная система РФ. Основной закон РФ.	12	УК-2, УК-11
6.	Состав	Субъект, субъективная сторона,	10	УК-2, УК-11

	правонарушения (преступления)	объект, объективная сторона. Деяние(действие и бездействие), юридические проступки, юридические факты.		
7.	Гражданская отрасль права	Предмет, метод, понятие гражданской отрасли. ГК РФ. Имущественные отношения. Виды объектов имущественных отношений.	10	УК-2, УК-11
8.	Экологическая отрасль права	Понятие экологии. Отрасли права. Охраняемее объекты. ФЗ «о защите окружающей среды» и др.	10	УК-2, УК-11
9.	Финансовая отрасль права	Предмет, метод, понятие финансовой отрасли права. Бюджетный кодекс, налоговый кодекс их структура и содержание.	10	УК-2, УК-11
	ИТОГО		94	

## 5.6. Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, и видов занятий

Перечень		В	иды з	анятий		Формы контроля		
компетенций	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	CPC			
УК-2	+		+		+	Тесты, устный опрос, зачет		
УК-11	+		+		+	Тесты, устный опрос, зачет		

#### 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

#### 6.1 Основная литература

- 1. Малько, А. В. Правоведение : учебник / А. В. Малько, В. В. Субочев. Москва : Норма : ИНФРА-М, 2020. 304 с. ISBN 978-5-91768-752-0. Текст : электронный. URL: https://znanium.com/catalog/product/1105866 (дата обращения: 04.10.2021). Режим доступа: по подписке.
- 2. Волков, А. М. Правоведение: учебник для вузов / А. М. Волков. Москва: Издательство Юрайт, 2021. 274 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-08442-9. Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: <a href="https://urait.ru/bcode/474892">https://urait.ru/bcode/474892</a> (дата обращения: 04.10.2021).

#### 6.2 Дополнительная литература

- 1. Правоведение : учебное пособие / составители Д. З. Муртаева, В. Р. Набиуллина. Тюмень : ГАУ Северного Зауралья, 2021. 224 с. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/175132 (дата обращения: 04.10.2021). Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 2. Бялт, В. С. Правоведение: учебное пособие для вузов / В. С. Бялт. 2-е изд., испр. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2021. 302 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-07626-4. Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/472120 (дата обращения: 04.10.2021).
- 3. Смоленский, М. Б. Правоведение: учебник/ М.Б. Смоленский. 3-е изд. Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2019. 422 с. (Высшее образование: Бакалавриат). DOI:

https://doi.org/10.12737/17574. - ISBN 978-5-369-01534-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1003513 (дата обращения: 04.10.2021). - Режим доступа: по подписке.

#### 6.3 Периодические издания – не предусмотрено

#### 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт». URL : https://urait.ru
- -ЭБС PΓATУ www.bibl.rgatu.ru
- Справочно-правовая система «Гарант». URL : http://www.garant.ru
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». URL: http://www.consultant.ru
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». URL: https://www.1gl.ru
- Научная электронная библиотека elibrary. URL: <a href="https://www.elibrary.ru/defaultx.asp">https://www.elibrary.ru/defaultx.asp</a>
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) URL : http://www.cnshb.ru
- -Научная электронная библиотека КиберЛенинка. URL: https://cyberleninka.ru
- -Федеральный портал «Российское образование». URL: http://www.edu.ru/documents/
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». URL : <a href="http://window.edu.ru/">http://window.edu.ru/</a>
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. URL :  $\underline{\text{http://fcior.edu.ru/}}$
- Polpred.com Обзор СМИ. URL: <a href="http://polpred.com/">http://polpred.com/</a>

#### 6.5 Методические указания к практическим занятиям

Забара А.Л. Методические рекомендации к практическим занятиям по дисциплине «Правоведение» для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / А.Л. Забара – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. – ЭБ РГАТУ

#### 6.6 Методические указания для самостоятельной работы

Забара А.Л. Методические рекомендации для самостоятельной работы по дисциплине «Правоведение» для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / А.Л Забара — Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. — ЭБ РГАТУ

## 7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных).

Программное обеспечение:

1. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 vear Educational Renewal License

1096-200527-113342-063-1315;

2. Office 365 для образования E1 (преподавательский)

70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420;

3. ВКР ВУЗ

Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021:

4. «Сеть КонсультантПлюс»

Договор об информационной поддержке от 26.08.2016;

5. Windows 7

4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD;

6. Windows xp

QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8;

7. Windows 7 Pro

Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG; 8. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, Advego Plagiatus, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система "Гарант")

- **8.** Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплине Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе дисциплины.
- **9. Материально-техническое обеспечение** дисциплины (Приложение 7 к ООП Материально техническое обеспечение основной образовательной программы).

#### МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

Кафедра экономики и менеджмента

У	ΤB	$\mathbf{E}$	P:	Ж	Л	A	Ю	)

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

\_\_\_\_\_ О.В. Черкасов «19» марта 2025 г.

#### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### ЭТИКА И ПСИХОЛОГИЯ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Уровень профессионального образования бакалавриат

**Направление подготовки** 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль Технология организации ресторанного дела

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения заочная

Kypc 2

Курсовая(ой) работа/проект не предусмотрено

Зачет 2 курс

Экзамен не предусмотрен

#### Лист согласований

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации № 1047 от 17 августа 2020г.

Разработчик доцент кафедры гуманитарных дисциплин

Нефедова И.Ю

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры гуманитарных дисциплин 19 марта 2025 г., протокол № 8.

Заведующий кафедрой гуманитарных дисциплин

Чи. Чивилева И.В.

#### 1. Цели и задачи дисциплины:

Основной целью курса «Этика и психология в профессиональной деятельности» является формирование у обучающихся необходимых компетенций, уровень которых позволяет использовать знания в области этики и психологии в профессиональной деятельности, формирование теоретических знаний, необходимых для понимания собственного поведения, поведения других людей; формирование умений эффективного взаимодействия в профессиональной и личностной сферах.

Данная цель обуславливает постановку следующих задач:

- получение необходимых теоретических знаний в области психологии, этики;
- воспитание нравственности, морали, толерантности;
- развитие умения избегать конфликтов с людьми, достигать контакта и взаимопонимания;
- понимание значимости морально-психологического климата коллектива;
- получение навыков практического применения основных принципов этикета в жизни и профессиональной деятельности.

Общее описание профессиональной деятельности выпускников (в том числе области и (или) сфера (сферы)профессиональной деятельности)

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).
- Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

#### Типы задач профессиональной деятельности:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- проектный;
- научно-исследовательский.

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.
- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

Таблица 1 – Перечень задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессио-	3a- 30-	Задачи	профессиональной	деятель-	Объекты пр	офес-
нальной деятельно-	Ξ	ности			сиональной де	ятель-
сти (по Реестру	ипы ач				ности (или обл	пастей
Минтруда)	Тип дач				знания)	

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленно го производства кулинарной продукции)

организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания; организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; - продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника. 11 совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению про-

дукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояль-

продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественно е питание и прочие)

орга низа ционно упра влен ческий

оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социальнопсихологического климата в коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка дояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.

продовольственное рье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленно го производства кулинарной продукции)

учноисследова тель ск

На-

проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моде-

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные

лирования для повышения эффективности цеха, имеющие функции использования сырьевых ресурсов при прокулинарного производизводстве продукции питания; участие в ства; центральный офис разработке продукции питания с заданными сети предприятий питафункциональными свойствами, определенния. - выпускники могут ной биологической, пищевой и энергетичеосуществлять професской ценностью. сиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника. 22. оценка качества услуг в области проектиропродовольственное Пишевая прования и реконструкции предприятия питарье растительного и жимышленность, ния, предоставляемых проектными органивотного происхождения; включая производзациями; разработка технического задания и продукция питания разство напитков и татехникоэкономического обоснования личного назначения; бака (в сфере пропроектирование и реконструкцию предприметоды и средства испыятия питания; определение размеров произтаний и контроля качемышленно го производственных помещений, подбор технологиства сырья и готовой водства кулинарной ческого оборудования и его размещение; продукции питания; техпродукции) чтение чертежей и осуществление контроля нологическое оборудоза качеством услуг проектных организаций вание; сетевые и круппри проектировании и реконструкции предные предприятия питаприятий питания; осуществление контроля ния и отели, крупные за качеством монтажных работ, и оценка специализированные результатов проектирования предприятий цеха, имеющие функции питания малого бизнеса; использование сискулинарного производтемы автоматизированного проектирования ства; центральный офис и программного обеспечения при создании сети предприятий питапроектов вновь строящихся и реконструирония. - выпускники могут ванных предприятий питания. осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соотроектный ветствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации ра-

#### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.28 Этика и психология в профессиональной деятельности относится к дисциплинам базовой части учебного плана подготовки бакалавров и преподаётся на 2 курсе.

ботника.

#### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине:

## Таблица 2 – Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория	Код	И	наименование	Код	И	наименование	индикатора
универсальных	универо	сальної	й компетенции	дости	жен	ия ун	ниверсальной
компетенций				компо	етен	ции	

Командная рабо-	УК-3.	УК-3.3.
та и лидерство	Способен осуществлять со-	Эффективно взаимодействует с други-
	циальное взаимодействие и	ми членами команды, в т. ч. участвует
	реализовывать свою роль в	в обмене информацией, знаниями и
	команде	опытом, и презентации результатов
		работы команды

**4. Объем дисциплины и виды учебной работы** Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы.

Вид учебной работы	D		Курсы				
	Всего часов	1	2	3	4		
Аудиторные занятия (всего)	12		12				
В том числе:							
Лекции	4		4				
Лабораторные работы (ЛР)							
Практические занятия (ПЗ)	8		8				
Семинары (С)							
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)							
Другие виды аудиторной работы							
Самостоятельная работа (всего)	92		92				
Подготовка к практическим занятиям	92		92				
Контроль	4		4				
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	Зачет		Зачет				
Общая трудоемкость час	108		108				
Зачетные Единицы Трудоемкости	3		3				

#### 5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы дисциплин и технологии формирования компетенций

<b>№</b> п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия.	Курсовой П/Р (KPC)	Самост. работа студента	Всего час. (без зачета)	Формируемые компетенции
1.	Введение. Предмет и задачи курса.	1				8	9	<i>УК-3</i>
2.	Психология общения	1		2		12	15	УК-3
3.	Профессиональная этика.	1				12	13	УК-3
4.	Функции и принципы этикета.			1		12	13	УК-3
5.	Этикет приветствий и знакомства.			1		12	13	УК-3
6.	Психологические и этические особенности проведения деловых бесед и переговоров.			1		12	13	УК-3
7.	Этика взаимоотношений с клиентом, коллегами и начальством в профессиональной деятельности	1		1		12	14	УК-3
8.	Имидж делового человека			2		12	14	УК-3
	Всего	4		8		92	104	

5.2. Разделы диспиплины и междиспиплинарные связи

	3.2. Газделы диециплины и междиециплинарные сылы								
No	Наименование обеспечивающих				_		5л. 5.1, дл		
п/п	(предыдущих) и обеспечиваемых	обходи	IMO I	изучение	е обес	спечиван	ощих	(предыд	ущих)
	(последующих) дисциплин	и обест	печиваем	иых (пос	ледующи	их) дисц	иплин		
		1	2	3	4	5	6	7	8
Пред	дшествующие дисциплины								
	Социология	+	+	+	+	+	+	+	+
	История России	+	+	+	+	+	+	+	+
Пос.	педующие дисциплины								
	Философия	+	+	+	+	+	+	+	+
	Психология и педагогика	+	+	+	+	+	+	+	+

5.3. Содержание разделов дисциплины (по лекциям)

5.5.	<b>5.</b> Содержание разделов дисциплины (по лекциям)						
№ п/п	Наименование разделов	Содержание разделов	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции			
1.	Введение. Предмет и задачи курса	Предмет и задачи курса «Культура общения». Актуальность курса, объём и содержание. Нравственный аспект общения. Мораль и этика: основные понятия. Этика — учение о морали. Моральное сознание и моральная практика. Происхождение и эволюция нравственности. Свойства и функции морали. Факторы, искажающие нравственность.	1	VK-3			
2.	Психология общения	Понятие культуры межличностного общения. Формы и общие характеристики коммуникативного процесса: стили общения, установки, барьеры. Структурные компоненты процесса общения. Общение и межличностные отношения. Барьеры общения и мотивы поведения.	1	VK-3			
3.	Профессиональная этика	Понятие профессиональной этики. Виды профессиональной этики. Основные принципы профессиональной этики. История развития деловой этики. Нравственные качества современного специалиста. Профессионализм как нравственная черта личности. Высокая эрудированность, патриотизм, гуманизм, справедливость, коммуникабельность. Честность, терпимость, объективность, надёжность. Тактичность.	1	VK-3			
4.	Этика взаимоотношений с клиентом, коллегами и начальством в профессиональной деятельности	Этические проблемы деловой жизни. Социальная ответственность бизнеса и её сущность. Современная российская деловая этика. Характер отношений с властными структурами. Партнёрские отношения. Предприниматель и правовые нормы. Отношения с потребителями и конкурентами. Корпорации и окружающая среда.	1	УК-3			
	ИТОГО		4				

5.4. Практические занятия (семинары)

<b>№</b> п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудо- емкость (час.)	Компетенции
1.	2	Понятие культуры межличностного общения. Формы и общие характеристики коммуникативного процесса: стили общения, установки, барьеры. Психология вербального и невербального общения. Факторы и механизмы разрешения конфликтов.	2	УК-3
2.	4	Функции и принципы этикета. История формирования этикета и его основные тенденции. Современный деловой этикет.	1	УК-3
3.	5	Формы приветствий. Очерёдность приветствий. Особенности в правилах приветствий западно-европейских и восточных стран. Правила знакомства. Визитные карточки и их виды. Порядок обмена визитными карточками. Этикет обращения в нашей стране и за рубежом. Употребление титулов и званий.	1	VK-3
4.	6	Подготовка к процессу переговоров. Правила встречи делегации. Рассадка по автомобилям. Визит вежливости. Программа переговоров между деловыми партнёрами. Помещение для переговоров. Правила рассадки за столом переговоров. Общие правила ведения переговоров. Тактика переговорного процесса. Этикет телефонных переговоров.	1	VK-3
5.	7	Этические проблемы деловой жизни. Социальная ответственность бизнеса и её сущность. Современная российская деловая этика. Характер отношений с властными структурами. Партнёр-	1	VK-3

		ские отношения. Предприниматель и правовые нормы. Отношения с потребителями и конкурентами. Корпорации и окружающая среда.		
6.	8	Понятие имиджа. Самопрезентация. Умение владеть и управлять лицом. Осанка, манеры, жесты воспитанного человека. Стандарты делового дресс-кода.	2	УК-3
	ИТОГО		8	

5.5. Самостоятельная работа

<u>J.J.</u>		ельная работа		
<b>№</b> п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика самостоятельной работы	Трудо- емкость (час.)	Компетенции
1.	1.	Основные понятия морального сознания. Добро и зло. Справедливость. Справедливость и добро. Долг. Долг и ответственность. Долг и свобода Долг и личный интерес. Совесть. Долг и совесть. Доверие. Служение.	8	УК-3
2.	2.	Моральные принципы и стандарты. Высшие моральные принципы: гуманность, справедливость, свобода. Принципы, определяющие стандарты деловой этики: аккуратность, бережливость, беспристрастность, вежливость, внятность, дисциплинированность, добросовестность, конфиденциальность информации, корректность, лояльность, объективность, обязательность, ответственность, порядочность, прилежность, самостоятельность, скромность, тактичность, толерантность, точность, честность.	12	VK-3
3.	3	Моральные нормы, принципы и стандарты (лекция- презентация) Понятия нормы и девиации. Нормальное и откло- няющееся поведение. Понятие меры, умеренности и соразмер- ности. Этические принципы и логика этических учений. Этиче- ские стандарты деятельности специалистов в различных про- фессиональных сферах.	12	УК-3
4.	4	Нравственная структура личности и проблемы морального выбора. Трансформации нравственной структуры личности. События и переживания, обнаруживающие и изменяющие нравственную структуру личности: любовь и дружба, смерть и насилие, изменение социального статуса и идентичности. Событийные и психологические последствия морального выбора: честь и достоинство, совесть и стыд, ответственность и раскаяние, страдание (искупление) и сострадание.	12	УК-3
5.	5	Этические цели, ценности и оценки. Этическое целеполагание. Цель и смысл жизни. Конфликт целей и интересов. Система ценностей индивида, группы и общества. Динамические изменения системы ценностей (переоценка ценностей). Нравственная оценка соотношения целей и средств их достижения. Ценностная ориентация как основа целеполагания и оценки решений и действий. Критерии оценки целеполагания и средств реализации целей, исходя из ценностных ориентаций.	12	УК-3
6.	6	Логика и мотивация поступков и решений в контексте деловой и профессиональной этики. Поступок как исходный элемент нравственного поведения. Поступок и суждение. Суждение и действие. Нравственные ориентиры в регулировании поведения индивида и общества: мировоззренческие, социокультурные, профессиональные, психологические. Нравственная значимость и последствия поступков и решений. Требования к поступкам и решениям в деловой и профессиональной этике.	12	УК-3
7.	7	Этикет деловых отношений. Детерминанты деловой коммуникации (отношение к рабочему и личному времени, отношение общественному и личному пространству, отношение к информации, отношение к социальному статусу, должности, званию и профессионализму). Этикетные формулы (правила) в устной и письменной коммуникации (приветствие, прощание, комплименты, поздравление, извинение и др.). Субординация и этикет в ситуациях делового общения (знакомство, представление,	12	VK-3

		отчеты, доклады, просьбы, благодарность и подарки).		
8.	8	Этические аспекты имиджа. Имидж делового человека. Факторы формирования имиджа воспитанного делового человека: внешний облик, манера поведения, жизненная позиция (стиль мышления) и речь. Дифференциалы жизненной позиции: отношение к себе, другим людям, общностям людей (толерантность), отношение к событиям и общественному мнению (социальная активность), сформированность идентичности. Факторы формирования деловой репутации. Соблюдение этического кодекса в деловой и личностной коммуникации. Закономерности восприятия имиджа.	12	VK-3
	ИТОГО		92	

## 5.6. Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, и видов занятий

Перечень	Виды за	нятий		Формалионтрода			
компетенций	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	CPC	Формы контроля	
УК-3	+		+		+	Устный опрос, доклад, тесты, зачет	

 $<sup>\</sup>Pi$  – лекция,  $\Pi$ р – практические и семинарские занятия,  $\Pi$ аб – лабораторные работы,  $KP/K\Pi$  – курсовая работа/проект, CPC – самостоятельная работа студента

#### 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

#### 6.1. Основная литература:

1. Лавриненко, В. Н. Психология и этика делового общения [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / В. Н. Лавриненко. – М. :Юрайт, 2015. – ЭБС «Юрайт».

#### 6.2. Дополнительная литература:

- 1. Солганик, Г. Я. Русский язык и культура речи [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / Г. Я. Солганик. М. :Юрайт, 2015. ЭБС «Юрайт».
- 2. Родыгина, Н. Ю.Этика деловых отношений. [Электронный ресурс] :учебник и практикум для академического бакалавриата / Н. Ю. Родыгина М. : Юрайт, 2015. ЭБС «Юрайт»
- 3. Жохова, А. С. Культура общения : Учеб.пособие в 3-х ч. / Жохова, Антонина Степановна. Рязань : РГРТА, 2001. 72 с.
- 4. Ильин, В. А.Психология лидерства. [Электронный ресурс] : учебник для бакалавриата и магистратуры / В. А. Ильин. М. :Юрайт, 2015. ЭБС «Юрайт».
- 5. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс] : учебное пособие для бакалавров / Главчева, Светлана Ивановна, Чередниченко, Лариса Евгеньевна. СПб. : Троицкий мост, 2012. 208 с. ЭБС «Троицкий мост».

#### 6.3. Программное обеспечение не предусмотрено.

#### 6.4. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

- 1. ЭБС «Лань» Режим доступа: http://e.lanbook.com
- 2. ЭБС «Юрайт» Режим доступа: <a href="http://www.biblio-online.ru">http://www.biblio-online.ru</a>
- 3. ЭБ РГАТУ Режим доступа: http://bibl.rgatu.ru/WEB
- 4. ЭБС «Троицкий мост». Режим доступа: <a href="http://www.trmost.com/">http://www.trmost.com/</a>

#### 6.5. Методические указания для практических занятий

Нефедова И.Ю. Методические рекомендации к практическим занятиям по дисциплине «Этика и психология в профессиональной деятельности» для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / И.Ю. Нефедова. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. – ЭБ РГАТУ

#### 6.6. Методические указания для самостоятельной работы

Нефедова И.Ю. Методические рекомендации для самостоятельной работы по дисциплине «Этика и психология в профессиональной деятельности» для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организа-

ция общественного питания [Электронный ресурс] / И.Ю. Нефедова. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. – ЭБ РГАТУ

7..Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные

системы, профессиональные базы данных)

№         Программный продукт         № лицензии         Количество ли- педвуже от 26.08.2016         Количество ли- педвуже от 26.08.2016         без ограничений           3         АУСАD         свободно распространяемая         без ограничений           4         Афове Acrobat Reader         свободно распространяемая         без ограничений           5         Advego Plagiatus         свободно распространяемая         без ограничений           6         Edubuntu 16         свободно распространяемая         без ограничений           7         eTXT Антиплагиат         свободно распространяемая         без ограничений           8         GIMP         свободно распространяемая         без ограничений           9         Google Chrome         свободно распространяемая         без ограничений           10         Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Craндартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License         свободно распространяемая         без ограничений           12         LibreOffice 4.2         свободно распространяемая         без ограничений           14         Office 365 для образования E1 (преподаватслыский)         70 дасозб-3972-4f17-8b2c- без ограничений         без ограничений           15         Містозоft ОпеDrive         свободно распространяемая без ограничений         без ограничений           16 </th <th>СИ</th> <th colspan="6">системы, профессиональные базы данных)</th>	СИ	системы, профессиональные базы данных)					
17-Zip	№	Программный продукт	№ лицензии				
3         A9CAD         свободно распространяемая         без ограничений           4         Adobe Acrobat Reader         свободно распространяемая         без ограничений           5         Advego Plagiatus         свободно распространяемая         без ограничений           6         Edubuntu 16         свободно распространяемая         без ограничений           7         eTXT Антиплагиат         свободно распространяемая         без ограничений           8         GIMP         свободно распространяемая         без ограничений           9         Google Chrome         свободно распространяемая         без ограничений           10         Kaspersky Endpoint Security для бизисса - Стапдартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License         150           11         K-lite Mega Codec Pack         свободно распространяемая         без ограничений           12         LibreOffice 4.2         свободно распространяемая         без ограничений           14         Office 365 для образования E1 (преподавательский)         70 дасова-3972-4f17-8b2c- (вез ограничений         без ограничений           15         Містокоft OneDrive         свободно распространяемая         без ограничений           16         Орега         свободно распространяемая         без ограничений           18         Window	1		поддержке от 26.08.2016	без ограничений			
4         Adobe Acrobat Reader         свободно распространяемая         без ограничений           5         Advego Plagiatus         свободно распространяемая         без ограничений           6         Edubuntu 16         свободно распространяемая         без ограничений           7         еТХТ Антиплагиат         свободно распространяемая         без ограничений           8         GIMP         свободно распространяемая         без ограничений           9         Google Chrome         свободно распространяемая         без ограничений           10         Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License         1096-200527-113342-063-1315         150           11         K-lite Mega Codec Pack         свободно распространяемая         без ограничений           12         LibreOffice 4.2         свободно распространяемая         без ограничений           14         Office 365 для образования Е1 (преподавательский)         626c8be57420         без ограничений           15         Місгозоft OneDrive         свободно распространяемая         без ограничений           16         Орега         свободно распространяемая         без ограничений           18         Windows         7         черектуроватуространяемая         без ограничений	2	7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений			
5         Advego Plagiatus         свободно распространяемая         без ограничений           6         Edubuntu 16         свободно распространяемая         без ограничений           7         eTXT Антиплагиат         свободно распространяемая         без ограничений           8         GIMP         свободно распространяемая         без ограничений           9         Google Chrome         свободно распространяемая         без ограничений           10         Kaspersky Endpoint Security для бизисса - Cranцартный Russian Edition. 150-249 Node I year Educational Renewal License         1096-200527-113342-063-1315         150           11         K-lite Mega Codec Pack         свободно распространяемая         без ограничений           12         LibreOffice 4.2         свободно распространяемая         без ограничений           14         Office 365 для образования E1 (преподавательский)         626c8be57420         без ограничений           15         Microsoft OneDrive         свободно распространяемая         без ограничений           16         Орега         свободно распространяемая         без ограничений           17         Thunderbird         свободно распространяемая         без ограничений           18         Windows         7         Регымительный канкининий канкининий канкининий канкининий канкининий канкининий канкининий к	3	A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений			
6         Edubuntu 16         свободно распространяемая         без ограничений           7         сТХТ Антиплагиат         свободно распространяемая         без ограничений           8         GIMP         свободно распространяемая         без ограничений           9         Google Chrome         свободно распространяемая         без ограничений           10         Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node I year Educational Renewal License         1096-200527-113342-063-1315         150           11         K-lite Mega Codec Pack         свободно распространяемая         без ограничений           12         LibreOffice 4.2         свободно распространяемая         без ограничений           13         Mozilla Firefox         свободно распространяемая         без ограничений           14         Office 365 для образования E1 (преподавательский)         626c8be57420         без ограничений           15         Microsoft OneDrive         свободно распространяемая         без ограничений           16         Орега         свободно распространяемая         без ограничений           18         Windows         7         котельяють это это это это это это это это это это	4	Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений			
7         еТХТ Антиплагиат         свободно распространяемая         без ограничений           8         GIMP         свободно распространяемая         без ограничений           9         Google Chrome         свободно распространяемая         без ограничений           10         Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node I year Educational Renewal License         150           11         K-lite Mega Codec Pack         свободно распространяемая         без ограничений           12         LibreOffice 4.2         свободно распространяемая         без ограничений           13         Mozilla Firefox         свободно распространяемая         без ограничений           14         Office 365 для образования E1 (преподавательский)         70dac036-3972-4f17-8b2c-без ограничений         без ограничений           15         Microsoft OneDrive         свободно распространяемая         без ограничений           16         Орега         свободно распространяемая         без ограничений           18         Windows         7         свободно распространяемая         без ограничений           18         Windows         7         свободно распространяемая         без ограничений           19         Windows         7         свободно распространяемая         без ограничений      <	5	Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений			
8         GIMP         свободно распространяемая         без ограничений           9         Google Chrome         свободно распространяемая         без ограничений           10         Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License         11         K-Iiie Mega Codec Pack         свободно распространяемая         без ограничений           12         LibreOffice 4.2         свободно распространяемая         без ограничений           13         Mozilla Firefox         свободно распространяемая         без ограничений           14         Office 365 для образования E1 (преподавательский)         70dac036-3972-4f17-8b2c-без ограничений         без ограничений           15         Microsoft OneDrive         свободно распространяемая         без ограничений           16         Opera         свободно распространяемая         без ограничений           18         Windows         7         свободно распространяемая         без ограничений           18         Windows         7         свободно распространяемая         без ограничений           19         Windows         7         свободно распространяемая         без ограничений           20         . Windows         7         свободно распространяемая         без ограничений           20	6	Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений			
9         Google Chrome         свободно распространяемая         без ограничений           10         Каspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node I year Educational Renewal License         1096-200527-113342-063-1315         150           11         K-lite Mega Codec Pack         свободно распространяемая         без ограничений           12         LibreOffice 4.2         свободно распространяемая         без ограничений           13         Mozilla Firefox         свободно распространяемая         без ограничений           14         Office 365 для образования E1 (преподавательский)         70dac036-3972-4f17-8b2c- без ограничений         без ограничений           15         Microsoft OneDrive         свободно распространяемая         без ограничений           16         Орега         свободно распространяемая         без ограничений           17         Thunderbird         свободно распространяемая         без ограничений           18         Windows         7         4CFBX-7HQsR-3JYWF-726XP-4MVW32KD2-KQCTF-M3DT-4JSWC-733WDYKHFY-KW96-GARPY-BWY1-719F932KD2-NQCTF-M3DT-4JSWC-733WDYKHFY-KW96-GARPY-BWY1-719F932KD2-NQCTF-M3DT-4JSWC-733WD         без ограничений           19         Windows xp         9D2P-Qe83T-X4QKT-99H3-6-B49Y8         без ограничений           20         Windows Xp         Pro         OPMMQ-YTV7C-SIWPB-BCQXF-HYWEV-MSR-RWHY-	7	eTXT Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений			
10         Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License         11         K-Iste Mega Codec Pack         свободно распространяемая         без ограничений           11         K-lite Mega Codec Pack         свободно распространяемая         без ограничений           12         LibreOffice 4.2         свободно распространяемая         без ограничений           13         Mozilla Firefox         свободно распространяемая         без ограничений           14         Office 365 для образования E1 (преподавательский)         626c8be57420         без ограничений           15         Microsoft OneDrive         свободно распространяемая         без ограничений           16         Opera         свободно распространяемая         без ограничений           17         Thunderbird         свободно распространяемая         без ограничений           18         Windows         7         «Сгвх-люся-злучк-гзаж»         без ограничений           19         Windows xp         ОQI2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8         без ограничений           20         . Windows 7         Pro         Устаничений         без ограничений           20         . Windows 7         Pro         Орммунтутс-вмунь вскаты- тук кожимун-сумхк, сктык- кожи-уктукт, сымчы- кожи-уктукт, сымчы- кожи-уктукт, сымчы- кожи-уктукт, сымчы- кож	8	GIMP	свободно распространяемая	без ограничений			
Для бизнеса - Стандартный   Russian Edition. 150-249 Node   1 year Educational Renewal License   11   K-lite Mega Codec Pack   свободно распространяемая   6ез ограничений   12   LibreOffice 4.2   свободно распространяемая   6ез ограничений   13   Mozilla Firefox   свободно распространяемая   6ез ограничений   14   Office 365 для образования E1   70dac036-3972-4f17-8b2c-   6ез ограничений   626c8be57420   15   Microsoft OneDrive   свободно распространяемая   6ез ограничений   16   Opera   свободно распространяемая   6ез ограничений   17   Thunderbird   свободно распространяемая   6ез ограничений   18   Windows   7   свободно распространяемая   6ез ограничений   6ез ог	9	Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений			
12         LibreOffice 4.2         свободно распространяемая         без ограничений           13         Mozilla Firefox         свободно распространяемая         без ограничений           14         Office 365 для образования E1 (преподавательский)         70dac036-3972-4f17-8b2c- без ограничений         без ограничений           15         Microsoft OneDrive         свободно распространяемая без ограничений         без ограничений           16         Opera         свободно распространяемая без ограничений         без ограничений           17         Thunderbird         свободно распространяемая без ограничений         без ограничений           18         Windows         7 чсгвх-люст-зумун-госку- мукег-муку-госку- мукег-муку-госку- мукег-муку- доку-	10	для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150			
13         Mozilla Firefox         свободно распространяемая         без ограничений           14         Office 365 для образования E1 (преподавательский)         70dac036-3972-4f17-8b2c- без ограничений         без ограничений           15         Microsoft OneDrive         свободно распространяемая без ограничений         без ограничений           16         Opera         свободно распространяемая без ограничений         без ограничений           17         Thunderbird         свободно распространяемая без ограничений         без ограничений           18         Windows         7         4CFBX-7HQ6R-31YWF-72GXP-4MV6W32KD2- k9CTF-M3DIT-413WC-733WD/XHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-k9CTF-M3DIT-413WC-733WD/XHFY-XW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-k9CTF-M3DIT-413WC-733WD         без ограничений           19         Windows xp         QQ12P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8         без ограничений           20         . Windows         7         Pro         Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYK-VGMWP-GWSK-CKTBF-RCMRR-334TV2KC6T-9QC2-GFPXQ-WNRRI-YDFDW8897D-k46V4-WQFKB-8BITC-TG78QG1798-FDV13-YKTX-6HWHV-Q6XT3W4BY-RDCT6-4P4PQ-MDTTF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBRR-3R67W-kPX3FYV72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BIGXVIK-Qb63T-VM4GY-WGBFI-GVXQ2JXWGB-CCGK4-kRWGB-FFRQF-T74FBBXXT2-QC37G-F8NVC-X3SFF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG         без ограничений           21         WINE         свободно распространяемая         без ограничений           22         Альт Образование 9         свободно распространяемая         б	11	K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений			
14         Оffice 365 для образования E1 (преподавательский)         70dac036-3972-4f17-8b2c- 626c8be57420         без ограничений           15         Microsoft OneDrive         свободно распространяемая без ограничений           16         Opera         свободно распространяемая без ограничений           17         Thunderbird         свободно распространяемая без ограничений           18         Windows         7 (срв. н.н.) др. н.н. н.н. н.н. н.н. н.н. н.н. н.н.	12	LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений			
(преподавательский)         626c8be57420           15         Місгоѕоft OneDrive         свободно распространяемая         без ограничений           16         Орега         свободно распространяемая         без ограничений           17         Thunderbird         свободно распространяемая         без ограничений           18         Windows         7         4CFBX7HQ6R-3JYWF-72GXP- 4MV6W32KD2- K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDY-M733WDY-M75WB-5BCQXF- GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDY-M15WB-BCQXF- JFYKVGWMWP-GWSXK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QXB-SBX-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-Gp6XQ-MYRDJ- YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-BSBJTC- TG78QGJ79s-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3Y84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TTF- 9QX096TCXB-RSRR7-PBBXR-367W- KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6- G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ- GVXQJXWGB-CCGG4-KRWGB-FFKQF- T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3- QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R- PWHKG         без ограничений           21         WINE         свободно распространяемая         без ограничений           22         Альт Образование 9         свободно распространяемая         без ограничений           23         BKP ВУЗ         Лицензионный договор №5004/19 от 21.03.2019         1300 загрузок				1			
16         Орега         свободно распространяемая         без ограничений           17         Thunderbird         свободно распространяемая         без ограничений           18         Windows         7         4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP- 4MV6W32KD2- K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDT44JWC-733WDT4J3WC-733WDT4J3WC-733WDT4J3WC-733WDT4J3WC-733WD         без ограничений           19         Windows xp         QQI2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8         без ограничений           20         . Windows         7         Pro         Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF- JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR- 34TY2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ- YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC- TG78QGJ798-FDV13-YKTXK-6HWV- Q6XT3V84BY-RDC76-P9CQ-QP6XQ-MYRRJ- YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC- TG78QGJ798-FDV13-YKTXK-GHWV- Q6XT3V84BY-RDC76-P4PQQ-MD7TF- 9QX996TCXB-R8RR7-PBBXR-38c7W- KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6- G44BJGXVIX-QO53T-VM4GY-WGBFJ- GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF- T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3- QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R- PWHKG         без ограничений           21         WINE         свободно распространяемая         без ограничений           22         Альт Образование 9         свободно распространяемая         без ограничений           23         BKP ВУЗ         Лицензионный договор         1300 загрузок	14	<u> </u>		без ограничений			
17         Thunderbird         свободно распространяемая         без ограничений           18         Windows         7         4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP- 4MV6W32KD2- K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986- GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT- 4J3WC-733WD         без ограничений           19         Windows xp         QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8         без ограничений           20         . Windows         7         Pro         Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF- JFYKVGWMWP-GV8XK-CKTBR-CMRR- 34TV2KC6F-9QC22-GP6XQ-MYRBJ- Y9FDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC- TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV- Q6XT3V84BY-RDCf6-P4PDQ-MD7TF- 9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W- KPX37TV72G-GKTXQ-BXP29-JWYQ6- G44BJGXVIK-QDG3T-VM4GY-WGBFJ- GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF- T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3- QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R- PWHKG         без ограничений           21         WINE         свободно распространяемая         без ограничений           22         Альт Образование 9         свободно распространяемая         без ограничений           23         BKP ВУЗ         Лицензионный договор         1300 загрузок	15	Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений			
18         Windows         7         4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP- 4MV6W32KD2- k9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986- GK4PY-FDYWH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD         без ограничений           19         Windows xp         QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8         без ограничений           20         . Windows         7         Pro         Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF- JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR- 334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRR1-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC- TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXP3-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXP3-GFXYQ-BSXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFI-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8IVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG         без ограничений           21         WINE         свободно распространяемая         без ограничений           22         Альт Образование 9         свободно распространяемая         без ограничений           23         BKP ВУЗ         Лицензионный договор N≥5004/19 от 21.03.2019         1300 загрузок	16	1	свободно распространяемая	без ограничений			
19         Windows xp         QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8         без ограничений           20         . Windows xp         QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8         без ограничений           20         . Windows         7         Pro         Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF- JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR- 334TV2KC6T-9QC22-G96XQ-MYRRJ- YDFDW8897D-X46V4-WQFKB-8BJTC- TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV- Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF- 9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W- KPX3FTV72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6- G44BJGXVIK-QD63T-VM4GY-WGBFJ- GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF- T74FIBXX72-QC37G-F8IVC-X3FF3- QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R- PWHKG         без ограничений           21         WINE         свободно распространяемая         без ограничений           22         Альт Образование 9         свободно распространяемая         без ограничений           23         BKP ВУЗ         Лицензионный договор №5004/19 от 21.03.2019 Лицензионный договор         1300 загрузок	17	1	свободно распространяемая	без ограничений			
20         . Windows         7         Pro	18	Windows 7	K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986- GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT- 4J3WC-733WD	без ограничений			
20	19	Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8	без ограничений			
22         Альт Образование 9         свободно распространяемая         без ограничений           23         ВКР ВУЗ         Лицензионный договор Леропология договор Дицензионный договор         1300 загрузок	20		JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFI-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-	без ограничений			
23 ВКР ВУЗ Лицензионный договор 1300 загрузок №5004/19 от 21.03.2019 Лицензионный договор	21	WINE	свободно распространяемая	без ограничений			
№5004/19 от 21.03.2019 Лицензионный договор		1	свободно распространяемая	без ограничений			
	23	ВКР ВУЗ	№5004/19 от 21.03.2019 Лицензионный договор	1300 загрузок			

24	Справочно-правовая	система	свободно распространяемая	без ограничений
	"Гарант"			

## 8. Фонд оценочных средств для проведения текущей, промежуточной аттестации по дисциплине (Приложение 1)

#### 9. Материально-техническое обеспечение.

Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы.

#### МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

#### Утверждаю:

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
О.В. Черкасов
«19» марта 2025 г.

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ВВЕДЕНИЕ В ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Уровень профессионального образования бакалавриат

**Направление подготовки** 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения заочная

Kypc 1

Курсовая(ой) работа/проект - курс Зачет 1курс

Экзамен –курс

#### ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного 17 августа 2020 года № 1047

Разработ доцент	чик кафедры	ТОПиПСХП		Bab-	Вавилова	H.B
Рассмотр	рена и утверж	кдена на заседан	ии кафедр	ы «19» марта 2025 г.	, протокол №	7a
Заведуюї	щий кафедр	ой ТОПиПСХП	7-1	Черкасов О.В.		

#### 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Введение в технологии продуктов питания» является введение первокурсника в область выбранного при поступлении в ВУЗ направления будущей профессиональной деятельности, под которым понимается кулинарное производство и реализация продуктов питания.

Задачами изучения дисциплины являются:

- изучение роли и функций, выполняемых общественным питанием как отрасли народного хозяйства; основных направлений развития;
- рассмотрение исторического процесса формирования общественного питания, как отрасли народного хозяйства; становление кулинарного образования на профессиональный уровень;
- изучение особенностей состава функциональных групп предприятий общественного питания в зависимости от выполняемых ими функций.

Типы задач и задачи профессиональной деятельности выпускниковпредставлены в таблице 1.

Таблица 1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Таблица 1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):						
Область	Типы задач	Задачи профессиональной	Объекты			
профессиональной	профессиональной	деятельности	профессиональной			
деятельности (по	деятельности		деятельности (или			
Реестру Минтруда)			области знания)			
22. Пищевая	технологический	- организация оформления	- продовольственное			
промышленность,		документов, для получения	сырье растительного и			
включая		разрешительной документации	животного			
производство		для функционирования	происхождения;			
напитков и табака		предприятия питания;	продукция питания			
(в сфере		- разработка планов и программ	различного назначения;			
промышленного		внедрения инноваций и	методы и средства			
производства		определения эффективности их	испытаний и контроля			
кулинарной		внедрения в производство;	качества сырья и			
продукции)		- участие в разработке	готовой продукции			
		концепции развития	питания;			
		предприятия питания с учетом	технологическое			
		тенденций потребительского	оборудование; сетевые			
		рынка;	и крупные предприятия			
		- планирование и координация	питания и отели,			
		деятельности производства с	крупные			
		другими видами деятельности	специализированные			
		предприятия питания;	цеха, имеющие			
		- организация и осуществление	функции кулинарного			
		контроля соблюдения	производства;			
		технологического процесса	центральный офис сети			
		производства продукции	предприятий питания.			
		питания на отдельных	-			
		участках/подразделениях	выпускникимогутосущ			
		предприятия питания;	ествлятьпрофессиональ			
		- организация работы	ную			
		производства и процессов	деятельностьвдругихоб			
		снабжения, хранения и	ластяхи(или)сферахпро			
		передвижения продуктов	фессиональнойдеятельн			
		внутри предприятия питания;	остипри			
1	2	2	4			
1	2	3	4			

разработка и реализация условиисоответствия мероприятий по управлению уровняихобразованияи качеством и безопасностью полученныхкомпетенци полуфабрикатов йтребованиямк сырья, готовой продукции квалификации на предприятиях питания; работника. разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; - внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; - организация и осуществление входного контроля качества сырья И материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции - проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; влияния оценка новых технологий, новых видов сырья, продуктов И технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; - обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства контроля деятельности производства; совершенствование работы производства содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; - участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства привлечению потребителей, обеспечению И поддержки лояльности потребителей предприятию питания. 2 3 4 1

22	000000000000000000000000000000000000000	avavva	
33. Сервис,	организационно-	- оценка условий поставки	- продовольственное
оказание услуг	управленческий	продуктов от потенциального	сырье растительного и
населению		круга поставщиков;	животного
(торговля,		- организация системы	происхождения;
техническое		товародвижения и создания	продукция питания
обслуживание,		необходимых условий для	различного назначения;
ремонт,		хранения, складирования и	методы и средства
предоставление		перемещения закупаемых	испытаний и контроля
персональных		продуктов;	качества сырья и
услуг, услуги		- установка критериев и	готовой продукции
гостеприимства,		показателей эффективности	питания;
общественное		работы производства;	технологическое
питание и прочие)		- определение объемов затрат на	оборудование; сетевые
		логистические процессы и	и крупные предприятия
		информационные технологии по	питания и отели,
		автоматизации логистических	крупные
		процессов на предприятии	специализированные
		питания;	цеха, имеющие
		- организация и контроль отдела	функции кулинарного
		продаж по реализации продукции	производства;
		производства внутри и вне	центральный офис сети
		предприятия питания;	предприятий питания. -
		- определение направления деятельности отдела продаж по	
			выпускникимогутосущ ествлятьпрофессиональ
		-	ную
		реализации; - формирование ассортимента	-
		- формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг	деятельностьвдругихоб ластяхи(или)сферахпро
		внутри и вне предприятия	фессиональной деятельн
		питания;	остиприусловиисоответ
			ствияуровняихобразова
		_ '''	нияиполученныхкомпет
		процесса обслуживания и определение способов	енцийтребованиямк
		повышения качества	квалификации
		обслуживания с разработкой	работника.
		критериев и показателей	раоотника.
		эффективности обслуживания;	
		- разработка мотивационной	
		программы для работников	
		производства и анализ	
		эффективности проведения	
		мотивационных программ;	
		операционное планирование на	
		предприятии;	
		- организация документооборота	
		по производству;	
		- организация работы коллектива,	
		мотивация и стимулирование	
		работников производства;	
		- управление персоналом, оценка	
		состояния социально-	
		психологического климата в	
		коллективе;	
		- контроль финансовых и	
		материальных ресурсов;	
		- осуществление технического	
		контроля и управление качеством	
		производства продукции	
		питания;	
		- формирование	
		профессиональной команды,	
1	2	3	4

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	научно- исследовательский	мотивация пработников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; - организация профессионального обучения и аттестации работников производства; - создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; - участие в планировке и оснащении предприятий питания; - контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; - разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; - анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; - участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; - использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; - участие в разработке продукции питания с заданными офункциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.  - выпускникимогутосущ ествлятьпрофессиональную деятельностьвдругихоб ластяхи(или)сферахпро фессиональнойдеятельн остиприусловиисоответ ствияуровняихобразова нияиполученныхкомпет енцийтребованиямк квалификации работника.
22. Пищевая	проектный	- оценка качества услуг в области	- продовольственное
промышленность,		проектирования и реконструкции	сырье растительного и

DICHIOHOG	працириятия питочия	MANDOTHOPO
включая	предприятия питания,	животного
производство	предоставляемых проектными	происхождения;
напитков и табака	организациями;	продукция питания
(в сфере	- разработка технического	различного назначения;
промышленного	задания и технико-	методы и средства
производства	экономического обоснования на	испытаний и контроля
кулинарной	проектирование и	качества сырья и
* *	реконструкцию предприятия	готовой продукции
продукции)	питания;	питания;
	- определение размеров	технологическое
	производственных помещений,	оборудование; сетевые
	подбор технологического	и крупные предприятия
	оборудования и его размещение;	питания и отели,
	- чтение чертежей и	крупные
	осуществление контроля за	специализированные
	качеством услуг проектных	цеха, имеющие
	организаций при проектировании	функции кулинарного
	и реконструкции предприятий	производства;
	питания;	центральный офис сети
	- осуществление контроля за	предприятий питания.
	качеством монтажных работ, и	-
	оценка результатов	выпускникимогутосущ
	проектирования предприятий	ествлятьпрофессиональ
	питания малого бизнеса;	ную
	- использование системы	деятельностьвдругихоб
	автоматизированного	ластяхи(или)сферахпро
	проектирования и программного	фессиональнойдеятельн
	обеспечения при создании	остиприусловиисоответ
	проектов вновь строящихся и	ствияуровняихобразова
	реконструированных	нияиполученныхкомпет
	предприятий питания.	енцийтребованиямк
		квалификации
		работника.
		Paccinina.

#### 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина Б1.О.30 «Введение в технологии продуктов питания» относится к дисциплинам обязательной части блока Б1 Дисциплины (модули) учебного план по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

# Область профессиональной деятельности и сфера профессиональной деятельности выпускниковвключает:

- 22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие).

Выпускникимогутосуществлятыпрофессиональную деятельностьвдругихобластяхи(или)сферахпрофессиональнойдеятельностиприусловиисоо тветствияуровняихобразованияиполученныхкомпетенцийтребованиямк квалификации работника.

#### Типы задач профессиональной деятельности:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;

- проектный.

Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания, освоивших программу бакалавриата, являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

Выпускникимогутосуществлятьпрофессиональную деятельностьвдругихобластяхи(или)сферахпрофессиональнойдеятельностиприусловиисоо тветствияуровняихобразованияиполученныхкомпетенцийтребованиямк квалификации работника.

#### 3. Планируемые результатыобучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с  $\Phi \Gamma OC$  ВОпо данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом. Компетенцииможет раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 2 - Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория	Код и наименов	ание	Код и наименование индикатора
общепрофессиональны	общепрофессионально	рй	достижения
х компетенций	компетенции		общепрофессиональной
			компетенции
	ОПК-4Обосновывает	И	ОПК-4.1 Разрабатывает
	реализует проектиров	ание	мероприятия по
	продукции,		совершенствованию
	технологических		технологических процессов
	процессов	И	производства продукции
	производственных		различного назначения
	предприятий		ОПК-4.3 Обосновывает и
			реализует проектирование
			продукции, технологических
			процессов и производственных
			предприятий

### 4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Раска надар	Курс	
	Всего часов	1	
Аудиторные занятия (всего)	10	10	

В том числе:	-	-
Лекции	10	10
Практические занятия (ПЗ)	-	-
Самостоятельная работа (всего)	58	58
В том числе:	-	-
Подготовка к опросам на лекции	16	16
Подготовка реферата	42	42
Контроль	4	4
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет	зачет
Общая трудоемкость час	72	72
Зачетные Единицы Трудоемкости	2	2
Контактная работа (по учебным занятиям)	10	10

# 5. Содержание дисциплины

# 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

		Техн	нологии компе	вания		
№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Практич. занятия	Самост. работа студента	Всего час. (без экзам)	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5	6	7
1	Содержание профессиональной деятельности технолога общественного питания	-	-	6	6	ОПК-4
2	Появление и развитие кулинарии	-	-	8	8	ОПК-4
3	Роль питания в жизни человека	2	-	6	8	ОПК-4
4	Классификация и функционирование предприятий общественного питания	2	-	6	8	ОПК-4
5	Общие представления и технологии производства продукции общественного питания	2	-	5	7	ОПК-4
6	Проектирование и разработка продукции и технологического процесса	2	-	8	10	ОПК-4
7	Контроль качества пищевой продукции	1	-	6	7	ОПК-4
1	2	3	4	5	6	7
8	Реализация, упаковка, маркировка и транспортирование кулинарной продукции	1	-	6	7	ОПК-4

9	Санитария и гигиена на	-	-	7	7	ОПК-4
	предприятиях общественного					
	питания					

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

$N_{\underline{0}}$	Наименование обеспечивающих	№ pa	№ разделов дисциплины из табл.5.1							
п/п	(предыдущих) и обеспечиваемых (последующих)дисциплин	1 2 3 4 5 6 7 8 9						9		
	Последун	ощие	дисци	и ИПЛИН	Ы	I		I		
1.	Физиология питания			+						
2.	Технология продукции общественного питания	+	+			+	+			
3.	Технология пищевых производств	+	+			+	+			
4.	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания					+		+		
5.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания				+		+		+	
6.	Национальная кухня	+	+				+			
7.	Санитария и гигиена питания					+				+
8.	Лечебно-профилактическое и диетическое питание	+		+			+			

# 5.3 Лекционные занятия

<u>№</u>	№	Темы лекций	Трудоемкость	Формируемые
$\Pi/\Pi$	разделов		(час.)	компетенции
1	2	3	4	5
1.	3	Роль питания в жизни человека	2	ОПК-4
2.	4	Классификация и функционирование предприятий общественного питания	2	ОПК-4
3.	5	Общие представления и технологии производства продукции общественного питания	2	ОПК-4
4.	6	Проектирование и разработка продукции и технологического процесса	2	ОПК-4
1	2	3	4	5
5.	7	Контроль качества пищевой продукции	1	ОПК-4
6.	8	Реализация, упаковка, маркировка и транспортирование кулинарной	1	ОПК-4

- 5.4 Лабораторные занятия не предусмотрены
- 5.5 Практические занятия (семинары) не предусмотрены
- 5.6 Научно-практические занятия не предусмотрены
- 5.7 Коллоквиумы не предусмотрены

5.8 Самостоятельная работа

No		Тематика	Трудо-	Формируемые
п/п	Наименование разделов	самостоятельной работы	емкость	компетенции
11/11		(детализация)	(час.)	
1	2	3	4	5
1.		Перспективные	6	
	Содержание	направления развития		
	профессиональной	общественного питания		ОПК-4
	деятельности технолога			
	общественного питания			
2.	Появление и развитие	Эволюция, основные	4	
	кулинарии	тенденции развития и		
		особенности		ОПК-4
		формирования		
		российского рынка		
		общественного питания		
3.		Научные направления	4	OHY (
		развития технологии		ОПК-4
		производства продуктов		
4.	Роль питания в жизни	Теории питания	2	ОПК-4
5.	человека	Производство продуктов	2	
		функционального		ОПК-4
		назначения		
6.	Классификация и	Предприятия «быстрого	4	
	функционирование	питания»		ОПК-4
	предприятий			
7.	общественного питания	Кофейни – перспективный	2	
	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	сегмент ресторанного		ОПК-4
		рынка.		
8.	Общие представления и	Совершенствование	6	
	технологии производства	способов кулинарной		
	продукции общественного	обработки продуктов.		ОПК-4
	питания			
9.	Проектирование и	Виды меню.	3	ОПК-4
]	разработка продукции и	Sign Mellio.	3	OIIIC- <del>T</del>
	1			
	технологического процесса			
1	2	3	4	5
10.		Производство продуктов	2	ОПК-4
		лечебного и		
		профилактического		
		назначения.		

11		Проморожоро	2	ОПГА
11.		Производство продуктов	2	ОПК-4
		детского и школьного		
10		питания.	2	OFFIC 4
12.		Производство продуктов	2	ОПК-4
		питания людей		
		преклонного возраста.		
13.	Контроль качества пищевой	Разработка и содержание	2	ОПК-4
	продукции	нормативной и		
		технологической		
		документации.		
		Технические условия,		
		стандарт предприятия,		
		технико-технологические		
		карты.		
14.		Технические условия,	2	ОПК-4
		стандарт предприятия,		
		технико-технологические		
		карты.		
15.		Формирование качества	2	ОПК-4
		продукции общественного		
		питания в процессе		
		технологического цикла		
		производства.		
16.	Реализация, упаковка,	Характеристика основных	6	ОПК-4
	маркировка и	видов обслуживания.		
	транспортирование	Особенности		
	кулинарной продукции	обслуживания		
	кулипарной продукции	официантами,		
		самообслуживание		
		полное, частичное,		
		комбинированные методы		
		обслуживания.		
17.	Санитария и гигиена на	Виды контроля за	7	ОПК-4
	предприятиях	предприятиями		
	общественного питания	общественного питания.		
	Composition of the territorial transfer	Периодичность		
		проведения контроля		
		специалистами пищевых		
		лабораторий, санитарно-		
		эпидемиологических		
		учреждений и других		
		организаций, отражение		
		результатов контроля.		
	l	pesymbiatob Romponn.		

# 5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрена

# 5.10Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Перечень	В	иды занятий	Í	Формил контроля
компетенций	Л	Пр	CPC	Формы контроля

ОПК-4	+	-	+	Опрос на лекции, реферат, зачет

#### 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

#### 6.1 Основная литература

- 1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. Москва: Издательство Юрайт, 2020. 203 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-14039-2. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <a href="https://urait.ru/bcode/467530">https://urait.ru/bcode/467530</a>
- 2. Ершов, В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания : учебник / В. Д. Ершов. Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. 232 с. ISBN 5-98879-014-3. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/4882
- 3. Технология продукции общественного питания : учебник / Под ред. А. И. Мглинца. Санкт-Петербург : ООО Издательский дом «Троицкий мост», 2015. 736 с. : ил. ISBN 978-5-904406-15-8. Текст : электронный // Троицкий мост : электронно-библиотечная система. URL : <a href="http://www.trmost.ru/userfiles/flash/tpop/HTML/2/index.html">http://www.trmost.ru/userfiles/flash/tpop/HTML/2/index.html</a>

#### 6.2 Дополнительная литература

- 1. Технология продукции общественного питания : учебник для студентов вузов, обуч. по спец. 260501 "Технология продуктов общественного питания" / Под ред. проф. А.И. Мглинца. СПб. : Троицкий мост, 2010. 736 с. ISBN 978-5-904406-15-8 : 809-00. Текст (визуальный) : непосредственный.
- 2. Васюкова, Анна Тимофеевна. Технология продукции общественного питания: Учебник / Анна Тимофеевна, Анатолий Анатольевич; Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского. 2. Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. 496 с. ВО Бакалавриат. ISBN 978-5-394-03527-2. URL: http://znanium.com/catalog/document?id=358198
- 3. Липатова, Людмила Павловна. Технология продукции общественного питания: Учебное пособие / Людмила Павловна, Григорий Николаевич ; Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова. 2 ; испр. и доп. Москва : Издательство "ФОРУМ", 2016. 376 с. ВО Бакалавриат. ISBN 978-5-00091-119-8. ISBN 978-5-16-103431-6. ISBN 978-5-16-011259-6. URL: http://znanium.com/go.php?id=518473
- 4. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова [и др.] ; А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова [и др.]; под редакцией А. С. Ратушного. Технология продукции общественного питания ; 2022-01-18. Москва : Дашков и К, 2019. 336 с. Текст. Гарантированный срок размещения в ЭБС до 18.01.2022 (автопролонгация). ISBN 978-5-394-03412-1. URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/85670.html">http://www.iprbookshop.ru/85670.html</a>

#### 6.3Периодические издания

1. Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета имени П.А. Костычева: науч.- производ. журн. / учредитель и издатель федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования«Рязанский государственный

- агротехнологический университет имени П.А. Костычева». 2009 . Рязань, 2024 . Ежекварт. ISSN 2077-2084. Текст :непосредственный.
- 2.Вопросы питания : науч.- практ. журнал / учредитель : редакция журнала «Вопросы питания». 1932 . Москва: Издат. Группа «ГЭОТАР-Медиа», 2016-2017. —Двухмес. ISSN0042-8833.—Текст : непосредственный.
- 3.Пищевая промышленность: науч.- производ. журн. / учредитель ООО Пищепромиздат». 1930, июль -. –Москва: Пищевая промышленность, 2016-.—Ежемес. ISSN0235-2486.—Текст: непосредственный.
- 4.Пищевая технология : научн.- техн. журн. / учредитель : Кубанский государственный технологический университет, 1957 -. –Краснодар, 2016. –Двухмес. –ISSN0579-3009. -Текст : непосредственный.
- 5.Техника и технология пищевых производств (FoodProcessing : TechniquesandTechnology): науч.журн. / учредитель : ФГБОУ ВОКемеровский государственный университет. –1998-. Кемерово, 2020. –Ежекварт. –ISSN2074-9414. Текст : непосредственный.
- 6.Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК –продукты здорового питания : науч. –теоретич. журн. / учредитель : Ассоциация Технологическая платформа Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК -продукты здорового питания. –2013 . Воронеж, 2016 2018. –Двухмес. –ISSN2311-6447. –Текст : непосредственный.

#### 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

ЭБС «Юрайт». - URL: https://urait.ru

ЭБС «Лань». – URL: https://e.lanbook.com

ЭБС «IPRbooks». - URL: http://www.iprbookshop.ru

ЭБС «Znanium.com». - URL : https://znanium.com

ЭБ РГАТУ. - URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Справочно-правовая система «Гарант». - URL : - http://www.garant.ru

Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - URL: http://www.consultant.ru

Бухгалтерская справочная «Система Главбух». - URL: https://www.1gl.ru

- Научная электронная библиотека elibrary. URL : https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) URL : http://www.cnshb.ru
- -Научная электронная библиотека КиберЛенинка. URL: https://cyberleninka.ru
- -Федеральный портал «Российское образование». URL : http://www.edu.ru/documents/
- Йнформационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». URL http://window.edu.ru/
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. URL: http://fcior.edu.ru/ Polpred.com Обзор СМИ. URL: http://polpred.com/
- 6.5 Методические указания к лабораторным занятиям не предусмотрено.
- 6.6 Методические указания к практическим занятиям не предусмотрено.
- 6.7 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы
- 1. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Введение в технологии продуктов питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат) Рязань, 2024, [Электронный ресурс]. Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. 11 с. ЭБ РГАТУ. URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

# 7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочныесистемы, профессиональные базыданных)

Наименование	Лицензия	Ограничение	Датаокончания
Kaspersky Endpoint Security длябизнеса - Стандартный RussianEdition. 150- 249 Node 1 yearEducational	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Renewal License Office 365 для		безограничени	безограничений
образования Е1(преподавательски й)	70dac036-3972-4f17-8b2c- 626c8be57420	й	ocsor panni tennin
ВКРВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 напредоставлениедоступакплатформеВКРВУЗ от17.03.2021		
«СетьКонсультантПл юс»	Договор об информационнойподдержкеот26.08.2016	безограни чений	безограничений
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP- 4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH- 7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WD		
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG		
7-Zip	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
A9CAD	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
AdobeAcrobatReader	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
AdvegoPlagiatus	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Edubuntu 16	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
еТХТАнтиплагиат	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
GIMP	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
GoogleChrome	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
K-liteMega CodecPack	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
LibreOffice4.2	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
MozillaFirefox	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
MicrosoftOneDrive	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Opera	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Thunderbird	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
WINE	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
АльтОбразование9	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Справочно-правовая			

система"Гарант"	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
-----------------	--------------------------	----------------	----------------

ПрофессиональныеБД				
РегистрБАД- электронный справочник Биологически Активных Добавок	registrbad@inbox.ru			
БазаГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm			
Государственнаяпубличнаянаучно-техническая библиотекаРоссии	http://ecology.gpntb.ru			
Каталог Оборудование для общественного питания	http://www.el- tov.ru/oborudovanie-dlya- restoranov-kafe-i-fast-fuda.html			
Сайтыофициальныхорганизаций				
Порталфедеральногоагентства РОССТАНДАРТ	gost.ru			
ОфициальныйсайтМинистерства здравоохраненияРоссийскойФедерации	http://www.rosminzdrav.ru			
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова	www.nbmgu.ru			
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp			
Информационныесправочныесистемы				
Гарант	http://www.garant.ru/			
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/			

- **8.** Фондоценочных средств дляте кущей, промежуточной аттестации подисциплине (Приложение 1)
- **9. Материально-техническое обеспечение.** Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы

# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

#### Утверждаю:

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

О.В.Черкасов «\_19\_\_» \_\_марта\_\_\_ 2025\_ г.

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физическая культура	и и спорт
(наимен	нование учебной дисциплины)
Уровень профессионального образования	бакалавриат
	(бакалавриат, специалитет, магистратура)
Направление(я) подготовки (специальность)_ общественного питания	19.03.04Технология продукции и организация
Направленность(Профиль(и)) Технология орг	анизации ресторанного дела
Квалификация выпускника <u>бакалав</u> р	<del></del>
Форма обучения заочная	
	(очная, заочная)
Курс <u>1</u>	Семестр_1
Курсовая(ой) работа/проект не предусмотрен р	рабочим планом Зачет 1_семестр
Экзамен не предусмотрен рабочим планом	

Рязань 2025

#### ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственногообразовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного 17.08.2020 года № 1047 (ред. от 26.11.2020 г).

Разработчики:		
Ст. преподаватель кафедры ФК	ζи C	Д.А. Федяшов
(должность, кафедра)	(подпись)	(Ф.И.О.)
Доцент кафедры ФК и С	C 1:12	Т.А. Сидоренко
(должность, кафедра)	(подпись)	(Ф.И.О.)
Рассмотрена и утверждена на за	аседании кафедры <u>«_19_»03_</u>	<u>2025</u> г., протокол <u>№ 8</u>
Зав. кафедрой ФК и С	(подпись)	И.В.Федоскина (Ф.И.О.)

## 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Целью физического воспитания студентов является формирование физической культуры личности способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

Для достижения поставленной цели предусматривается решение следующих воспитательных, образовательных, развивающих и оздоровительных задач:

- понимать роль физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности;
- знать научно-практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
- сформировать мотивационно ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом;
- овладеть системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре;
- обеспечить общую и профессионально-прикладную физическую подготовленности, определяющие психофизическую готовность студентов к будущей профессии;
- приобрести опыт творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.

#### В соответствии с ФГОС ВО тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- проектный;
- научно-исследовательский;
- педагогический.

# Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

mnam):			
Область	Типы задач	Задачи профессиональной	Объекты профессиональной
профессионально	профессионально	деятельности	деятельности (или области
й деятельности	й деятельности		знания)
(по Реестру			(при необходимости)
Минтруда)			
22. Пищевая	технологический		- продовольственное сырье
промышленност			растительного и животного
ь, включая			происхождения; продукция питания различного
производство			назначения; методы и
напитков и			средства испытаний и
			контроля качества сырья и
табака (в сфере			готовой продукции питания;
промышленного			технологическое
производства			оборудование; сетевые и
кулинарной			крупные предприятия питания
продукции)			и отели, крупные
продукции			специализированные цеха, имеющие функции
			кулинарного производства;
			центральный офис сети
			предприятий питания.
			- выпускники могут
			осуществлять
			профессиональную
			деятельность в других
			областях и (или) сферах
			профессиональной
			деятельности при условии
			соответствия уровня их
			образования и полученных
			компетенций требованиям к

			квалификации работника.
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)	организационно- управленческий	оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация и создания необходимых условий для хранения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания и показателей эффективности обслуживания; разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; опрационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социальнопсихологического климата в коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководства; ооздание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукции питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	научно- исследовательск ий	труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.  проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
22.Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	проектный	оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение; чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектировании и реконструкции предприятий питания; осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса; использование системы автоматизированного	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Физическая культура и спорт»сокращенное название «ФКиС», реализуется в базовой части блока Б1.О.31, в объеме не менее 72 академических часов (2 ЗЕТ), реализуемый в 1 семестре 1 курса обучения;

**Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности**, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 01 Образование и наука (в сферах: реализация образовательных программ профессионального обучения, среднего профессионального образования, дополнительных образовательных программ; в сфере научных исследований);
- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного кулинарной продукции).
- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:

- -продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения;
- -методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- -технологическое оборудование;
- -сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания

## 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом.\* Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично

Таблица - Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория	Код и наименование	Код и наименование
универсальных компетенций	универсальной компетенции	индикатора достижения универсальной компетенции
Самоорганизация и саморазвитие (в томчисле здоровьесбережение)	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленностидля обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7. 1.Знает основные средства и методы физического воспитания УК-7.2. Умеет подбирать и применять методы и средства физической культуры для совершенствования основных УК-7.3.Владеет методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

# 4.Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы				ку	рсы		
	часов	1	2	3	4	5	6
Аудиторные занятия (всего)	6	6					
В том числе:							
Лекции	6	6					
Лабораторные работы (ЛР)							
Практические занятия (ПЗ)							
Семинары (С)							
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)							
Другие виды аудиторной работы							
Самостоятельная работа (всего)		62					
В том числе:	ı		-			-	=.
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)							
Контрольная работа							
Реферат	62	62					
контроль	4	4					
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)		зачет					
Общая трудоемкость час	72	72					
Зачетные Единицы Трудоемкости	2	2					

# 5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

<b>№</b> п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия.	IIb	работа	Всего час. (без экзам)	Формируем ые компетенци и (ОК, ПК)
1.	Общефизическая подготовка	2			4	32	38	УК-7
2	Профессионально-прикладная	4				30	34	УК-7
	физическая культура							

# **5.2** Разделы дисциплины и междисциплинарные связи Не предусмотрено

#### 5.3 Лекционные занятия

<b>№</b> п/п	Наименован ие разделов	Содержание разделов	Трудое мкость (час.)	Формируе мые компетен ции (ОК, ПК)
1	1	Роль физической культуры в обеспечении здоровья 1. Основные понятия 2. Факторы, влияющие на здоровье современного человека 3.2.1. Влияние состояния окружающей среды 3.2.2. Генетические факторы 3.2.3. Деятельность учреждений здравоохранения 3.2.4. Условия и образ жизни людей Факторы укрепления здоровья Функциональные проявления здоровья в различных сферах жизнедеятельности	2	УК-7
		. Адаптационные процессы и здоровье . Содержательные характеристики составляющих		

_	1			
		здорового образа жизни		
		.1.Режим труда и отдыха		
		.2.Организация сна		
		.3.Организация режима питания		
		.4.Организация двигательной активности		
		5. Личная гигиена и закаливание		
		.6.Гигиенические основы закаливания		
		.7.Профилактика вредных привычек		
		Психофизическая регуляция организма		
		Физические качества и методика их развития		
		4.1. Воспитание физических качеств		
		.1.Воспитание силы. Основные понятия		
		.2.Воспитание быстроты		
		.4.Воспитание выносливости		
		.5.Воспитание ловкости (координационной		
		способности)		
		4.1.6.Воспитание гибкости		
2	2	Профессионально-прикладная физическая	4	УК-7
		подготовка		
		10.1.Основные понятия		
		10.2.Психофизическая подготовленность и		
		профессиональная работоспособность		
		10.3.ППФП студентов различных специальностей		
		10.4.Виды спорта и физические упражнения для		
		достижения целей ППФП		
		10.5.Формы организации ППФП		
		10.6.Особенности ППФП при интегрированной		
		системе обучения		
		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
		10.7.Особенности требований к психофизической		

5.4. Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, и видов занятий

Перечень	Виды занятий			тий		Формы контроля
компетенций	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	CPC	
УК-7	+				+	Тестирование, зачет

 $<sup>\</sup>Pi$  – лекция,  $\Pi$ р – практические и семинарские занятия, Лаб – лабораторные работы,  $KP/K\Pi$  – курсовая работа/проект, CPC – самостоятельная работа студента

# 5.4 Лабораторные занятия

Не предусмотрено

#### 5.5 Практические занятия (семинары) не предусмотрено

5.7 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрено

#### 6.Учебно-методическое обеспечение дисциплины

Основная литература

- 1. Муллер, Арон Беркович. ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА [Электронный ресурс] : Учебник и практикум / Арон Беркович ; Муллер А.Б., Дядичкина Н.С., Богащенко Ю.А. М. : Издательство Юрайт, 2016. 424. (Бакалавр. Прикладной курс). Режим доступа : <a href="http://www.biblio-online.ru/thematic/?id=urait.content.AE7D793C-0120-4F4B-A338-4F2F27A41C8F&type=c">http://www.biblio-online.ru/thematic/?id=urait.content.AE7D793C-0120-4F4B-A338-4F2F27A41C8F&type=c</a> pub
- 2. Письменский И.А., Аллянов Ю.Н. Физическая культура [Электронный ресурс] Учебник для академического бакалавриата 2014. Режим доступа::http://www.biblio-online.ru ЭБС "Юрайт
- 3. Физическая культура студента [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений / под ред. проф. В.И. Ильинича. М. :Гардарики, 2005. 448 с.
- 4. Холодов, Ж.К. Теория и методика физической культуры и спорта [Текст]: учебное пособие для студентов вузо / Холодов Ж.К., Кузнецов В.С. М.: Академия, 2011. 480 с.

5, Сидоренко, Т.А. Теоретический блок дисиплины «Физическая культура и спорт»: курс лекций [Текст] / Т.А. Сидоренко – Рязань, РГАТУ. 2016. – 123 с.

Дополнительная литература

- 1. Виленский, М.Я. Физическая культура и здоровый образ жизни студента [Текст]: учебное пособие для бакалавров / Виленский М.Я., Горшков А.Г. М.: КНОРУС, 2013. 240 с.
- 3.Барчуков И.С. Теория и методика физического воспитания и спорта [Текст]: учебник / Барчуков И.С. М.: Кнорус, 2011. 368 с.
- 2. Бароненко, В.А. Здоровье и физическая культура студента [Текст]: учебное пособие / Бароненко В.А., В.А., Рапопорт Л.А. М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2009. 336с.
- 3. Физическая культура студента и жинь: учебник для студентов высших учебных заведений / под ред. проф.В.И. Ильинича.-М.: Гардарики, 2010.- 336 с. 4. Годик, М.А. Физическая подготовка футболистов [Текст]: Годик М.А.. –М.: ЧЕЛОВЕК, 2009, 272 с. 5. Холодов, Ж.К. Теория и методика физического воспитания и спорта [Текст]: учебное пособие / Холодов Ж.к., Кузнецов В.С.. М.: Академия, 2009. 480 с.
- 6. Ильинич, В.И. Физическая культура студента [Текст]: / Ильинич В.И. М.: Гардарики, 2005, 436 с.
- 7. Евсеев, Ю. И. Физическая культура [Текст]: учебное пособие / Евсеев Ю.И. Ростов-на-Дону: Феникс, 2010. 444 с.
- 8.Димова А.Л. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов [Электронный ресурс]: методическое пособие для самостоятельной работы студентов/Димова А.Л., Чернышева Р.В.— Электрон. текстовые данные.— Смоленск: Маджента, 2004.— 60 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/9881.— ЭБС «IPRbooks»

## 6.2 Периодические издания не предусмотрено

#### 6.3 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

ЭБС «Юрайт». - Режим доступа:https://biblio-online.ru

ЭБС «IPRbooks». - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru

Электронная библиотека РГАТУ – Режим доступа: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Гарант – Режим доступа: http://www.garant.ru

«Консультант Плюс» - Режим доступа: http://www.consultant.ru

7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы ланных)

системы, профессиональные оззы данных)						
Наименование	Лицензия	Ограничение	Дата окончания			
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022			
Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c- 626c8be57420	без ограничений	без ограничений			
ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021					
«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационной поддержке от 26.08.2016	без ограничений	без ограничений			
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP- 4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH- 7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WD					
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8					

Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF- JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR- 334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ- YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC- TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV- Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF- 9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W- KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6- G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ- GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF- T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3- QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R- PWHKG		
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
еТХТ Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
GIMP	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
WINE	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Справочно-правовая система "Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

Профессиональные БД						
РАГС – Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП), и образцов юридических документов	<u>rags.ru</u>					
База ГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm					
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	http://ecology.gpntb.ru					
Сайты официальных ор	ганизаций					
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	gost.ru					
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	www.nbmgu.ru					
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp					
Информационные справочные системы						
Гарант	http://www.garant.ru/					
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/					

- 8. Фонд оценочных средств для текущей, промежуточной аттестации по дисциплине (Приложение 1)
- **9. Материально-техническое обеспечение дисциплины** (Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы)

# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

# Утверждаю:

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

О.В.Черкасов «<u>19</u> марта <u>2025 г.</u>

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Элективные дисциплины по физической культуре и спорту
Уровень профессионального образования бакалавриат
Направление(я) подготовки (специальность)_ 19.03.04 Технология продукции и организаци общественного питания
Направленность(Профиль(и)) «Технология организации ресторанного дела»
Квалификация выпускника <u>бакалав</u> р
Форма обучениязаочная
Курс <u>1</u> Семестр <u>1</u>
Курсовая(ой) работа/проект не предусмотрено Зачет <u>1</u> семестр
Экзамен не предусмотрено

Рязань 2025

### ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, 17.08.2020 года № 1047 (ред. от 26.11.2020 г).

Разработчики:		
	A	
Ст. преподаватель кафедры ФК и С $\_$ (должность, кафедра)	(подпись)	Д.А. Федяшов (Ф.И.О.)
Доцент кафедры ФК и С	(подпись)	T.А. Сидоренко (Ф.И.О.)
Рассмотрена и утверждена на заседани	и кафедры <u>«_19_» марта</u>	<u>1 2025</u> г., протокол № <u>8</u>
Зав. кафедрой ФК и С	подпись)	И.В.Федоскина (Ф.И.О.)

## 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Целью физического воспитания студентов является формирование физической культуры личности способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

Для достижения поставленной цели предусматривается решение следующих воспитательных, образовательных, развивающих и оздоровительных задач:

- понимать роль физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности;
- знать научно-практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
- сформировать мотивационно ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом;
- овладеть системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре;
- обеспечить общую и профессионально-прикладную физическую подготовленности, определяющие психофизическую готовность студентов к будущей профессии;
- приобрести опыт творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.

# В соответствии с $\Phi \Gamma OC$ ВО тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- проектный;
- научно-исследовательский;
- педагогический.

# Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

iniiami).			
Область	Типы задач	Задачи профессиональной	Объекты профессиональной
профессионально	профессионально	деятельности	деятельности (или области
й деятельности	й деятельности		знания)
(по Реестру			(при необходимости)
Минтруда)			
22. Пищевая	технологический		- продовольственное сырье
промышленност			растительного и животного
ь, включая			происхождения; продукция
· ·			питания различного
производство			назначения; методы и
напитков и			средства испытаний и
табака (в сфере			контроля качества сырья и готовой продукции питания;
промышленного			технологическое
_ <del>-</del>			оборудование; сетевые и
производства			крупные предприятия питания
кулинарной			и отели, крупные
продукции)			специализированные цеха,
			имеющие функции
			кулинарного производства;
			центральный офис сети
			предприятий питания.
			- выпускники могут
			осуществлять
			профессиональную
			деятельность в других
			областях и (или) сферах
			профессиональной
			деятельности при условии
			соответствия уровня их образования и полученных
			ооразования и полученных

			компетенций требованиям к квалификации работника.
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)	организационно- управленческий	оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и услут внутри и вне предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания и показателей эффективности обслуживания; разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; разработкой программы для работников производства и анализ эффективности программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивационною планирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социальнопсихологического климата в коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководства; организация профессиональной команды, мотивация работников производства; организация профессиональной производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководства; оорганизация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

		поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.	
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	научно- исследовательск ий	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
22.Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	проектный	оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции

чтение чертежей и осуществление кулинарного произволства: контроля за качеством VCЛVГ центральный офис сети организаций при предприятий питания. проектных проектировании и реконструкции - выпускники могут предприятий питания; осуществлять осуществление контроля профессиональную качеством монтажных работ, деятельность в других оценка результатов проектирования областях и (или) сферах предприятий питания малого профессиональной бизнеса; деятельности при условии использование системы соответствия уровня их образования и полученных автоматизированного компетенций требованиям к проектирования и программного обеспечения при создании проектов квалификации работника. вновь строящихся реконструированных предприятий питания.

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту», сокращенное название «ЭДпоФКиС», реализуется в базовой части «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» Б1.О.32 реализуемые в 1 семестре, в объеме не менее 328 академических часов, которые являются обязательными к освоению и в зачетные единицы не переводятся.

**Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности**, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 01 Образование и наука (в сферах: реализация образовательных программ профессионального обучения, среднего профессионального образования, дополнительных образовательных программ; в сфере научных исследований);
- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного кулинарной продукции).
- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:

- -продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения;
- -методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- -технологическое оборудование;
- -сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

# 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ООП по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом.\* Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично

Таблица - Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория	Код и наименование	Код и наименование
универсальных	универсальной компетенции	индикатора достижения универсальной
компетенций		компетенции

Самоорганизация	УК-7.	Способен	УК-7. 1.Знает основные средства и
и саморазвитие (в	поддерживать	должный	методы физического воспитания
томчисле	уровень	физической	УК-7.2. Умеет подбирать и применять
здоровьесбереже-	подготовленно	стидля	методы и средства физической
	обеспечения	полноценной	культуры для совершенствования
ние)	социальной	И	основных
	профессиональ	ной	УК-7.3.Владеет методами и средствами
	деятельности		физической культуры для обеспечения
			полноценной социальной и
			профессиональной деятельности

# 4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы				КУРС			
	часов	1	2	3	4	5	6
Аудиторные занятия (всего)	6	6					
В том числе:				-			-
Лекции							
Лабораторные работы (ЛР)							
Практические занятия (ПЗ)	6	6					
Семинары (С)							
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)							
Другие виды аудиторной работы							
Самостоятельная работа (всего)	318	318					
В том числе:			-				-
Дневник самоконтроля							
Контрольная работа	162	162					
Реферат	156	156					
контроль	4	4					
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)		зачет					
Общая трудоемкость час	328	328					
Зачетные Единицы Трудоемкости							

# 5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

<b>№</b> п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	контроль	Курсовой П/Р (КРС)	работа работа	Всего час. (без экзам)	Формируем ые компетенци и (ОК, ПК)
1.	Общефизическая подготовка			2	2		156	160	УК-7
2	Профессионально-прикладная			4	2		162	168	УК-7
	физическая культура								

# **5.2** Разделы дисциплины и междисциплинарные связи Не предусмотрено

### 5.3 Лекционные занятия

Не предусмотрено

## **5.4** Лабораторные занятия Не предусмотрено

# 5.5 Практические занятия (семинары)

$N_{\underline{0}}$	Номер	Номер	Тематика практических занятий	Трудоем-	Формируемые
занятия	раздела	зала		кость	компетенции
	дисциплины			(час)	
1	10	стадион	Легкоатлетическая подготовка. ОРУ.	2	УК-7

			Бег на короткие дистанции. Техника низкого старта. Прыжки в длину с места.		
2	11	1,2	Разминка. Работа на тренажерах. Проработка мышц плечевого пояса, спины, пресса. Стретчинг. Прием контрольных нормативов (подтягивание к перекладине, прыжок в длину с места, подъем корпуса в сед, отжимание от гимнастической скамейки).	4	УК-7

5.6 Самостоятельная работа

№ п/п	Тематика самостоятельной работы	Трудо-	Компе-	Контроль
		емкост	тенции	выполнения
		Ь	ОК, ПК	работы (Опрос,
		(час.)		тест, дом.задание,
				и т.д)
1	Социально-биологические основы самостоятельных занятий по физической культуре	156	УК-7	Реферат
2	Составление комплекса физических упражнений для конкретной группы мышц	162	УК-7	Контрольная работа

#### 5.7 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрено

# 5.8 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Перечень			Виды занятий				Формы контроля
компетенций	Л	Лаб	Пр.	контр	КР/КП	CPC	
УК-7			+	+		+	защита реферата, контрольная работа,
							зачет

# 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины Основная литература

- 1. Муллер, Арон Беркович. ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА [Электронный ресурс] : Учебник и практикум / Арон Беркович ; Муллер А.Б., Дядичкина Н.С., Богащенко Ю.А. М. : Издательство Юрайт, 2016. 424. (Бакалавр. Прикладной курс). Режим доступа : <a href="http://www.biblio-online.ru/thematic/?id=urait.content.AE7D793C-0120-4F4B-A338-4F2F27A41C8F&type=c\_pub">http://www.biblio-online.ru/thematic/?id=urait.content.AE7D793C-0120-4F4B-A338-4F2F27A41C8F&type=c\_pub</a>
- 2. Письменский И.А., Аллянов Ю.Н. Физическая культура [Электронный ресурс] Учебник для академического бакалавриата 2014. Режим доступа::http://www.biblio-online.ru ЭБС "Юрайт
- 3. Физическая культура студента [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений / под ред. проф. В.И. Ильинича. М. : Гардарики, 2011. 448 с.
- 4. Холодов, Ж.К. Теория и методика физической культуры и спорта [Текст]: учебное пособие для студентов вузо / Холодов Ж.К., Кузнецов В.С. М.: Академия, 2011. 480 с.

Дополнительная литература

- 1. Виленский, М.Я. Физическая культура и здоровый образ жизни студента [Текст]: учебное пособие для бакалавров / Виленский М.Я., Горшков А.Г. М.: КНОРУС, 2013. 240 с.
- 3.Барчуков И.С. Теория и методика физического воспитания и спорта [Текст]: учебник / Барчуков И.С. М.: Кнорус, 2011. 368 с.
- 2. Бароненко, В.А. Здоровье и физическая культура студента [Текст]: учебное пособие / Бароненко В.А., В.А., Рапопорт Л.А. М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2009. 336с.
- 3. Физическая культура студента и жинь: учебник для студентов высших учебных заведений / под ред. проф.В.И. Ильинича.-М.: Гардарики, 2010.- 336 с. 4. Годик, М.А. Физическая подготовка

футболистов [Текст]: Годик М.А.. –М.: ЧЕЛОВЕК, 2009, 272 с. 5. Холодов, Ж.К. Теория и методика физического воспитания и спорта [Текст]: учебное пособие / Холодов Ж.к., Кузнецов В.С.. – М.: Академия, 2009. – 480 с.

- 6. Ильинич, В.И. Физическая культура студента [Текст]: / Ильинич В.И. М.: Гардарики, 2005, 436 с.
- 7. Евсеев, Ю. И. Физическая культура [Текст]: учебное пособие / Евсеев Ю.И. Ростов-на-Дону: Феникс, 2010. 444 с.

8.Димова А.Л. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов [Электронный ресурс]: методическое пособие для самостоятельной работы студентов/Димова А.Л., Чернышева Р.В.— Электрон. текстовые данные.— Смоленск: Маджента, 2004.— 60 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/9881.— ЭБС «IPRbooks»

## 6.2 Периодические издания не предусмотрено

#### 6.3 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

ЭБС «Юрайт». - Режим доступа:https://biblio-online.ru

ЭБС «IPRbooks». - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru

Электронная библиотека РГАТУ – Режим доступа: <a href="http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp">http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp</a>

Гарант – Режим доступа: http://www.garant.ru

«Консультант Плюс» - Режим доступа: http://www.consultant.ru

7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных)

Наименование	Лицензия	Ограничение	Дата окончания
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c- 626c8be57420	без ограничений	без ограничений
ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021		
«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационной поддержке от 26.08.2016	без ограничений	без ограничений
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP- 4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH- 7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WD		
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF- JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR- 334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ- YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC- TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV- Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF- 9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W- KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6- G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ- GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF- T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3- QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R- PWHKG		

7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
eTXT Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
GIMP	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
WINE	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Справочно-правовая система "Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

Профессиональные БД				
РАГС – Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП), и образцов юридических документов	<u>rags.ru</u>			
База ГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm			
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	http://ecology.gpntb.ru			
Сайты официальных ор	ганизаций			
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	<u>gost.ru</u>			
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	www.nbmgu.ru			
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp			
Информационные справочные системы				
Гарант	http://www.garant.ru/			
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/			

8. Фонд оценочных средств для текущей, промежуточной аттестации по дисциплине

(Приложение 1)

**9. Материально-техническое обеспечение дисциплины** (Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы)

# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

#### Утверждаю:

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и (код) (название) организация общественного питания

О.В. Черкасов «<u>19</u>» марта 2025 г.

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Проектирование предприят	<u>гий общественного питания (ППОП)</u>
(наименовани	е учебной дисциплины)
Уровень профессионального образования_	<u>бакалавриат</u>
	(бакалавриат, специалитет, магистратура)
Направление подготовки (специальность)_	19.03.04 Технология продукции и организация_
	(полное наименование направления подготовки)
общественного питания	
Направленность (Профиль(и))	Гехнология организации ресторанного дела ис профиля направления подготовки из ООП)
Калификация выпускника	бакалавр
Форма обучения	заочная
I(	(очная, заочная)
Курс <u>5 (пятый)</u>	Семестр
Курсовой проекткурс	Зачеткурс
Экзамен <u>5 (пятый)</u> курс	

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

образовательного	амма составлена с учетом т стандарта высшего образова огия продукции и организаци	ния по направлению по	дготовки
утвержденного	12 августа 2020 года № 1047 (ред. от 26.11.2020 г.) (дата утверждения ФГОС ВО)		
Разработчики: к.т.н., доцент,	кафедра ТОПиПСХП (должность, кафедра)	(подпись)	Т <u>уркин В.Н.</u> (Ф.И.О.)
1 7	верждена на заседании кафед 2025 г., протокол №_7а_	1	

#### 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

**Цель** дисциплины — дать будущим бакалаврам необходимые теоретические и практические знания по организации проектирования предприятий общественного питания, позволяющие, вместе с другими специалистами, разрабатывать проектную документацию на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий общественного питания.

#### Задачи учебной дисциплины:

- изучение организации проектирования, основных этапов разработки проектной документации, состава и содержания проекта.
- дать студентам сведения о типовых, индивидуальных проектах, проектах для экспериментального строительства и реконструкции существующих предприятий.
- овладение методами выполнения необходимых технологических расчетов и чертежей с использованием прогрессивных технологий при проектировании предприятий общественного питания.

### Типы задач профессиональной деятельности:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- проектный.

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессио-	Tr. 1		Объекты профес-
нальной деятельно-	Типы задач профес-	Задачи профессио-	сиональной дея-
сти (по Реестру	сиональной деятель-	нальной деятельности	тельности
Минтруда)	ности		(или областей знания)
22. Пищевая промыш-	технологический	организация оформления	- продовольственное
ленность, включая		документов, для получе-	сырье растительного и
производство напитков		ния разрешительной до-	животного происхожде-
и табака (в сфере про-		кументации для функцио-	ния; продукция питания
мышленного производ-		нирования предприятия	различного назначения;
ства кулинарной про-		питания;	методы и средства испы-
дукции)		разработка планов и про-	таний и контроля каче-
		грамм внедрения иннова-	ства сырья и готовой
		ций и определения эффек-	продукции питания; тех-
		тивности их внедрения в	нологическое оборудо-
		производство;	вание; сетевые и круп-
		участие в разработке	ные предприятия пита-
		концепции развития пред-	ния и отели, крупные
		приятия питания с учетом	специализированные це-
		тенденций потребитель-	ха, имеющие функции
		ского рынка;	кулинарного производ-
		планирование и коорди-	ства; центральный офис
		нация деятельности произ-	сети предприятий пита-
		водства с другими видами	ния.
		деятельности предприятия	- выпускники могут
		питания;	осуществлять профессио-
		организация и осуществ-	нальную деятельность в
		ление контроля соблюде-	других областях и (или)
		ния технологического	сферах профессиональной
		процесса производства	деятельности при условии
		продукции питания на от-	соответствия уровня их
		дельных участ-	образования и получен-
		ках/подразделениях пред-	ных компетенций требо-

приятия питания;

организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;

разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;

разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;

внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;

организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;

проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания:

оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;

обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;

совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей:

участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; ваниям к квалификации работника.

отдела продаж по реализации пролукции производсть ва внутри и вне предприятия питания; определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания; разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; разработка могивационной программы для работника программы, операционных программ; операционные планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социаль-			<u> </u>	
а продукции производства и придажению отребетелей, обеспечению отребетелей, обеспечению отребетелей, обеспечению отребетелей к предприятию питания.  33. Сервие, оказание услуг населению (тортомя, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персонадыших ремонт, предоставление персонадыших ремонт, предоставление персонадыших ремонт, предоставление персонадыших персонадимых условий для дорживного произхождения и сохдания пеобходимых условий для дорживного питания и прочие) (в сфере общественного питания)  33. Сервие, оказание услуг нежурна и сохрания персонадимых условиях различного назначения; продуктов; установах критериев и продуктов; установах критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистических процессь и информационные технологи по автоматизации договатизации; продукции производства ва изтупи в не предприятия питания; определение напражления и согранирование достатком производства и постаментальности отдела продаж по сетементам рывка и кана-доврежнение предоставления и потределение способов по производства и потределение способов по производства и предприятия питания; по пределение недостатком производства и анализация работы кольпектов у предприятия предоставления предоприятия питания; по пределение способов по производства и анализа з фрективности производства и анализа эффективности производства			разработка и реализация	
33. Сервис, оказания укративационно- усату пасслению (тор- ковая, техническое об- служивание, ремонт,  предоставление перео- навленых услуг, услуги  гостепримыства, обпе- ственного питание и  проче) (в сфере обпе- ственного питания)       3 предоставление перео- навленых услуг, услуги  гостепримыства, обпе- ственного питание и  проче) (в сфере обпе- ственного питания)      4 пожазателей эффективности  работы производства;  определение объемов за- трат на догистические про- пессы и информационных  продуктия инта- ния;  огранизация и контроль  отдела предпраятия пита- ния;  огранизация и контроль  отдела продаж по реализа- ции продукции производст- ва научри и неи предпраятия пита- ния;  огранизация и контроль  отделение направления  деятельности отдела продаж  по сетменты рывка и кана- дов реализации;  формирование асорти- мента продажение асорта- ваннум и неи предпраятия питания;  выявление недостатков  производства;  определение способов  производства;  определение направления  деятельности отдела продаж  по сетменты рывка и кана- дов реализации;  формирования а соот- мента продаженое абослужнавания;  выявление недостатков  производства;  определение способов  производства;  определение способов  производства;  определение способов  производства;  опроизводства;  определение пособов  производства;  определение способов  по  вышения качества обслужнавания;  разработка мотивациюных  производства;  определение пособов  по  вышения качества обслужнавания;  разработка мотивациюных  производства;  определение производству;  огранизация работников  производству;  огранизация и сти- мулирования и сти- мулирования и и  производству;  огранизация работников  производству;  огранизация персонадом,  опекта сеготники  обреженности прое- дения и  стети  производству;  огранизация и  сти- мулирования и  по  ответнение  стети  производству;  огранизация  по  ответнение  предиденным  по  ответнение  стети  производству;  огранизация  по  ответнение  предиденным  по  ответнение  предиденным  по  ответнение  предиденным  п			программ по продвижению	
33. Сервис, оказания укративационно- усату пасслению (тор- ковая, техническое об- служивание, ремонт,  предоставление перео- навленых услуг, услуги  гостепримыства, обпе- ственного питание и  проче) (в сфере обпе- ственного питания)       3 предоставление перео- навленых услуг, услуги  гостепримыства, обпе- ственного питание и  проче) (в сфере обпе- ственного питания)      4 пожазателей эффективности  работы производства;  определение объемов за- трат на догистические про- пессы и информационных  продуктия инта- ния;  огранизация и контроль  отдела предпраятия пита- ния;  огранизация и контроль  отдела продаж по реализа- ции продукции производст- ва научри и неи предпраятия пита- ния;  огранизация и контроль  отделение направления  деятельности отдела продаж  по сетменты рывка и кана- дов реализации;  формирование асорти- мента продажение асорта- ваннум и неи предпраятия питания;  выявление недостатков  производства;  определение способов  производства;  определение направления  деятельности отдела продаж  по сетменты рывка и кана- дов реализации;  формирования а соот- мента продаженое абослужнавания;  выявление недостатков  производства;  определение способов  производства;  определение способов  производства;  определение способов  производства;  опроизводства;  определение пособов  производства;  определение способов  по  вышения качества обслужнавания;  разработка мотивациюных  производства;  определение пособов  по  вышения качества обслужнавания;  разработка мотивациюных  производства;  определение производству;  огранизация работников  производству;  огранизация и сти- мулирования и сти- мулирования и и  производству;  огранизация работников  производству;  огранизация персонадом,  опекта сеготники  обреженности прое- дения и  стети  производству;  огранизация и  сти- мулирования и  по  ответнение  стети  производству;  огранизация  по  ответнение  предиденным  по  ответнение  стети  производству;  огранизация  по  ответнение  предиденным  по  ответнение  предиденным  по  ответнение  предиденным  п			продукции производства и	
33. Сервис, оказание услуг населению (торгодуктов потавитнов, техническое обслуживание, ремоит, предоставление перемальных услуг, услуги гостеприямента, общественное питание и пронем (с фере общественное питание и проже предоставления, с скадирования и содаливатия и контроль ственное питание и проже предоставления, с скадирования и контроль каченое и премещения закупаемых продуктов; установка кригерие и поквателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на пответические предеставления и контроль отдела продаж по реализации продукции призначи; определение предприятия питания; определение поставления деятельности отдела продаж по реализации продукции призначи; определение поставления деятельности отдела продаж по реализации продукции призначи; определение поставления деятельности отдела продажности производства продажности продачности отдела продажности отдела продажности отдела продажности отдела продажности продачности отдела предприятия питания; определение пособов повышения качества обслуживания; продажности промажности производства и отделение способов повышения качества обслуживания; разработка мотивационы к кванификации и устамы, от производства и отделение поборота по производстви, по отделение предприятии; отделащия работы колечения предприятии; отделащия работы к предприятии; отделащия работы к предприятии; отделащия работы к предприятии; отделащия работы к предприятии; отделащия работы к предприятии; отделащия работы к предприятии; отделащия работы к предприятии; отделащие предприятии; отделащающие предприяти по предприяти по пре			привлечению потребителей,	
предприятию питания     предприятию питания     продуктов от потепциально-   токия, техническое об- служнаване, ремонт, предоставление персо- нальных услу, услуги  потеприямства, обще- ственное питание и  прочие) (в сфере обще- ственного питания)    предприятие предприятие предприятие продуктов, установка критерие и  прочие) (в сфере обще- ственного питания)    предприятие предприятие питания и  прочие) (в сфере обще- ственного питания)    предприятие предприятие питания и  прочие) (в сфере обще- ственного питания)    предприятие предприятия пита- ния, предприятия пита- ния, предприятия пита- ния и  предприятия питания и  предприятия питания  предприятия питания,  предпр			обеспечению и поддержки	
опенка условий поставки с проговальных услуги всенению (торговая, техническое об- служивание, ремонт, предоставление персо- нальных услуг, услуги гостеприиства, обще- ственное питание и прочее (в фере обще- ственное питания)  - предоставление персо- нальных услуг, услуги гостеприиства, обще- ственное питание и прочие (в фере обще- ственное питания)  - предоставление предоставление перемещения закупаемых продуктов;  установка кригериез  праведение объемов за- трат на догистические про- пессы и информационные и куритые  предоставление объемов за- трат на догистические про- пессы и информационные и куритые  предоставление объемов за- трат на догистические про- пессы и информационные предостативния;  определение направляет  по сетментая рынка и кана- дов реализации;  определение направляет  по сетментая рынка и кана- дов реализации;  формирование ассорти- мента продаваемой продук- вы внутри и вне предприятия  по сетментая рынка и кана- дов реализации;  формирование ассорти- мента продаваемой продук- ши и услуг вытури и вне  предприятия питания;  вывядение недостатков  процесса обслуживания и  опреденение способов по- вышения качества обслуживания и  опреденение способов по- вышения качества обслуживания и  опреденение способов по- вышения качества обслуживания  по опредение способо по- вышения качества обслуживания  по опредение способов по- вышения качества обслуживания  по опредение способов по- вышения  по опредение способов по- вышения  по опредение способов  по вышения  по ответствия урование  опредение способов  по вышения  по ответствия урования  опредение способов  по вышения  по стативноет  професси- ответства урова  по стативноет  професси- ответствост  професси- ответствост  професси- ответствост  професси- ответствост  професси- ответствост  професси- ответствост  професси- ответственноет  по стативнов;  опреденение  по стативновия;			лояльности потребителей к	
продуктов от потенциальное, предоставление персо- павля, техническое об- служивание, ремонт, предоставление персо- напывыма услу, услуги  гостеприиства, обще- ственное питание и  прочие) (в сфере обще- ственное питания)  продуктов;  предоставление персо- набота предоставление объемов за- трат на догистические про- пессы и информационные  технологии по автоматиза- пил логистических про- пессы и информационные  технологии по автоматиза- пил логистических про- пессы и информационные  технологии по автоматиза- пил логистических про- пессы и информационные  технологии по автоматиза- пил логистических про- пессы и информационные  технологии по автоматиза- пил логистических про- пессы и информационные  технологии по автоматиза- пил логистических про- пессы и информационные  технологии продукции и питания;  огразивация и контрол- потанта продаж по реализа- пил продукции производ- па внутри и вне предприятии  питания;  определение направления  ферха профессиональной  деятельности отдела продаж  по оссиментам рынка и кана- пов реализации;  формирование ассорти- мента продавамной продук- пин и услуг пнутри и  пи предприятии  питания;  выявление недостатков  процесса обслуживания и  попределение способов  по- вышения качества обслуживания;  разработка мотивационных про- грамм;  поразивания документо- оборота по производства и  правам;  поправания, склалирование  предприятии  питания;  покамателей эффективности  продукции интания;  покамателей эффективности  продукции интания;  покамателей эффективности  продукции интания;  покамателей эффективности  продукции интания;  покамателей зафективности  продукции интания;  пастым и  покамателей зафективности  продукции интания;  покамателей зафективности  продукции интания;  покамателей зафективности  продукции интания;  пастым  продукции интания;  пастым  покамателей зафективности  продукции ин			предприятию питания.	
говдя, техническое об- служивание, ремонт, предоставление персо- пальных услуг, услуги гостепримства, обще- ственного питание и прочне) (в сфере обще- ственного питания)  пожавтелей эффективности работы производства; определение объемов за- трат на логиспические про- пессы и информационные пермещения и компродържанных поти- пия; организация и контроль отдела продаж по реализа- пии продукции питания; организация и контроль отдела продаж по реализа- пии продукции производства; определение объемов за- трат на логиспических проце- сов на предприяти пита- ния; организация и контроль отдела продаж по реализа- пии продукции производства, по сегментам рынки и кана- пов реализации; формирование ассорти- мента продаваемой пролук- ции и услуг внутри и вен предприятия питания; выявляение педостатков процесса обслуживания и определение пособов по- выпенных качества обслужи- вания с разработькой крите- риев и показагасей эффек- тивности обслуживания и определение пособов по- выпенных качества обслужи- вания с разработькой крите- риев и показагасей эффек- тивности прове- пенных компетенций требо- вания мотивационных про- грамы; организация документо- оборота по производства; отпражение пресонадом, организация документо- оборота по производства; отпражения и качетова и качетова и качетова и качетова и качетова и качетова и качетова и качетова и качетова и качетова и качетова и качетова и качетова и качетова и качетова и качетова и качетова и качетова и качетова	33. Сервис, оказание	организационно-	оценка условий поставки	- продовольственное
организация системы то- предоставление персо- вальных услуг, услуги постериимства, обще- ственное питание и прочие) (в сфере обще- ственного питания)  прочие) (в сфере обще- ственного питания)  прочие) (в сфере обще- ственного питания)  прочие) (в сфере обще- ственного питания)  прочие) (в сфере обще- ственного питания)  прочие) (в сфере обще- ственного питания)  прочие) (в сфере обще- ственного питания)  прочие) (в сфере обще- ственного питания)  прочие) (в сфере обще- ственного питания)  прочие (в сфере обще- ственного питания)  прочие (в сфере обще- ственного питания)  прочие (в сфере обще- ственного питания)  прочие (в сфере обще- ственного питания)  прочие (в сфере обще- ственного питания)  прожавателей эффективности работы прочивающеные технология по автоматиза- пия предприятия пита- пия;  организация и контроль- огранизация и контроль- огранизация и контроль- огранизация и контроль- стве внутри и вне предприятия питания;  определение направления деятельности отдела продаж по сементам рынка и кана- лов реализации; формирование ассорти- мента продаваемой продук- вывисине надражения и образования и получен- простиденности обслуживания и определение способов по- вышеных качества обслужи- вания с разработкой крите- риев и показателей эффек- тивности обслуживания и определение способов по- вышеных качества обслуживания прочивания и прочимающеныя прочимающеныя прочимающеныя про- прочимам типания прочимам типан	услуг населению (тор-	управленческий	продуктов от потенциально-	сырье растительного и
организация системы торепратователение персо- нальных услуг, услуги постепримства, обще- ственное питание и прочие) (в сфере обще- ственного питания)  пределение обще- ственного питания)  пределение объемов за- трат на логистические про- пределение объемов за- трат на логистическия продукции питания; гох- пределение объемов за- трат на логистическия про- кции прияти пита- ния;  огределение направления определения на предприятия  питания;  определение направлена  предприятия питания;  определение направлена  предприятия питания;  определение направления работы кол- мента продаваемой продук- предприятия питания;  предприятия питания;  определение направления на  предприятия питания;  предприятия питания;  определение направления  предприятия питания;  предприятия питания;  определение направления  предприятия питания;  предприятия питания;  определение направления на  предприятия питания;  предприятия питания;  определение направлены ображателенный ображателенный ображателенный определенный  предприятия питания;  пр	говля, техническое об-		го круга поставщиков;	животного происхожде-
предоставление персо- нальных услуг, услуги необходимых условий для кранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства, определение объемов за трат на долистические про- нессы и информационные технологии по автоматиза- ции логистических пропе- селе и пиформационные технологии по автоматиза- ции логистических пропе- селе и пиформационные технологии по автоматиза- ции продуктии протаводс- селе на предприятии пита- ния; организация и контроль отдела продаж по реализа- ции продуктии продуктии продукти продуктии продуктии продукти продуктия продукти продукти продуктия продукти продукти продуктия продукти продукти продуктия продожна продивание направления деятельности отдела продаж по сегментам ранка и кана- дов реализации; формирование ассорги- мента продаваемой продук- щии и услуг внутри и вне предприятия интания; выявление педостатков пропраммы и получен- мых потивационных про- рамм; операционное планирова- ние на предприятии; организационных про- грамм; операционное планирова- ние на предприятии; организации документо- оборота по производства и ана- диз эффективности прове- дения мотивационных про- грамм; операционное планирова- ние на предприятии; организации документо- оборота по производству; организации документо- оборота по производству; организации документо- оборота по производству; организация документо- оборота по производству; организация документо- оборота по производству; организация документо- оборота по производству; организация документо- оборота по производству; организация документо- оборота по производству; организация документо- оборота по производству; организация документо- оборота по производству; организация работы кол- документора и контрольства и показателей и предоставаться объемов за предостания объемов за предостания и согранизация и поизводства и предостания объемов за предостания предостания и предостания объемов за предостания и контрольства на предостания и предостания и предостания и предостания и предос	служивание, ремонт,		организация системы то-	
тестеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественное питания)  в развительного питания)  к става сырья и готовой продуктов; установка критериев и ноказателей эффективности проеделение объемов ватрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессе на информационные технологии по автоматизации логистических процессе на предприятии питания; организация и контрольоготдела продаж по реализации; определение объемов развительность процесса и информационные предприятии питания; определение передприятии питания; определение потдела продаж по сегментам рынка и капалов реализации; формацрование ассортимента продавемой продуксии производства, ини и услуг внутри и вне предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания и получаемным для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационной программы, операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация документо производству; организация документо производства; управление персоналом, оценка состояния сощальноства.			вародвижения и создания	различного назначения;
тестеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественное питания)  в развительного питания)  к става сырья и готовой продуктов; установка критериев и ноказателей эффективности проеделение объемов ватрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессе на информационные технологии по автоматизации логистических процессе на предприятии питания; организация и контрольоготдела продаж по реализации; определение объемов развительность процесса и информационные предприятии питания; определение передприятии питания; определение потдела продаж по сегментам рынка и капалов реализации; формацрование ассортимента продавемой продуксии производства, ини и услуг внутри и вне предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания и получаемным для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационной программы, операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация документо производству; организация документо производства; управление персоналом, оценка состояния сощальноства.	нальных услуг, услуги		необходимых условий для	методы и средства испы-
перемещения закунаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности продукции питания; сетемые и крупные технологии по автоматизации логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятия питания; организация и контрольотодела продаж по реализации продукции продаваемой продукции и услуг впутри и вне предприятия питания; определение направления деятельности одела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг впутри и вне предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания; разработка могивационной программы для работника продрам продесса обслуживания; разработка могивационной программы для работников производства и анализ эффективности обслуживания; разработка могивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производства; организация документооборота по производства; управляние персоналом, оденка состояния социаль-	гостеприимства, обще-		хранения, складирования и	таний и контроля каче-
продуктив; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистические процессов на предприятии питания; организация и контроль отдела продаж по реализации производства ва внутри и вне предприятий питания; определение направления деятельности отдела продаж по реализации и контроль отдела продаж по реализации производства; определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рымки к иканадов реализации; образования и соответствия уроння их образования и полученных компетений требо повышения качества обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания; разработка мотивациюной программы для работников производства; управление персоналом, оценка состояния социаль-	_			_
етвенного питания)  установка критериев и показателей эффективности работы производства, определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятия питания; организация и контрольот дела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия и потределение способов повышения качества обслужна выпие и редурнативности отдель услугивности проведения мотивационных протраммы для работников производства; разработка мотивационной программы для работников производства у потраму; операционное планирование и предприятии; организация документооборота по производства; управление персоналом, оценка состояния социаль-	прочие) (в сфере обще-		продуктов;	
показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические прецессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; организация и контрольотдела проджк по реализации продукции производства ва внутри и впе предприяти питания; определение направления деятельности отдела продаж по сегиентам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вни редириятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания; разработкой критериев и показателей эффективности проведения мотимационных программ; операционное планирование на предприятии; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социальной справа доле на предприятии; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социальной справа, управление персоналом, оценка состояния социальное производства; управление персоналом, оценка состояния социальное производства; управление персоналом, оценка состояния социальное производства; управление персоналом, оценка состояния социальное производства; управление персоналом, оценка состояния социальное производства; управление персоналом, оценка состояния социальное предправание персоналом, оценка состояния социальное производства; управление персоналом, оценка состояния социальное производства; управление персоналом, оценка состояния социальное производства; управление персоналом, оценка состояния социальное предправание персоналом, оценка состояния социальное производства предправание передправание пераправание пер				
работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; организации и контрольоготдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и канадов реализации; формирование а ссортимента продавемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания и определение педослуживания и определение показателей эффективности обделживания, разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документоборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социаль-	,			вание; сетевые и круп-
определение объемов затрат на логистические пропессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;     организация и контрольотдела продаж по ределение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;     формирование ассортимента продаваемой продужещии и услуг внутри и вне предприятия питания;     выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания и определение обслуживания; разработка могивационной программы для работников производства и анализ эффективности обслуживациия; разработка могивационной программы, операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация документооборота по производству; организация работыков производства; управление персоналом, оценка состояния социаль-				= -
трат на логистические процессии и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; организация и контрольот отдела продаж по реализации; продукции производства внутри и вне предприятия питания; определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприяти питания; выявление недостатков процессе обслуживания и попределение способов повышения качества обслуживания и попределение способов повышения качества обслуживания; разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности обслуживания; разработка мотивационной программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация документооборота по производству; организация работников производства; управление персоналом, оценка состояния социаль-				
пессы и информационные технологии по автоматизащии логистических процессов на предприятии питания;     организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;     определение направления деятельности отдела продаж по сегментати рынка и каналов реализации;     формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;     выявление недостатков процесса обслуживания и полученных компетенций требования качества обслуживания и попределение способов повышения качества обслуживания и потределение способов повышения качества обслуживания;     разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;     разработка мотивационной программы для работников производства и апализ эффективности проведения мотивационных программ;     операционное планирование на предприятии;     организация даботы колдекты, организация даботы колдекты, организация даботы колдекты, организация даботы колдекты, организация даботы колдекты, организация работников производства;     управление персоналом, оценка состояния соцпаль-				= -
технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;  организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продажания и услуг внутри и вне предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания и попределение способов повышения качества обслуживания; разработка мотивационной программы, разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; разработка мотивационной программы, операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производства; управление персоналом, оценка состояния социаль-				=
ства; центральный офисесов на предприятии питания; организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания; разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; разработка мотивационной программы; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производства; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка осстояния социаль-				
сов на предприятии питания; организация и контрольотдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания и попределение способов повышения качества обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания; разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; разработкой критериев и показателей эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производства; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, опенка состояния социаль-				
организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства вытутри и вне предприятия питания; определение направления деятельности отдела продаж по осгоментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационное планирование и предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социаль-			_	_
отдела продаж по реализации продукции продукции продукции производства ва внутри и вне предприятия деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; выявление педостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания; разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; разработка мотивационной программы для работника программы; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производства; управление персоналом, оценка состояния социаль-			ния;	
щии продукции производства в внутри и вне предприятия по определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания; разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация документооборота по производству; организация документооборота по производству; организация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социаль-			организация и контроль	- выпускники могут
ва внутри и вне предприятия питания; определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания и разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; разработка мотивационной программы для работников производства и апализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социаль-			отдела продаж по реализа-	осуществлять профессио-
питания; определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания; разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация даботы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социаль-			ции продукции производст-	нальную деятельность в
определение направления деятельности при условии деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания; разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социаль-			ва внутри и вне предприятия	других областях и (или)
по сегментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания; разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социаль-			питания;	сферах профессиональной
по сегментам рынка и каналов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания; разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социаль-			определение направления	деятельности при условии
пов реализации; формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документо-оборота по производству; организация документо-оборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социаль-			деятельности отдела продаж	соответствия уровня их
формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания и определение обслуживания; разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социаль-			по сегментам рынка и кана-	образования и получен-
мента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социаль-			лов реализации;	ных компетенций требо-
ции и услуг внутри и вне предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социаль-			формирование ассорти-	ваниям к квалификации
предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов по- вышения качества обслужи- вания с разработкой крите- риев и показателей эффек- тивности обслуживания; разработка мотивацион- ной программы для работ- ников производства и ана- лиз эффективности прове- дения мотивационных про- грамм; операционное планирова- ние на предприятии; организация документо- оборота по производству; организация работы кол- лектива, мотивация и сти- мулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социаль-			мента продаваемой продук-	работника.
выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социаль-			ции и услуг внутри и вне	
процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социаль-			предприятия питания;	
определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социаль-			выявление недостатков	
вышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социаль-			процесса обслуживания и	
вания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания; разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социаль-			определение способов по-	
риев и показателей эффективности обслуживания; разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социаль-			вышения качества обслужи-	
тивности обслуживания; разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социаль-			вания с разработкой крите-	
разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;				
ной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;				
ников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;				
лиз эффективности проведения мотивационных программ;				
дения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документо- оборота по производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социаль-			_	
грамм; операционное планирование на предприятии; организация документо- оборота по производству; организация работы кол- лектива, мотивация и сти- мулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социаль-				
операционное планирование на предприятии; организация документо- оборота по производству; организация работы кол- лектива, мотивация и сти- мулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социаль-			дения мотивационных про-	
ние на предприятии;			грамм;	
организация документо- оборота по производству; организация работы кол- лектива, мотивация и сти- мулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социаль-			1 -	
оборота по производству; организация работы кол- лектива, мотивация и сти- мулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социаль-				
организация работы кол- лектива, мотивация и сти- мулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социаль-				
лектива, мотивация и сти- мулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социаль-				
мулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социаль-				
производства; управление персоналом, оценка состояния социаль-				
управление персоналом, оценка состояния социаль-				
оценка состояния социаль-			I -	
			оценка состояния социаль-	
но-психологического кли-			но-психологического кли-	

		мата в коллективе;	
		контроль финансовых и	
		материальных ресурсов;	
		осуществление техниче-	
		ского контроля и управле-	
		ние качеством производства	
		продукции питания;	
		формирование профес-	
		сиональной команды, моти-	
		вация работников производ-	
		ства, поддержка лояльность	
		персонала к предприятию и	
		руководству;	
		организация профессио-	
		нального обучения и атте-	
		стации работников произ-	
		водства;	
		создание и обеспечение	
		функционирования системы	
		поддержки здоровья и безо-	
		пасности труда работников	
		предприятия питания;	
		участие в планировке и	
		оснащении предприятий	
		питания;	
		контроль движения финан-	
		совых и материальных ре-	
		сурсов производства, приня-	
		тие мер для предотвращения различных злоупотреблений	
		персонала.	
22. Пищевая промыш-	научно- исследова-	проведение исследований	- продовольственное
ленность, включая	тельский	по выявлению возможных	сырье растительного и
производство напитков	Tenberni	рисков в области качества и	животного происхожде-
и табака (в сфере про-		безопасности продукции	ния; продукция питания
мышленного производ-		производства и условий,	различного назначения;
ства кулинарной про-		непосредственно влияющих	методы и средства испы-
дукции)		на их возникновение;	таний и контроля каче-
		разработка документации	ства сырья и готовой
		по обеспечению качества и	продукции питания; тех-
		безопасности продукции	нологическое оборудо-
		производства на предпри-	вание; сетевые и круп-
		ятии;	ные предприятия пита-
		анализ научно-	ния и отели, крупные
		технической информации,	специализированные це-
		отечественного и зарубеж-	ха, имеющие функции
		ного опыта по производству	кулинарного производ-
		продукции питания;	ства; центральный офис
		участие в выполнении	сети предприятий пита-
		эксперимента, проведение	ния.
		наблюдений и измерений,	- выпускники могут
		составление их описания и	осуществлять профессио-
		формулировка выводов;	нальную деятельность в
		использование современ-	других областях и (или)
		ных методов исследования и	сферах профессиональной
		моделирования для повы-	деятельности при условии
		шения эффективности ис-	соответствия уровня их
		пользования сырьевых ре-	образования и получен-
		сурсов при производстве	ных компетенций требо-
		продукции питания;	ваниям к квалификации
		участие в разработке про-	работника.
		дукции питания с заданны-	
		ми функциональными свой-	

		ствами, определенной био- логической, пищевой и энергетической ценностью.	
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	проектный	энергетической ценностью.  оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение; чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания; осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса; использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офиссети предприятий питания выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
		предприятий питания.	

#### 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины: Б1.В.01.

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питание и прочие) (в сфере общественного питания).

Объекты профессиональной деятельности (или областей знания):

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

#### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или	Категория	Код и наиме-	Код и наимено-	Основание (ПС,
	область зна-	профессио-	нование про-	вание индикатора	анализ опыта)
	ния (при не-	нальных ком-	фессиональной	достижения про-	,
	обходимо-	петенций (при	компетенции	фессиональной	
	сти)	необходимо-		компетенции	
	Circui	сти)		10.11101011111	
Направленность (пр	офиль) <i>«Технол</i>	/	ресторанного дела	1»	
				ационно-управленче	ский, проектный,
научно-исследовате			, 1		, 1
оценка качест-			ПК-11	ПК-11.1 Владеть	Профессио-
ва услуг в облас-			Способен кон-	методами орга-	нальный стан-
ти проектирова-			тролировать и	низационного	дарт «Специа-
ния и реконст-			оценивать ка-	проектирования	лист по техно-
рукции предпри-			чество предос-	сети предпри-	логии продук-
ятия питания,			тавляемых ор-	ятий питания.	ции обществен-
предоставляемых			ганизациями	ПК-11.2 Осуще-	ного питания»,
проектными ор-			услуг по про-	ствлять планиро-	утвержденный
ганизациями;			ектированию,	вание, организа-	приказом Ми-
разработка			реконструкции	цию, координа-	нистерства
технического			и монтажу	цию и контроль	труда и соци-
задания и техни-			оборудования,	деятельности	альной защиты
ко-			участвовать в	организаций по	Российской
экономического			планировке и	проектированию	Федерации от
обоснования на			оснащении	и реконструкции	15 июня 2020
проектирование			предприятий	предприятий пи-	г. № 329н,
и реконструкцию			питания	тания.	регистрацион-
предприятия пи-				ПК-11.3 Опреде-	ный № 1302.
тания;				лять потребность	
определение				в средствах про-	
размеров произ-				изводства и ра-	
водственных по-				бочей силе про-	
мещений, подбор				изводства про-	
технологическо-				дукции общест-	
го оборудования				венного питания	
и его размеще-				массового изго-	
ние;				товления и спе-	
чтение черте-				циализирован-	
жей и осуществ-				ных пищевых	
ление контроля				продуктов.	
за качеством ус-				ПК-11.4 Осуще-	
луг проектных				ствлять техноло-	
организаций при				гическую компо-	
проектировании				новку и приме-	
и реконструкции				нять методы	
предприятий пи-				подбора обору-	
тания;				дования для тех-	

осуществление		нологических	
контроля за каче-		линий и участков	
ством монтаж-		производства	
ных работ, и		продукции обще-	
оценка результа-		ственного пита-	
тов проектирова-		ния массового	
ния предприятий		изготовления и	
питания малого		специализиро-	
бизнеса;		ванных пищевых	
использование		продуктов.	
системы автома-		ПК-11.5 Разра-	
тизированного		ботка планов	
		размещения обо-	
проектирования		-	
и программного обеспечения при		рудования, це- хов, помещений	
создании проек-		при производстве	
тов вновь строя-		продукции обще-	
щихся и реконст-		ственного пита-	
руированных		ния массового	
предприятий пи-		изготовления и	
тания.		специализиро-	
		ванных пищевых	
		продуктов.	
		ПК 11.6 Исполь-	
		зовать системы	
		автоматизиро-	
		ванного проекти-	
		рования и про-	
		граммного обес-	
		печения, инфор-	
		мационные тех-	
		нологии для про-	
		ектирования	
		производства	
		продукции обще-	
		ственного пита-	
		ния массового	
		изготовления и	
		специализиро-	
		ванных пищевых	
		продуктов, тех-	
		нологических	
		линий, цехов,	
		отдельных участ-	
		ков организаций.	
	ПК-12	ПК-12.1 Осуще-	
	Готовность	ствлять стратеги-	
	осуществлять	ческий контроль	
	поиск, выбор и	и оценку эффек-	
	использование	тивности разра-	
	информации в	ботки концепции	
	области проек-		
	-	и стратегии раз-	
	тирования	вития сети при	
	предприятий	проектировании	
	питания, со-	предприятий пи-	
	ставлять тех-	тания.	
	ническое зада-	ПК-12.2 Приме-	
	ние на проек-	нять методики	
	тирование	расчета технико-	
	предприятия	экономического	
	питания мало-	обоснования эф-	
	го бизнеса,	фективности	
	проверять пра-	проекта для про-	

вильность под- готовки техно- логического проекта, вы- полненного проектной ор- ганизацией ных пищевых продуктов при выборе опти- мальных техни-	
логического проекта, вы- полненного проектной ор- ганизацией продуктов при выборе опти-	
проекта, вы- полненного товления и спе- проектной ор- ганизацией ных пищевых продуктов при выборе опти-	
полненного проектной организацией товления и специализированных пищевых продуктов при выборе опти-	
полненного проектной ор- ганизацией ных пищевых продуктов при выборе опти-	
проектной ор- ганизацией ных пищевых продуктов при выборе опти-	
ганизацией ных пищевых продуктов при выборе опти-	
продуктов при выборе опти-	
выборе опти-	
мальных техни-	
ческих и органи-	
зационных реше-	
ний.	
ПК-12.3 Назна-	
чение, принципы	
действия и уст-	
ройство обору-	
дования произ-	
водства продук-	
ции обществен-	
ного питания	
массового изго-	
товления и спе-	
циализирован-	
ных пищевых	
продуктов.	
ПК-12.4 Экс-	
плуатировать	
оборудование	
для производства	
продукции обще-	
ственного пита-	
ния массового	
изготовления и	
специализиро-	
ванных пищевых	
продуктов в со-	
ответствии с тех-	
нологическими	
инструкциями.	
ПК-12.5 Опреде-	
лять технологи-	
ческую и эконо-	
мическую эф-	
фективность ра-	
боты оборудова-	
ния для произ-	
водства продук-	
ции обществен-	
ного питания	
массового изго-	
товления и спе-	
циализирован-	
ных пищевых	
продуктов	

## 4. Объем дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Всего	Курс				
	часов	1	2	3	4	5
Аудиторные занятия (всего)	14					14
В том числе:	-					-
Лекции	6					6
Лабораторные работы (ЛР)	-					-
Практические занятия (ПЗ)	8					8
Семинары (С)						
Коллоквиумы (К)						
Курсовой проект (аудиторная нагрузка)						
Другие виды аудиторной работы						
Самостоятельная работа (всего)	157					157
В том числе:	-					-
Курсовой проект (работа) (самостоятельная	-					-
работа)						
Изучение учебного материала по литера-	157					157
турным источникам без составления кон-						
спекта						
Вид промежуточной аттестации - экзамен	9					9
Общая трудоемкость час	180					180
Зачетные Единицы Трудоемкости	36					36
Контактная работа (по учебным заняти-	14					14
ям)						

# 5. Содержание дисциплины

## 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

		Технологии формирования компетен- ций						
<b>№</b> п/п	Наименование разделов дис- циплины	Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. ра- бота	Всего час. (без экзам)	Формируемые компетенции
1	Общие положения проектирования предприятий общественного питания	1	-	-	+	18,5	19,5	ПК-11; ПК-12
2	Основные нормативные расчёты и принципы размещения предприятий общественного питания	1	-	2	+	20,5	23,5	ПК-11; ПК-12
3	Технологические расчёты	2	-	4	+	76	82	ПК-11; ПК-12
4	Планировочные решения по- мещений в соответствии с их функциональным назначением	1	-	2	+	28,5	31,5	ПК-11; ПК-12
5	Объёмно-планировочные ре- шения предприятий общест- венного питания	1	-	-	+	13,5	14,5	ПК-11; ПК-12

# 5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

No	Наименование обеспечивающих (преды-	№ разделов данной дисциплины из табл.5.1				
п/п	п/п дущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин		2	3	4	5
Предшествующие дисциплины						
1.	Технология продукции общественного питания	-	-	+	+	-
2.	Оборудование предприятий общественного питания	-	+	+	+	-
3.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.	-	+	+	+	-

#### 5.3 Лекционные занятия

<u>№</u>	лекционные заня і	I HA	Тругодинасти	Фотограния
п/п	Наименование	Содержание подразделов	Трудоемкость	Формируемые
	разделов	Da	(час.)	компетенции
1	1. Общие положения	Роль бакалавра пищевой промышленности		
	проектирования	в повышении качества проектирования вновь		
	предприятий обще-	строящихся и реконструируемых предпри-		
	ственного питания	ятий общественного питания.	4	FIG. 1.1 FIG. 12
		Общие положения проектирования пред-	1	ПК-11; ПК-12
		приятий общественного питания.		
		Организация проектирования. Типы проек-		
		тов. Нормативная документация. Состав и		
		содержание проекта.		
2	2. Основные норма-	Технико-экономическое обоснование		
	тивные расчёты и	проекта		
	принципы размеще-	Проектирование и принципы размещения	1	ПК-11; ПК-12
	ния предприятий	общедоступных предприятий общественного	1	11111, 1111-12
	общественного пи-	питания		
	тания			
3	3. Технологические	Производственная программа предпри-		
	расчёты	ятий.		
		Разработка производственной программы		
		для различных типов предприятий общест-		
		венного питания. Определение числа потре-		
		бителей. Определение количества блюд, ко-		
		эффициент потребления блюд. Составление		
		расчётное меню. Виды расчётного меню. По-		
		рядок написания блюд в меню.	2	ПІ/ 11. ПІ/ 12
		Производственная программа цехов и	Δ	ПК-11; ПК-12
		расчёт численности работников.		
		Производственная программа и режим ра-		
		боты цехов предприятий заготовочных, дого-		
		товочных и работающих на сырье.		
		Расчёт численности работников по нормам		
		времени, по нормам выработки, по укрупнён-		
		ным показателям. Составление графика выхо-		
		да на работу производственных работников.		
4	4. Планировочные	Производственные помещения.		
	решения помещений	Основные принципы проектирования. Схе-		
	в соответствии с их	мы организации технологических процессов в		
	функциональным	цехах, технологические требования к проек-		
	назначением	тированию, оборудование для заготовочных и		
	-	доготовочных предприятий, схемы взаимо-		
		связи производственных помещений загото-	1	ПК-11; ПК-12
		вочных и доготовочных предприятий. Меха-		,
		низация и автоматизация производственных		
		процессов в цехах. Требования научной орга-		
		низации труда и эргономики к расстановке		
		оборудования в производственных помеще-		
		ниях. Монтажная привязка оборудования.		
		привления привления оборудования.	l	l

		Планировки цехов и помещений.		
5	5. Объёмно-	Общие принципы объёмно-		
	планировочные ре-	планировочных решений предприятий об-		
	шения предприятий	щественного питания.		
	общественного пи-	Цель планировки. Порядок выполнения	1	ПК-11; ПК-12
	тания	планировки здания. Основные критерии оп-		
		ределяющие объёмно-планировочное реше-		
		ние предприятия.		

## 5.4 Лабораторные занятия – не предусмотрены

5.5 Практические занятия (семинары)

3.3	практическ	ме занятия (семинары)			
<b>№</b> п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции	Практическая подготовка
1.	2	Технико-экономическое обоснование проекта	2	ПК-11; ПК-12	
2.	3	Разработка производственной программы предприятия	2	ПК-11; ПК-12	Разрабатывается и составляется меню для одного из типов предприятия общественного питания
4.		Составление производственной программы горячего цеха Расчёт требуемого объема пищеварочных котлов. Построение графиков загрузки котлов. Расчет необходимого количества плит и жарочных шкафов.	2	ПК-11; ПК-12	
7.	4	Планировка одного из производственных цехов с размещением и монтажной привязкой оборудования.	2	ПК-11; ПК-12	

## 5.6 Научно-практические занятия – не предусмотрены

## 5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8 Самостоятельная работа

<b>№</b> п/п	№ модуля дисциплины из табл. 5.1	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудо- емкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1	Классификация предприятий общественного питания. Система автоматизации проектирования. Основные направления проектирования и реконструкции предприятий общественного питания в современных условиях.	4	ПК-11; ПК-12
2.		Система автоматизации проектирования (САПР).	4	ПК-11; ПК-12
3.		Функциональная структура предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания, состав функциональных групп помещений в зависимости от типа предприятия и способа производства (сырье, кулинарные полуфабрикаты).	10	ПК-11; ПК-12
4.	2	Проектирование предприятий питания при производственных предприятиях, административных учреждениях, учебных заведениях Проектирование заготовочных предприятий.	6	ПК-11; ПК-12
5.		Проектирование и принцип размещения предприятий общественного питания при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях, при домах	6	ПК-11; ПК-12

		T		
-		отдыха, санаториях, пансионатах и др.		
6.		Проектирование и принципы размещения заготовочных предприятий общественного питания.	8	ПК-11; ПК-12
7.		Расчёт прочей продукции и покупных товаров		
/.		предприятий доготовочных и работающих на сы-	6	ПК-11; ПК-12
		рье.	O	11K-11, 11K-12
8.		Расчёт количества реализуемых блюд с использо-		
0.		ванием коэффициента потребления блюд.	6	ПК-11; ПК-12
9.		Разработка производственной программы магази-		
<i>)</i> .		нов кулинарии и отделов по реализации полуфаб-	6	ПК-11; ПК-12
		рикатов и кулинарных изделий	O	111, 111, 1111 12
10.		Разработка производственной программы цехов		
10.		заготовочных предприятий	8	ПК-11; ПК-12
11.		Расчёт площадей складских помещений.		
11.		Методы расчёта расхода сырья и кулинарных по-		
		луфабрикатов для предприятий заготовочных, до-		
		готовочных и работающих на сырье.	10	ПК-11; ПК-12
		Методы расчета площади помещений для приема и		
	3	хранения продуктов по нормативным данным.		
12.	1	Технологический расчёт и подбор оборудования.		
		Расчёт и подбор механического, подъёмно-	10	ПИ 11 ПИ 12
		транспортного, холодильного и теплового оборудо-	10	ПК-11; ПК-12
		вания, механизированных поточных линий		
13.	]	Технологический расчёт и подбор теплового обо-		
		рудования, автоматов и полуавтоматов для приго-	12	ПК-11; ПК-12
		товления кулинарных изделий, торговых автоматов		·
14.		Расчет площадей помещений производственных,		
		служебных, бытовых и технических. Определение	10	ПК-11; ПК-12
		общей площади проектируемого предприятия.		
15.		Расчета площадей производственных, служебных,		
		бытовых и технических помещений.		
		Методы расчета площадей помещений по площади	8	ПК-11; ПК-12
		занимаемой оборудованием и по нормативным	O	11111, 11111-12
		данным. Определение общей площади проектируе-		
		мого предприятия.		
16.		Помещения для приёма и хранения продуктов.		
		Складские помещения. Состав помещений, обору-		
		дование. Нормативные и технологические требова-		
		ния к проектированию. Требования к условиям		
		хранения основных продуктов. Механизация погру-	0	HIC 11 HIC 10
		зочно-разгрузочных работ.	8	ПК-11; ПК-12
		Экспедиция. Состав и взаимосвязь помещений,		
		оборудование. Планировки помещений для приема, хранения и отпуска сырья, кулинарных полуфабри-		
		катов, мучных кулинарных и кондитерских изде-		
		лий.		
17.	4	Помещения для потребителей. Состав помещений,		
17.		технологические требования к проектированию,		
		оборудование помещений. Нормативные требова-		
		ния к расстановке оборудования. Планировка и зо-	_	
		нирование помещений. Барная стойка. Конструкция	8	ПК-11; ПК-12
		стойки и комплектация. Раздаточные линии. Схемы		
		размещения раздаточных линий. Нормативные тре-		
		бования к зоне размещения линии.		
18.	1	Служебные, бытовые и технические помещения.		
		Состав помещений, технологические требования к	6	ПК-11; ПК-12
		проектированию.		<u> </u>
19.	1	Подсобные помещения. Состав помещений, техно-	-	ПИ 11. ПИ 12
		логические требования к проектированию.	6	ПК-11; ПК-12
20.		Объемно-планировочные решения отдельно стоя-		
	5	щих одноэтажных и многоэтажных зданий пред-	9	ПК-11; ПК-12
<u></u>		приятий общественного питания.		<u> </u>
	•			

		Варианты размещения предприятий. Размещение		
		заготовочных, доготовочных и предприятий рабо-		
		тающих на сырье. Требования к конфигурации за-		
		готовочных и доготовочных предприятий. Плани-		
		ровочные схемы заготовочных предприятий. Пла-		
		нировочные схемы доготовочных предприятий.		
		Особенности проектирования предприятий общест-		
		венного питания, расположенных в зданиях иного		
		назначения.		
21		Особенности проектирования предприятий общест-	1	ПК-11; ПК-12
		венного питания в зданиях иного назначения.	4	11K-11, 11K-12
22.	1,2,3,4,5	Проработка лекций (1 час на лекцию)	3	ПК-11; ПК-12

#### 5.9 Примерная тематика курсовых проектов – не предусмотрено.

5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Формируемые	-	Виды занятий Л ЛР ПЗ КР/КП СРС			Формы контроля	
компетенции	Л			CPC		
ПК-11	-					Контрольная работа, тест, разноуровневые за-
11K-11	+		+		+	дания и задачи, экзамен
ПК-12	_					Контрольная работа, тест, разноуровневые за-
11K-12	+		+	+		дания и задачи, экзамен

#### 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

#### 6.1 Основная литература

- 1. Проектирование предприятий общественного питания [Текст]: учебное пособие для студентов вузов, обуч. по направлению подготовки дипломированного специалиста 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" / Т.В. Шленская, Г.В. Шабурова, А.А. Курочкин, Е.В. Петросова. СПб.: Троицкий мост, 2011. 288 с.: ил.
- 2. Никуленкова, Тамара Трофимовна. Проектирование предприятий общественного питания [Текст]: учебник для студентов вузов, обуч. по спец. "Технология продуктов общественного питания" направл. подготовки "Технология продовольственных продуктов спец. назначения и общественного питания" / Никуленкова, Тамара Трофимовна, Ястина, Галина Михайловна; Под ред. Т.Т. Никуленковой. М.: КолосС, 2008. 247 с.: ил. (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений).
- 3. Ястина, Галина Михайловна. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD [Текст]: учебник для студентов вузов, обуч. по спец. 260501 "Технология продуктов общественного питания", а также направл. подготовки бакалавров и магистров 260800 "Технология продукции и организация общественного питания" / Ястина, Галина Михайловна, Несмелова, Светлана Владимировна. СПб.: Троицкий Мост, 2012. 288 с.: ил.

#### 6.2 Дополнительная литература

- 1. Никуленкова, Тамара Трофимовна. Проектирование предприятий общественного питания [Текст]: учебник по спец. "Технология продуктов общественного питания" / Никуленкова, Тамара Трофимовна, Ястина, Галина Михайловна; Под ред. Т.Т. Никуленковой. М.: КолосС, 2006. 247 с.: ил. (Учебники и учеб. пособия для студентов высших учебных заведений).
- 2. Плаксин, Юрий Михайлович. Процессы и аппараты пищевых производств: учебник / Плаксин, Юрий Михайлович, Малахов, Николай Николаевич, Ларин, Вениа-

- мин Андреевич. 2-е изд.; перераб. и доп. М.: КолосС, 2005. 760 с.: ил. (Учебники и учеб. пособия для студентов высших учебных заведений).
- 3. Никифорова Т.А. Проектирование предприятий общественного питания: учебное пособие [Электронный ресурс] / Т.А. Никифорова, Д.А.Куликов, В.Г.Коротков. Электрон. текстовые дан. Оренбургский гос. ун-т. Оренбург: ОГУ, 2012. 161с. ЭБС «БиблиоРоссика».
- 4. Артёмова Е.Н. Проектирование предприятий общественного питания: учебное пособие для вузов [Электронный ресурс] / Е.Н. Артёмова, Н.И. Царёва. Электрон. текстовые дан. Орёл: ОрёлГТУ, 2009. 205с. ЭБС «БиблиоРоссика».
- 5. Мглинец А. И. Справочник технолога общественного питания [Электронный ресурс] / А. И. Мглинец. Г. Г. Ловачева, Л. М. Алешйна. Электрон. текстовые дан. М.: Колос, 2000. 416 с. ЭБС «Троицкий мост».
- 6. Ведомственные нормы технологического проектирования заготовочных предприятий общественного питания по производству полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий: ВНТП 04—86 / Минторг СССР: Введ 01.07.1986: Взамен ВТН 04-80. М., 1986. 71 с.
- 7. ГОСТ Р 53105-2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введен впервые с 01.01.2010. М.: Стандартинформ, 2010. 14 с.
- 8. ГОСТ Р 53106-2008. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Введен впервые 01.01.2010. М.: Стандартинформ, 2009. 10 с.
- 9. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Взамен ГОСТ Р 50762—95; введ. 01.01.2009. М.: Стандартинформ, 2008. 15 с.
- 10. ГОСТ Р 50763—2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Взамен ГОСТ Р 50763-95; введ. 01.01.2009. М.: Стандартинформ, 2008. 14 с.
- 11. ГОСТ Р 50764—2009. Услуги общественного питания. Общие требования. Взамен ГОСТ Р 50764-95; введ. 01.01.2011. М.: Стандартинформ, 2010. 10 с.
- 12. Инструкция о порядке разработки, согласования, утверждения и составе проектной документации на строительство предприятий, зданий и сооружений. М.: Минстрой России, 1995 (СНиП 11-01-95).
- 13. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях. М.: Минздрав России, 2010. 50 с. (СанПиН 2.4.1.2660-2010).
- 14. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. М.: Минздрав России, 2003.- 24 с. (СанПин 2.3.2.1324-03).
- 15. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. М.: Минздрав РФ, 2001. 72 с. (СанПиН 2.3.6.1079—01).
- 16. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Введ. с 1 октября 2008 г. М.: 41 с. (СанПиН 2.4.5. 2409-08).
- 17. Строительные нормы и правила СНиП 2.09.04—87\*. Административные и бытовые здания. М.: Минстрой России, 1994.
- 18. Строительные нормы и правила СНиП 31-06—2009. Общественные здания и сооружения. Актуализированная редакция СНиП 2.08.02—89\*. М.: Межрегион

#### 6.3 Периодические издания

- 1. Оборудование пищевой промышленности: реферативный журн. / учредитель и изд : ВИНИТИ РАН. – 1956 - . – М., 2015 - . – Ежемес. – ISSN 0034-2521.
- 2. Питание и общество : профессиональный кулинарный журнал; научнопроизводственное издание / учредители : Редакция журнала «Питание и общество» (физические лица). - 1928. – М.: «Питание и общество», 2015 - . – Ежемес.
- 3. Пищевая промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель ООО «Пищепромиздат». – 1930, июль - . – М.: Пишевая промышленность, 2015- . – Ежемес. -ISSN 0235-2486.
- 4. Ресторатор: информационно-аналитический журнал о ресторанном бизнесе / учредители: сотрудники журнала (физические лица). - 2001 - . - М.: ЗАО «Индепендент Маркет Девелопмент Гроуп», 2015. - . - Ежемес.

#### 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

ЭБС «Лань» – Режим доступа: http://e.lanbook.com

ЭБС «Юрайт» – Режим доступа: http://www.biblio-online.ru

ЭБ РГАТУ – Режим доступа: http://bibl.rgatu.ru/WEB

ЭБС «Троицкий мост». Режим доступа: http://www.trmost.com/

#### 6.5 Методические указания к практическим занятиям /лабораторным занятиям/ научно-практическим занятиям/коллоквиумам

Корнилов С.В. Методические указания к практическим занятиям по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» // С.В. Корнилов, В.В.Горшков / Электронная библиотека ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025, Рязань. Режим доступа

http://bibl.rgatu.ru/.

#### 6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Корнилов С.В. Методические указания по самостоятельной работе по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» // С.В. Корнилов, В.В.Горшков / Электронная библиотека ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025, Рязань. Режим доступа

http://bibl.rgatu.ru/.
7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных)

Наименование	Лицензия	Ограничение	Дата окончания
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c- 626c8be57420	без ограниче- ний	без ограниче- ний
ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 напредоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021		
«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационнойподдержке от 26.08.2016	без ограниче- ний	без ограниче- ний

Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP- 4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH- 7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WD		
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF- JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR- 334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ- YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC- TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV- Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF- 9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W- KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6- G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ- GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF- T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3- QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG		
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
eTXT Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
GIMP	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
WINE	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Справочно-правовая система "Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

Профессиональные БД						
База ГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-					
	<u>0.htm</u>					
Государственная публичная научно-техническая библи	отека http://ecology.gpntb.ru					
России						
Сайты официальных организаций						
Официальный сайт Министерства здравоохранения Рос	сий- http://www.rosminzdrav.ru					
ской Федерации						
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	www.nbmgu.ru					
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp					
Информационные справо	чные					
системы						
Гарант	http://www.garant.ru/					
КонсультантПлюс http://www.consultant.ru/						

# 8. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплине

Оформляется отдельным документом как Приложение 1 к рабочей программе

**9. Материально-техническое обеспечение.** Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы

#### МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

#### Утверждаю:

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки/специальности

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

О.В. Черкасов

« 19» марта 2025 г.

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Этикет застолья и обслуживания стола

(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования	бакалавриат
	(бакалавриат, специалитет, магистратура)
Направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация
общественногопитания	
	(полное наименование направления подготовки)
Направленность (профиль(и)) Технология ор	ганизации ресторанного дела
	менование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)
Квалификация выпускника бакалавр	
Форма обучения <u>заочная</u> (очная, заочн <b>Курс</b> $\underline{1}$	ая, очно-заочная) <b>Семестр</b> <u>-</u>
Курсовая(ой) работа/проект <u>-</u> курс Экзамен - курс	Зачет <u>1</u> курс

#### ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ 17.08.2020 г. № 1047

(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчик:

доцент

кафедры

ТОПиПСХП

С.В. Никитов

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры Протокол № 7а от «19» марта 2025 г.

Заведующий кафедрой

ТОПиПСХП

Eff

О.В. Черкасов

#### 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

#### Цель дисциплины:

- формирование у обучающихся необходимых компетенций, уровень которых позволяет использовать знания в области современного этикета в профессиональной деятельности; изучение принципов этикета застолья, усвоение нравственных особенностей профессиональной деятельности инженера-технолога общественного питания, получение навыков практического применения приобретенных знаний.

#### Задачи:

- получение необходимых теоретических знаний в области этикета застолья и обслуживания стола;
- получение навыков практического применения основных принципов этикета в жизни и в профессиональной деятельности;
  - -воспитание нравственности, морали, толерантности;
  - -формирование у студентов осознания социальной значимости получаемой профессии;
  - -развитие умения избегать конфликтов с клиентами, достигать контакта и взаимопонимания.

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Габлица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):						
Область	Типы задач	Задачи профессиональной	Объекты			
профессиональной	профессиональной	деятельности	профессиональной			
деятельности (по Реестру	деятельности		деятельности			
Минтруда)			(или областей знания)			
22. Пищевая	технологический	организация оформления	- продовольственное			
промышленность, включая		документов, для получения	сырье растительного и			
производство напитков и		разрешительной документации	животного			
табака (в сфере		для функционирования	происхождения;			
промышленного		предприятия питания;	продукция питания			
производства кулинарной		разработка планов и программ	различного назначения;			
продукции)		внедрения инноваций и	методы и средства			
		определения эффективности их	испытаний и контроля			
		внедрения в производство;	качества сырья и готовой			
		участие в разработке	продукции питания;			
		концепции развития	технологическое			
		предприятия питания с учетом	оборудование; сетевые и			
		тенденций потребительского	крупные предприятия			
		рынка;	питания и отели, крупные			
		планирование и координация	специализированные			
		деятельности производства с	цеха, имеющие функции			
		другими видами деятельности	кулинарного			
		предприятия питания;	производства;			
		организация и осуществление	центральный офис сети			
		контроля соблюдения	предприятий питания.			
		технологического процесса	- выпускники могут			
		производства продукции	осуществлять			
		питания на отдельных	профессиональную			
		участках/подразделениях	деятельность в других			
		предприятия питания;	областях и (или) сферах			
		организация работы	профессиональной			
		производства и процессов	деятельности при условии			
		снабжения, хранения и	соответствия уровня их			
		передвижения продуктов	образования и полученных			
		внутри предприятия питания;	компетенций требованиям			
		разработка и реализация	к квалификации работника.			
		мероприятий по управлению				
		качеством и безопасностью				
		сырья, полуфабрикатов и				
		готовой продукции на				
		предприятиях питания;				
		разработка и реализация				
		мероприятий по повышению				
		эффективности производства				

		продукции питания, направленных на снижение	
		трудоемкости, энергоемкости и	
		повышение	
		производительности труда; внедрение новых видов сырья,	
		высокотехнологических	
		производств продукции	
		питания, нового	
		технологического	
		оборудования; организация и осуществление	
		входного контроля качества	
		сырья и материалов,	
		производственного контроля полуфабрикатов и продукции	
		полуфаорикатов и продукции питания;	
		проведение стандартных и	
		сертификационных испытаний	
		пищевого сырья и готовой продукции питания;	
		оценка влияния новых	
		технологий, новых видов сырья,	
		продуктов и технологического	
		оборудования, новых условий производства продукции на	
		конкурентность продукции	
		производства и рентабельность	
		предприятия; обеспечение и поддержание	
		обеспечение и поддержание эффективной системы продаж	
		продукции производства и	
		контроля деятельности	
		производства; совершенствование работы	
		производства и содействие	
		совершенствованию процесса	
		обслуживания гостей;	
		участие в разработке концепции, ценообразования на	
		блюда, продвижении бренда и	
		стратегии развития предприятия	
		питания; разработка и реализация	
		разработка и реализация программ по продвижению	
		продукции производства и	
		привлечению потребителей,	
		обеспечению и поддержки лояльности потребителей к	
		предприятию питания.	
33. Сервис, оказание услуг	организационно-	оценка условий поставки	- продовольственное
населению (торговля, техническое обслуживание,	управленческий	продуктов от потенциального круга поставщиков;	сырье растительного и животного
ремонт, предоставление		организация системы	происхождения;
персональных услуг, услуги		товародвижения и создания	продукция питания
гостеприимства, общественное питание и		необходимых условий для хранения, складирования и	различного назначения; методы и средства
прочие)		перемещения закупаемых	методы и средства испытаний и контроля
- ,		продуктов;	качества сырья и готовой
		установка критериев и	продукции питания;
		показателей эффективности работы производства;	технологическое оборудование; сетевые и
		определение объемов затрат на	крупные предприятия
		логистические процессы и	питания и отели, крупные
		информационные технологии по	специализированные

автоматизации логистических процессов на предприятии питания;

организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;

определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;

формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;

выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;

разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;

операционное планирование на предприятии;

организация документооборота по производству;

организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;

управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;

контроль финансовых и материальных ресурсов;

осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;

формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства;

создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;

участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных

цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.
- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии

соответствия уровня их образования и полученных

компетенций требованиям к квалификации работника.

		злоупотреблений персонала.	
22. Пищевая	научно-	проведение исследований по	- продовольственное
промышленность, включая	исследовательский	выявлению возможных рисков в	сырье растительного и
производство напитков и		области качества и безопасности	животного
табака (в сфере		продукции производства и	происхождения;
промышленного		условий, непосредственно	продукция питания
производства кулинарной		влияющих на их возникновение;	различного назначения;
продукции)		разработка документации по	методы и средства
		обеспечению качества и	испытаний и контроля
		безопасности продукции	качества сырья и готовой
		производства на предприятии; анализ научно-технической	продукции питания; технологическое
		информации, отечественного и	оборудование; сетевые и
		зарубежного опыта по	крупные предприятия
		производству продукции	питания и отели, крупные
		питания;	специализированные
		участие в выполнении	цеха, имеющие функции
		эксперимента, проведение	кулинарного
		наблюдений и измерений,	производства;
		составление их описания и	центральный офис сети
		формулировка выводов;	предприятий питания.
		использование современных	- выпускники могут
		методов исследования и	осуществлять
		моделирования для повышения эффективности использования	профессиональную деятельность в других
		сырьевых ресурсов при	деятельность в других областях и (или) сферах
		производстве продукции	профессиональной
		питания;	деятельности при условии
		участие в разработке продукции	соответствия уровня их
		питания с заданными	образования и полученных
		функциональными свойствами,	компетенций требованиям
		определенной биологической,	к квалификации работника.
		пищевой и энергетической	
22 H		ценностью.	
22. Пищевая	проектный	оценка качества услуг в области проектирования и	- продовольственное
промышленность, включая производство напитков и		области проектирования и реконструкции предприятия	сырье растительного и животного
табака (в сфере		питания, предоставляемых	происхождения;
промышленного		проектными организациями;	продукция питания
производства кулинарной		разработка технического	различного назначения;
продукции)		задания и	методы и средства
		технико-экономического	испытаний и контроля
		обоснования на проектирование и	качества сырья и готовой
		реконструкцию предприятия	продукции питания;
		питания;	технологическое
		определение размеров производственных помещений,	оборудование; сетевые и крупные предприятия
		подбор технологического	питания и отели, крупные
		оборудования и его размещение;	специализированные
		чтение чертежей и	цеха, имеющие функции
		осуществление контроля за	кулинарного
		качеством услуг проектных	производства;
		организаций при проектировании	центральный офис сети
		и реконструкции предприятий	предприятий питания.
		питания;	- выпускники могут
		осуществление контроля за	осуществлять
		качеством монтажных работ, и	профессиональную
		оценка результатов проектирования предприятий	деятельность в других областях и (или) сферах
		питания малого бизнеса;	профессиональной
		использование системы	деятельности при условии
		автоматизированного	соответствия уровня их
		проектирования и программного	образования и полученных
		обеспечения при создании	компетенций требованиям
		проектов вновь строящихся и	к квалификации работника.
	•		

	реконструированных	
	предприятий питания.	

# **2.** Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы Индекс дисциплины – Б1.В.02.

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питание и пр.).

Объекты профессиональной деятельности (или областей знания):

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.
- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

#### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ООП по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии)

Задача ПД	Объект	Категор	Код и	Код и	Основание (ПС,
	или	ия	наименова	наименование	анализ опыта)
	област	професс	ние	индикатора	
	Ь	иональн	профессио	достижения	
	знания	ых	нальной	профессионально	
	(npu	компете	компетенц	й компетенции	
	необхо	нций	ии		
	димос	(npu			
	mu)	необход			
		имости)			

Направленность (профиль), специализация «Технология организации ресторанного дела»

Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный, научно-исследовательский

ПК-8 ПК-8.1. Владеет оценка условий поставки продуктов от Профессиональн потенциального круга поставщиков; Способен видами, ый стандарт организация системы товародвижения и «Руководитель организов формами и методами создания необходимых условий для хранения, предприятия ывать, складирования и перемещения закупаемых питания», планиров мотивации продуктов; ать и утвержденный персонала, установка И показателей критериев контроли осуществляет приказом эффективности работы производства; ровать мероприятия по Министерства определение объемов затрат деятельн мотивации и труда и логистические процессы и информационные ость стимулированию социальной технологии по автоматизации логистических сотрудни персонала защиты процессов на предприятии питания; ков производства Российской организация и контроль отдела продаж по предприя продукции Федерации от реализации продукции производства внутри и общественного 07.05.2015 г. № тий вне предприятия питания; питания 281н обществе определение направления деятельности (зарегистрирова массового нного отдела продаж по сегментам рынка и каналов изготовления и питания, реализации; специализирован Министерством обеспечив формирование ассортимента продаваемой юстиции ных пищевых ать Российской продукции и услуг внутри и вне предприятия соблюден продуктов, Федерации 02 питания; включая выявление недостатков процесса материальное и июня 2015 г., выполнен обслуживания и регистрационны определение способов нематериальное ия й № 37510) повышения качества обслуживания технолог стимулирование разработкой критериев И показателей ических эффективности обслуживания; операций разработка мотивационной программы для работников производства анализ И режимов эффективности проведения мотивационных производс программ; тва операционное планирование предприятии; организация документооборота производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и качеством производства управление продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых материальных ресурсов производства,

принятие мер для предотвращения различных

злоупотреблений персонала.

# 4. Объём дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	D	Курс				
	Всего часов	1				
Аудиторные занятия (всего)	14	14				
В том числе:						
Лекции	6	6				
Лабораторные работы (ЛР)						
Практические занятия (ПЗ)	8	8				
Семинары (С)						
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)						
Другие виды аудиторной работы						
Самостоятельная работа (всего)	90	90				
В том числе:						
Проработка конспекта лекций	12	12				
Подготовка к практическим занятиям	16	16				
Подготовка доклада, включая изучение литературных источников	50	50				
Подготовка к тестированию	12	12				
Другие виды самостоятельной работы						
Контроль	4	4				
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	зачет	зачет				
Общая трудоемкость час	108	108				
Зачетные Единицы Трудоемкости	3	3				
Контактная работа (по учебным занятиям)	14	14				

## 5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

	3.1 Газделы дисциплины и технологии формирования компетенции								
		Техно	логии (	тенций					
<b>№</b> п/п	Наименование разделов дисциплины	Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзам)	Код индикатора достижения компетенции	
1.	Основы современного этикета	-		2		8	10	ПК-8.1	
2.	Основные этапы становления культуры застолья в России и за рубежом	-		2		8	10	ПК-8.1	
3.	Этикет приема	1		-		12	13	ПК-8.1	
4.	Застольный этикет	1		-		12	13	ПК-8.1	
5.	Этикет ресторана	1		1		14	16	ПК-8.1	
6.	Основные нравственные качества специалиста общественного питания	1		1		12	14	ПК-8.1	
7.	Имидж работника в сфере общественного питания	1		1		12	14	ПК-8.1	
8.	Этикет застолья в разных странах	1		1		12	14	ПК-8.1	
ИТО	ИТОГО			8		92	104		

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

	ora i noderna. Unadimenta i mendinadimenta esperi								
№	№ Наименование обеспечивающих			№ разделов данной дисциплины из табл.5.1,					
$\Pi/\Pi$	(предыдущих) и обеспечиваемых	длякоторых необходимо изучение							
	(последующих)дисциплин	обеспечивающих (предыдущих) и							
		обеспечиваемых							
		(последующих)дисциплин							
		1	2	3	4	5	6	7	8
	Последующие дисциплины								
1.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	+	+	+	+	+	+	+	+
2.	Ресторанное дело	+	+	+	+	+	+	+	+

#### 5.3 Лекционные занятия

	лскционные			
<b>№</b> п/п	Наименовани е разделов или	Темы лекций	Трудоемкост ь (час.)	Код индикатора достижения компетенции
	№ разделов			,
1.	3	Виды приёмов и их особенности	1	ПК-8.1
2.	4	Рассадка за столом. Распределение мест. Завершение приёма	1	ПК-8.1
3.	5	Питание дома и вне дома. Признаки хорошего ресторана. Основные ошибки при обслуживании	1	ПК-8.1
4.	6	Коллективная ответственность всех сотрудников предприятия за возможное производство некачественной продукции и некачественное обслуживание посетителей	1	ПК-8.1
5.	7	Понятие имиджа. Самопрезентация. Правила «деловой гигиены»	1	ПК-8.1
6.	8	Особенности этикета обслуживания стола и приёма пищи в европейских странах	1	ПК-8.1
ГИ	ОГО		6	

### 5.4 Лабораторные занятия— не предусмотрены

5.5 Практические занятия (семинары)

No	Наименова	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудое	Код индикатора
$\Pi/\Pi$	ние		мкость	достижения
	разделов		(час.)	компетенции
	или			
	№ разделов			
1.	1	Понятие этикета. Функции этикета. Основные	2	ПК-8.1
		принципы этикета.	<u> </u>	
2.	2	Культура застолья разных эпох и стран.	2	ПК-8.1
3.	5	Виды ресторанов. Выбор ресторана.	1	ПК-8.1
4.	6	Основные качества специалиста в индустрии питания.	1	ПК-8.1
5.	7	Понятие имиджа. Самопрезентация.	1	ПК-8.1
6.	8	Особенности этикета обслуживания стола и приёма	1	ПК-8.1
		пищи в европейских странах.	1	
ПОТИ	O		8	_

# 5.6 Научно- практические занятия – не предусмотрены

#### 5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов или № разделов	Тематика самостоятельной работы  ———————————————————————————————————	Трудоем кость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	1	Понятие этикета. История формирования этикета и его основные тенденции. Функции этикета. Основные принципы этикета. Виды этикета. Этикет застолья — часть общей культуры человека.	8	ПК-8.1
2.	2	Культура застолья Древнего Востока и античных цивилизаций Древней Греции и Древнего Рима. Искусство застолья в эпоху средневековья и Нового времени. Франция — родина кулинарного искусства. История формирования культуры застолья в России. Гостевой этикет дворянского общества. Традиции крестьянского стола.	8	ПК-8.1
3.	3	Понятие, значение и виды приемов. Основные виды приемов. Способы сервировки. Приемы "В галстуке" (официальные). Подготовка приема (выбор даты, список гостей, рассылка приглашений, план рассадки, кувертные карточки, меню, сценарий проведения приема, сервировка, тосты и речи, схема приема). Порядок проведения приема с рассадкой гостей. Особенности проведения приемов без рассадки. Поведение на приеме. Приемы "Без галстука" (неофициальные). Домашние приемы. Приемы в помещении (дресс-коды, правила проведения, выбор блюд и напитков). Приемы на открытом воздухе (дресс-коды, правила проведения, выбор блюд и напитков)	12	ПК-8.1
4.	4	Еда как часть определенной культуры. Особенности и различия европейской и азиатской кухни. Поведение за столом. Культура еды. Использование стандартных и других столовых приборов (палочек для еды). Гастрономический этикет: что как едят. Особенности употребления различных безалкогольных напитков. Основные семейства спиртных напитков. Бокалы для подачи разных типов вина. Ликеры: особенности подачи и употребления. Алкогольные и безалкогольные коктейли. Способы употребления. Места употребления	12	ПК-8.1
5.	5	Виды ресторанов. Выбор ресторана. Приглашение. Как правильно войти в ресторан. Этикет за столом. Общение с персоналом ресторана. Как правильно сделать заказ. Танцевальный этикет. Окончание трапезы и оплата счёта.	12	ПК-8.1
6.	6	Основные нравственные качества специалиста общественного питания	12	ПК-8.1
7.	7	Имидж работника в сфере общественного питания	12	ПК-8.1
8	8	Особенности этикета обслуживания стола и приёма пищи в европейских странах. Американский этикет застолья. Этикет приёма гостей в восточных странах.	12	ПК-8.1
ИТС	ОГО		90	

5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и

форм контроля

Код индикатора	Виды занятий					Формы контроля
достижения компетенции	Л	ЛР	ПЗ	КР/КП	CPC	
ПК-8.1	+		+		+	Устный опрос, доклад, тесты, зачет

#### 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

#### 6.1 Основная литература

- 1. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах :учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е.Чередниченко. Новосибирск : НГТУ, 2011. 204 с. ISBN 978-5-7782-1767-6. Текст: электронный. URL: https://znanium.com/catalog/product/546634
- 2. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко ; С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах ; 2025- 02-05. Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2011. 206 с. Текст. Гарантированный срок размещения в ЭБС до 05.02.2025 (автопролонгация). ISBN 978-5-7782-1767-6. Текст : электронный // IRPbooks : электронно-библиотечная система. URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/44975.htm">http://www.iprbookshop.ru/44975.htm</a>
- 3. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н. Д. Торопова. 2-е изд., перераб. и доп. Санкт-Петербург : Лань, 2019. 348 с. ISBN 978-5-8114-3691-0. Текст : электронный // Лань : электронно- библиотечная система. URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/119617">https://e.lanbook.com/book/119617</a>

#### 6.2 Дополнительная литература

- 1. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Галина Михайловна, Татьяна Александровна; Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова, Краснодарский ф-л. 1. Москва: Издательство "Магистр", 2020. 560 с. ВО Бакалавриат. ISBN 978-5-9776-0060-6. ISBN 978-5-16-004718-8. Текст электронный // Знаниум: электронно-библиотечная система. URL: <a href="http://znanium.com/go.php?id=389895">http://znanium.com/go.php?id=389895</a>
- 2. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая, А.Т. Васюковой; А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая; под редакцией А.Т. Васюковой. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; 2022-01-18. Москва: Дашков и К, 2019. 416 с. Гарантированный срок размещения в ЭБС до 18.01.2022 (автопролонгация). ISBN 978-5-394-03385-8. Текст электронный // IRPbooks: электронно-библиотечная система. URL: http://www.iprbookshop.ru/85624.html
- 3. Главчева, Светлана Ивановна. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Светлана Ивановна, Елена Ивановна; Новосибирский государственный технический университет. Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет (НГТУ), 2011. 404 с. ВО Бакалавриат. ISBN 978-5-7782-1766-9. Текст электронный // Знаниум: электронно-библиотечная система. URL: <a href="http://znanium.com/go.php?id=546647">http://znanium.com/go.php?id=546647</a>

#### 6.3 Периодические издания

1. Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета имени П. А. Костычева: науч.- производ. журн. / учредитель и издатель федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П. А. Костычева». – 2009 - . - Рязань, 2020 - . - Ежекварт. – ISSN 2077- 2084. - Текст: непосредственный.

- 2. Вопросы питания: науч. практ. журнал / учредитель : редакция журнала «Вопросы питания». 1932 . Москва : Издат. Группа «ГЭОТАР-Медиа», 2016-2017. Двухмес. ISSN 0042-8833. Текст : непосредственный.
- 3. Пищевая промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель ООО Пищепромиздат». 1930, июль . Москва : Пищевая промышленность, 2016 . Ежемес. ISSN 0235-2486. Текст : непосредственный.
- 4. Пищевая технология: научн.-техн. журн. / учредитель: Кубанский государственный технологический университет, 1957 . Краснодар, 2016. Двухмес. ISSN 0579-3009. Текст : непосредственный.
- 5. Техника и технология пищевых производств (Food Processing: Techniques and Technology): науч. журн. / учредитель: ФГБОУ ВО Кемеровский государственный университет. 1998 . Кемерово, 2020. Ежекварт. ISSN 2074-9414. Текст: непосредственный.
- 6. Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК продукты здорового питания : науч.—теоретич. журн. / учредитель: Ассоциация Технологическая платформа Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК продукты здорового питания. 2013 . Воронеж, 2016 2018. Двухмес. ISSN 2311-6447. —Текст : непосредственный.

#### 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт». URL: https://urait.ru
- 3EC «Znanium.com». URL: https://znanium.com
- ЭБ РГАТУ. URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
- Справочно-правовая система «Гарант». URL: http://www.garant.ru
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». URL: http://www.consultant.ru
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». URL: https://www.1gl.ru
- Научная электронная библиотека elibrary. URL: https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) URL: http://www.cnshb.ru
- -Научная электронная библиотека КиберЛенинка. URL: https://cyberleninka.ru
- -Федеральный портал «Российское образование». URL: http://www.edu.ru/documents/
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». URL : http://window.edu.ru/
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. URL: http://fcior.edu.ru/
- Polpred.com Обзор СМИ. URL: http://polpred.com/

# 6.5 Методические указания к практическим занятиям /лабораторным занятиям/ научно-практическим занятиям/коллоквиумам

Никитов, С.В. Методи ческие ре комендации п о п роведению п рактических з анятий по дисциплине  $\Theta$ тикет астолья иобслуживания сола» длятудентов очной изочной форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания [Электронный ресурс] / С.В. Никитов. — Рязань: Изд- во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. — 24с. — ЭБ РГАТУ

# 6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Никитов, С.В. Методические рекомендации для самостоятельной работы по дисциплине «Этикет застолья и обслуживания стола» для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания [Электронный ресурс] / С.В. Никитов. — Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. — 24 с. — ЭБ РГАТУ

# 7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных)

Наименование	Лицензия	Ограничение	Дата окончания
Kaspersky Endpoint Security длябизнеса - Стандартный RussianEdition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Office 365 для образования E1	70dac036-3972-4f17-8b2c-	без	без
(преподавательский)	626c8be57420	ограничений	ограничений
ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №7828/21	_	_
	напредоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021		
«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационной	без	без
	поддержке от 26.08.2016	ограничений	ограничений
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP- 4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH- 7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WD	0. pa.m.	or paint romm
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF- JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR- 334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ- YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC- TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV- Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF- 9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W- KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6- G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ- GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF- T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3- QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R- PWHKG		
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
eTXT Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
GIMP	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
WINE	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Справочно-правовая система "Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

Профессиональные БД						
База ГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm					
Государственная публичная научно-техническая библиотека Рос	есии http://ecology.gpntb.ru					
Сайты официальных организаций						
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	gost.ru					
Официальный сайт Министерства здравоохранения Российской	http://www.rosminzdrav.ru					
Федерации						
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	www.nbmgu.ru					
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp					
Информационные справочные системы						
Гарант	http://www.garant.ru/					
КонсультантПлюс http://www.consultant.ru/						

# 8. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплине

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе

**9. Материально-техническое обеспечение.** Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы

#### МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

#### Утверждаю:

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки/специальности

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Ef f

О.В. Черкасов « 19» марта 2025 г.

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ <u>ОСНОВЫ НАУЧНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ (ОНИ)</u>

(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования	бразования <u>бакалавриат</u>				
	(бакалавриат, специалитет, магистратура)				
Направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация				
общественногопитания					
	(полное наименование направления подготовки)				
Направленность (профиль(и)) Технология ор	ганизации ресторанного дела				
(полное наим	иенование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)				
Квалификация выпускника <u>бакалавр</u>					
Форма обучения за очная, заочна Курс $\underline{3}$	ая, очно-заочная) Семестр <u>5</u>				
Курсовая(ой) работа/проект <u>-</u> семестр Экзамен 5 семестр	Зачет - семестр				

#### ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ 17.08.2020 г. № 1047 (дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчик:

Разработчик: доцент кафедры ТОПиПСХП С.В. Никитов

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «19» марта 2025 г., протокол № 7а

Заведующий кафедрой ТОПиПСХП

О.В. Черкасов

#### 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Основная цель дисциплины «Основы научных исследований» является формирование знаний и умений по анализу методологических и теоретических аспектов научных исследований, технологических процессов, планированию и проведению эксперимента, освоение статистических методов обработки и анализа полученных данных при производстве, переработке и хранении пищевого сырья различного назначения на предприятиях общественного питания.

#### Задачи дисциплины:

- освоение методик и методов научных исследований и анализа технологических процессов;
- освоение методов статистического анализа при обработке экспериментальных данных;
- использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;
- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;
- участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;
- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания.

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область	Типы задач	Задачи профессиональной	Объекты
профессиональной	профессиональной	деятельности	профессиональной
деятельности (по Реестру	деятельности		деятельности
Минтруда)			(или областей знания)
22. Пищевая	технологический	организация оформления	- продовольственное
промышленность, включая		документов, для получения	сырье растительного и
производство напитков и		разрешительной документации	животного
табака (в сфере		для функционирования	происхождения;
промышленного		предприятия питания;	продукция питания
производства кулинарной		разработка планов и программ	различного назначения;
продукции)		внедрения инноваций и	методы и средства
		определения эффективности их	испытаний и контроля
		внедрения в производство;	качества сырья и готовой
		участие в разработке	продукции питания;
		концепции развития	технологическое
		предприятия питания с учетом	оборудование; сетевые и
		тенденций потребительского	крупные предприятия
		рынка;	питания и отели, крупные
		планирование и координация	специализированные цеха,
		деятельности производства с	имеющие функции
		другими видами деятельности	кулинарного
		предприятия питания;	производства;
		организация и осуществление	центральный офис сети
		контроля соблюдения	предприятий питания.
		технологического процесса	- выпускники могут
		производства продукции	осуществлять
		питания на отдельных	профессиональную
		участках/подразделениях	деятельность в других
		предприятия питания;	областях и (или) сферах
		организация работы	профессиональной
		производства и процессов	деятельности при условии
		снабжения, хранения и	соответствия уровня их
		передвижения продуктов	образования и полученных
		внутри предприятия питания;	компетенций требованиям к
		разработка и реализация	квалификации работника.
		мероприятий по управлению	
		качеством и безопасностью	

полуфабрикатов сырья, готовой продукции предприятиях питания; разработка И реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции нового питания, технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение поддержание И эффективной системы продаж продукции производства контроля деятельности производства; совершенствование работы производства содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие разработке В концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка реализация программ ПО продвижению продукции производства И потребителей, привлечению обеспечению поддержки И потребителей лояльности предприятию питания. 33. Сервис, оказание услуг организационнооценка условий поставки продовольственное населению (торговля, управленческий продуктов от потенциального сырье растительного и техническое обслуживание, круга поставщиков; животного ремонт, предоставление организация системы происхождения; персональных услуг, услуги товародвижения создания продукция питания гостеприимства, необходимых условий для различного назначения; общественное питание и хранения, складирования методы И средства И прочие) закупаемых испытаний и контроля перемещения качества сырья и готовой продуктов; установка критериев питания; продукции показателей эффективности технологическое

работы производства;

определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;

организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;

определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;

формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;

выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;

разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;

операционное планирование на предприятии;

организация документооборота по производству;

организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;

управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;

контроль финансовых и материальных ресурсов;

осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;

формирование

профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства;

создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;

участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов

оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети

предприятий питания.

выпускники

могут

осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)  выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и производства и условий, непосредственно продукция влияющих на их возникновение; различного разработка документации по обеспечению качества и испытаний	вольственное ительного и ия;
предотвращения различных злоупотреблений персонала.  22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)  продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; различного разработка документации по обеспечению качества и испытаний качества сыр производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и оборудование оборудование оборудование	ительного и
Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)   Под выявлению возможных рисков в области качества и безопасности производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; различного методы и обеспечению качества и испытаний безопасности продукции производства и испытаний безопасности продукции производства и продукции производства и продукция производства на предприятии; продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и оборудование	ительного и
промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)  выявлению возможных рисков в области качества и безопасности производства и производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; различного методы и обеспечению качества и испытаний безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и оборудование	ительного и
производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции) продукции) продукции производства и производства и производства кулинарной продукции) продукции) продукции) продукции производства и продукция продукция по обеспечению качества и испытаний безопасности продукции по продукции производства на предприятии; продукции технологичества и информации, отечественного и оборудование	
табака (в сфере промышленного условий, непосредственно продукции производства и проихожден производства кулинарной продукции) влияющих на их возникновение; различного разработка документации по обеспечению качества и испытаний безопасности продукции качества сыр производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и оборудование	ия;
промышленного производства кулинарной продукции)  продукции)  продукции)  продукции)  условий, непосредственно продукция различного разработка документации по обеспечению качества и испытаний качества сыр производства на предприятии; продукции технологичес информации, отечественного и оборудование	ия;
производства кулинарной продукции)  влияющих на их возникновение; различного методы и обеспечению качества и испытаний по обезопасности продукции производства на предприятии; продукции технологической информации, отечественного и оборудование	
продукции) разработка документации по методы и обеспечению качества и испытаний безопасности продукции качества сыр производства на предприятии; продукции анализ научно-технической информации, отечественного и оборудование	питания
обеспечению качества и испытаний безопасности продукции качества сыр производства на предприятии; продукции анализ научно-технической технологичес информации, отечественного и оборудование	назначения;
безопасности продукции качества сыр производства на предприятии; продукции анализ научно-технической технологичес информации, отечественного и оборудование	средства
производства на предприятии; продукции анализ научно-технической технологичес информации, отечественного и оборудование	и контроля
анализ научно-технической технологичес информации, отечественного и оборудование	ья и готовой
информации, отечественного и оборудование	питания;
	кое
зарубежного опыта по крупные	е; сетевые и
	предприятия
производству продукции питания и от	ели, крупные
питания; специализиро	ванные цеха,
участие в выполнении имеющие	функции
эксперимента, проведение кулинарного	
наблюдений и измерений, производства	
составление их описания и центральный	
формулировка выводов; предприятий	
использование современных - выпускн	ики могут
методов исследования и осуществлять	
моделирования для повышения профессионал	-
эффективности использования деятельность	в других
сырьевых ресурсов при областях и	
производстве продукции профессионал	
	при условии
участие в разработке продукции соответствия	уровня их
питания с заданными образования в	
	гребованиям к
определенной биологической, квалификации	раоотника.
пищевой и энергетической	
ценностью.	DOT 0TD011100
	вольственное
промышленность, включая области проектирования и сырье расти	пельного и
производство напитков и реконструкции предприятия животного табака (в сфере питания, предоставляемых происхожден	ua.
табака (в сфере питания, предоставляемых происхожден промышленного проектными организациями; продукция	ия, питания
производства кулинарной разработка технического различного	назначения;
продукции) задания и методы и	
технико-экономического испытаний	
	ья и готовой
реконструкцию предприятия продукции	питания;
питания; предприятия предприятия предприятия предприятия	
определение размеров оборудование	
производственных помещений, крупные	предприятия
подбор технологического питания и от	
оборудования и его размещение; специализиро	
чтение чертежей и имеющие	функции
осуществление контроля за кулинарного	1, ,
качеством услуг проектных производства	•
организаций при проектировании центральный	
и реконструкции предприятий предприятий	_
питания; - выпускн	
осуществление контроля за осуществлять	J
качеством монтажных работ, и профессионал	ьную
оценка результатов деятельность	в других
проектирования предприятий областях и	
питания малого бизнеса; профессионал	
использование системы деятельности	
автоматизированного соответствия	уровня их
проектирования и программного образования	и полученных
обеспечения при создании компетенций	
проектов вновь строящихся и квалификации	работника.

	реконструированных	
	предприятий питания.	

#### 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины – Б1.В.03

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питание и пр.).

Объекты профессиональной деятельности (или областей знания):

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.
- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

#### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии)

Задача ПД	Объек	Категор	Код и	Код и	Основание
	т или	ия	наименов	наименование	(ПС, анализ
	област	професс	ание	индикатора	опыта)
	Ь	иональн	професси	достижения	
	знания	ых	ональной	профессиональн	
	(npu	компете	компетен	ой компетенции	
	необхо	нций	ции		
	димос	(npu			
	mu)	необход			
		имости)			

Направленность (профиль), специализация «Технология организации ресторанного дела»

Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный, научно-исследовательский

проведение исследований по выявлению	ПК-9	ПК-9.1 Знает	Профессиона
возможных рисков в области качества и	Onped	<b>деля</b> методики	льный
безопасности продукции производства и	em	проведения	стандарт
условий, непосредственно влияющих на их	поста	<b>инов</b> эксперимента,	«Специалист
возникновение;	ку	измеряет,	ПО
разработка документации по обеспечению	экспер	<b>рим</b> обрабатывает	технологии
качества и безопасности продукции	ента,	результаты и	продукции
производства на предприятии;	прово	дит составляет	общественног
анализ научно-технической информации,	иссле	<i>дова</i> описание	о питания»,
отечественного и зарубежного опыта по	ния п	<i>о</i> проводимых	утвержденны
производству продукции питания;	задан	ной экспериментов	й приказом
участие в выполнении эксперимента,	мето	дике	Министерств
проведение наблюдений и измерений,	u	ПК-9.2	а труда и
составление их описания и формулировка	анали	з <i>ир</i> Применяет	социальной
выводов;	yem	статистические	защиты
использование современных методов	резули	<b>ьта</b> методы	Российской
исследования и моделирования для	ты	обработки	Федерации от
повышения эффективности использования	экспер	<b>рим</b> эксперименталь	15 июня 2020
сырьевых ресурсов при производстве	енто	в ных данных для	г. № 329н,
продукции питания;		анализа	регистрацион
участие в разработке продукции питания с		технологически	ный № 1302.
заданными функциональными свойствами,		х процессов	
определенной биологической, пищевой и		производства	
энергетической ценностью.		продукции	
		общественного	
		питания	
		массового	
		изготовления и	
		специализирова	
		нных пищевых	
		продуктов	

	ПК-10	ПК-10.1 Умеет
	способен	составлять и
	измерять	научно
	u	обосновывать
	составля	результаты
	ть	проведённого
	описание	эксперимента
	проводим	для составления
	ых	выводов
	эксперим	
	ентов,	ПК-10.2
	подготав	Документирует
	ливать	результаты
	данные	исследований
	для	путём
	составле	составления
	ния	отчетной
	обзоров,	документации,
	отчетов	оформления
	u	результатов
	научных	поставленного
	публикац	научного
	ий,	эксперимента
	владеет	
	cmamucm	
	ическими	
	методам	
	u u	
	средства	
	ми	
	обработк	
	u	
	эксперим	
	ентальн	
	ых	
	данных	
	проведен	
	ных	
	исследова	
	ний	
		1

#### 4. Объём дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Распо насер	Курс	
	Всего часов	2	3
Аудиторные занятия (всего)	18		18
В том числе:	-	-	-
Лекции	8		8
Практические занятия (ПЗ)	10		10
Самостоятельная работа (всего)	189		189
В том числе:	-	-	-
Выполнение домашних заданий по	61		61
соответствующим темам разделов дисциплины			0.1
Подготовка к контрольным работам	60		60
Подготовка к тестированию	68		68
Контроль	9		9
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	экзамен		экзамен
Общая трудоемкость час	216		216
Зачетные Единицы Трудоемкости	6		6
Контактная работа (по учебным занятиям)	18		18

#### 5. Содержание дисциплины

#### 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

		Техн	юлогии компе	Код индикатора		
<b>№</b> п/п			Практич. занятия	Самост. работа студента	Всего час. (без экзам)	достижения компетенции
1	Методологические основы и	2	-	51	53	ПК-9.1,
	методы научных исследований					ПК-9.2
2	Планирование эксперимента		2	42	46	ПК-9.1, ПК-9.2
3	Статистическая обработка	2	4	44	50	ПК-10.1
	результатов исследования					
4	Анализ и оформление результатов	2	4	52	58	ПК-10.2
	научно-исследовательских работ					
	ИТОГО	8	10	189	207	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№	Наименование обеспечивающих (предыдущих)	№ разделов дисциплины из табл.5.1						
п/п	и обеспечиваемых (последующих)дисциплин	1 2 3 4			4			
	Предыдущие							
1	Математика	-	-	+	-			
2	Философия	+	+	-	-			
	Последующие							
1	Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании	+	+	+	+			

#### 5.3 Лекционные занятия

<b>№</b> п/п	№ разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	1	Методология научных исследований, виды исследований. Понятие методики и методов научных исследований.	2	ПК-9.1, ПК-9.2
2.	2	Планирование технологического эксперимента. Общие принципы и этапы планирования научного исследования	2	ПК-9.1, ПК-9.2
3.	3	Основы статистической обработки результатов. Совокупность и выборка.	2	ПК-10.1
4.	4	Основные источники информации, необходимые для проведения научных исследований в области технологии и организации общественного питания	2	ПК-10.2

#### 5.4 Лабораторные занятия- не предусмотрены

#### 5.5 Практические занятия (семинары)

<b>№</b> п/п	№ разделов	Наименование практических занятий	Трудо-е мкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	2	Разработка однофакторного эксперимента	2	ПК-9.1, ПК-9.2
2.	3	Вычисление статических характеристик	4	ПК-10.1
		вариационного ряда		
3.		Дисперсионный анализ		ПК-10.1
4.		Корреляционно-регрессионный анализ		ПК-10.1
5.	4	Оформление и представление результатов НИР (отчет, доклад, презентация, статья)	4	ПК-10.2

#### 5.6 Научно- практические занятия – не предусмотрены

#### 5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

#### 5.8 Самостоятельная работа

<b>№</b> п/п	<b>№</b> разделов	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудо-е мкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	1	Основы и методы научных исследований	12	ПК-9.1, ПК-9.2
2.		Этапы научно-исследовательской работы	12	ПК-9.1, ПК-9.2
3.		Оборудование и приборы, применяемые в лабораторных исследованиях. Лабораторная посуда	10	ПК-9.1, ПК-9.2
4.		Отбор и хранение проб. Методы фиксации проб	9	ПК-9.1, ПК-9.2
5.		Стандартизация и контроль лабораторных процессов. Правила безопасности выполнения лабораторных работ	8	ПК-9.1, ПК-9.2
6.	2	Планирование и составление программы исследования. Ведение журнала учета и наблюдений	20	ПК-9.1, ПК-9.2
7.		Специализированные научные исследования	22	ПК-9.1, ПК-9.2
8.	3	Основы статистической обработки результатов. Совокупность и выборка. Статистические методы проверки гипотез	12	ПК-10.1
9.		Дисперсионный и корреляционно-регрессионный анализы	12	ПК-10.1
10.		Компьютерная оценка данных научного исследования	20	ПК-10.1
11.	4	Научные документы и издания.	14	ПК-10.2

	Организация работы с научной литературой		
12.	Выполнение теоретического исследования и написание обзора литературных данных по выбранному направлению	12	ПК-10.2
	исследований		
13.	Виды и особенности сбора	12	ПК-10.2
	информационных данных по теме НИР на		
	предприятии		
14.	Требования к написанию отчетов, научных	14	ПК-10.2
	публикаций, докладов для презентаций по		
	результатам НИР		

#### 5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрены

## 5.9 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Код индикатора	Виды занятий			Формы контроля		
достижения компетенции	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	CPC	
ПК-9.1	+		+		+	Тест, контрольная работа, собеседование,
						экзамен
ПК-9.2	+		+		+	Тест, контрольная работа, собеседование,
						экзамен
ПК-10.1	+		+		+	Тест, контрольная работа, собеседование,
1111-10.1						экзамен
ПК-10.2	+		+		+	Тест, контрольная работа, собеседование,
11K-10.2						экзамен

#### 6.Учебно-методическое обеспечение дисциплины

#### 6.1 Основная литература

- 1. Горелов, Николай Афанасьевич. Методология научных исследований: учебник и практикум для вузов / Николай Афанасьевич, Дмитрий Валерьевич, Ольга Николаевна; Горелов Н. А., Круглов Д. В., Кораблева О. Н. 2-е изд.; пер. и доп. Москва: Юрайт, 2020. 365 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-03635-0: 859.00. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/450489
- 2.Лебедев, С. А. Методология научного познания: учебное пособие для вузов / С. А. Лебедев. Москва: Издательство Юрайт, 2020. 153 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-00588-2. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <a href="https://urait.ru/bcode/451542">https://urait.ru/bcode/451542</a>
- 3. Черников, В. Г. Методы научных исследований в сфере сервиса: учебное пособие для вузов / В. Г. Черников. 2-е изд., испр. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2020. 194 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-13276-2. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/457369

#### 6.2 Дополнительная литература

1. Герасимов, Борис Иванович. Основы научных исследований: Учебное пособие / Борис Иванович, Вера Владимировна; Тамбовский государственный технический

университет. - 2; доп. - Москва: Издательство "ФОРУМ", 2020. - 271 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978- 5-00091-444-1. - ISBN 978-5-16-103085-1. - ISBN 978-5-16-012871-9. - Текст: электронный //Знаниум : электронно-библиотечная система. - URL: <a href="http://znanium.com/catalog/document?id=358887">http://znanium.com/catalog/document?id=358887</a>

- 2. Шкляр, Михаил Филиппович. Основы научных исследований: Учебное пособие для бакалавров; Учебное пособие / Михаил Филиппович; Российский государственный аграрный университет МСХА им. К.А. Тимирязева. 7. Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2019. 208 с. ВО Бакалавриат. ISBN 978-5-394-03375-9. Текст : электронный // Знаниум : электронно-библиотечная система. URL: http://znanium.com/catalog/document?id=358551
- 3. Кузнецов, Игорь Николаевич. Основы научных исследований: Учебное пособие / Игорь Николаевич; Белорусский государственный университет. 5. Москва: Издательско- торговая корпорация "Дашков и К", 2020. 282 с. ВО Бакалавриат. ISBN 978-5-394- 03684-2. Текст : электронный //Знаниум : электронно-библиотечная система. URL: http://znanium.com/catalog/document?id=358470

#### 6.3 Периодические издания

- 1.Стандарты и качество : науч.-техн. журн. / учредитель : РИА «Стандарты и качество». 1927 -. –Москва : ООО РИА «Стандарты и качество», 2019. –Ежемес. –ISSN0038-9692. Текст : непосредственный.
- 2. Фундаментальные исследования : науч. журн. / учредитель : Общество с ограниченной ответственностью "Издательский Дом "Академия Естествознания". –2003 -. Москва, 2016. –Ежемес. –ISSN 1812-7339. -Текст : непосредственный.

#### 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт». URL : <a href="https://urait.ru">https://urait.ru</a>
- 3FC «Znanium.com». URL: https://znanium.com
- ΘΕ PΓATY. URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
- Справочно-правовая система «Гарант». URL : <a href="http://www.garant.ru">http://www.garant.ru</a>
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». URL: <a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a>
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». URL: <a href="https://www.1gl.ru">https://www.1gl.ru</a>
- Научная электронная библиотека elibrary. URL: <a href="https://www.elibrary.ru/defaultx.asp">https://www.elibrary.ru/defaultx.asp</a>
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) URL: http://www.cnshb.ru
- -Научная электронная библиотека КиберЛенинка. URL: https://cyberleninka.ru
- -Федеральный портал «Российское образование». URL: http://www.edu.ru/documents/
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». URL :  $\underline{\text{http://window.edu.ru/}}$
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. URL: http://fcior.edu.ru/
- Polpred.com Обзор СМИ. URL: http://polpred.com/

## 6.5 Методические указания к практическим занятиям/лабораторным занятиям/научно-практическим занятиям/коллоквиумам

Никитов, С.В. Рабочая тетрадь для практических занятий по дисциплине «Основы научных исследований» для студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат) [Электронный ресурс] / С.В. Никитов. — Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. —ЭБС РГАТУ. - URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

## 6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видамсамостоятельной работы

Никитов, С.В. Методические указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Основы научных исследований» для студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат). [Электронный ресурс] / С.В. Никитов. — Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. —ЭБС РГАТУ. - URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных)

Дата Наименование Лицензия Ограничение окончания Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian 1096-200527-113342-063-1315 150 28.06.2022 Edition. 150-249 Node 1 year **Educational Renewal License** Office 365 для образования E1 70dac036-3972-4f17-8b2cбез без (преподавательский) 626c8be57420 ограничений ограничений Лицензионный договор №7828/21 на ВКР ВУЗ предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021 Договор об информационной без без «Сеть КонсультантПлюс» поддержке от 26.08.2016 ограничений ограничений 4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-Windows 7 733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD Windows xp QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8 Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-Windows 7 Pro 9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-OC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-**PWHKG** 7-Zip без ограничений свободно распространяемая без ограничений A9CAD свободно распространяемая без ограничений без ограничений Adobe Acrobat Reader свободно распространяемая без ограничений без ограничений без ограничений Advego Plagiatus свободно распространяемая без ограничений Edubuntu 16 свободно распространяемая без ограничений без ограничений eTXT Антиплагиат свободно распространяемая без ограничений без ограничений

GIMР свободно распространяема:	я без ограничений	без ограничений
--------------------------------	-------------------	-----------------

Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
WINE	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Справочно-правовая система "Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

Профессиональные БД				
База ГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm			
Государственная публичная научнотехническая библиотека России	http://ecology.gpntb.ru			
Сайты официаль	ных организаций			
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	www.nbmgu.ru			
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp			
Информационные справочные системы				
Гарант	http://www.garant.ru/			
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/			

- **8.** Фонд оценочных средств для текущей, промежуточной аттестации по дисциплине (Приложение 1)
- **9. Материально-техническое обеспечение** дисциплины (Приложение 7 к ООПМатериально- техническое обеспечение основной образовательной программы)

#### МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

## ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

#### Утверждаю:

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки/специальности

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Ef of

О.В. Черкасов « 19 » марта 2025 г.

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия» (МСПС)

(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования	_бакалавриат
	(бакалавриат, специалитет, магистратура)
Направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация
общественногопитания	
	(полное наименование направления подготовки)
Направленность (профиль(и)) Технология о	рганизации ресторанного дела
	именование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)
Квалификация выпускникабакалавр	
Форма обучения очная	іная, очно-заочная)
<b>Kypc</b> <u>3</u>	Семестр -
Курсовая(ой) работа/проект - семестр	Зачет - семестр
Экзамен 3 курс	

#### ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ 17.08.2020 г. № 1047 (дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчик:

Разработчик: доцент кафедры ТОПиПСХП С.В. Никитов

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «19» марта 2025 г., протокол № 7а

Заведующий кафедрой ТОПиПСХП

О.В. Черкасов

#### 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

**Цель** дисциплины – приобретение теоретических знаний в области, метрологии стандартизации и сертификации продукции и услуг, а также формирование практических навыков и умений по оценке соответствия продукции и обеспечению измерений.

#### Задачи дисциплины:

- ознакомление с основными понятиями, целями, принципами и объектами в области технического регулирования;
- изучение целей, принципов и основных документов в области стандартизации:
- -овладеть основными принципами метрологии;
- изучение правовых основ и формирование технических навыков проведения сертификации;
- приобретение умений управления качеством продукции на основе процедур сертификации;
- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):						
Область	Типы задач	Задачи профессиональной	Объекты			
профессиональной	профессиональной	деятельности	профессиональной			
деятельности (по Реестру	деятельности		деятельности			
Минтруда)			(или областей знания)			
22. Пищевая	технологический	организация оформления	- продовольственное			
промышленность, включая		документов, для получения	сырье растительного и			
производство напитков и		разрешительной документации	животного			
табака (в сфере		для функционирования	происхождения;			
промышленного		предприятия питания;	продукция питания			
производства кулинарной		разработка планов и программ	различного назначения;			
продукции)		внедрения инноваций и	методы и средства			
1 / 5 / /		определения эффективности их	испытаний и контроля			
		внедрения в производство;	качества сырья и готовой			
		участие в разработке	продукции питания;			
		концепции развития	технологическое			
		предприятия питания с учетом	оборудование; сетевые и			
		тенденций потребительского	крупные предприятия			
		рынка;	питания и отели, крупные			
		планирование и координация	специализированные цеха,			
		деятельности производства с	имеющие функции			
		другими видами деятельности	кулинарного			
		предприятия питания;	производства;			
		организация и осуществление	центральный офис сети			
		контроля соблюдения	предприятий питания.			
		технологического процесса	- выпускники могут			
		производства продукции	осуществлять			
		питания на отдельных	профессиональную			
		участках/подразделениях	деятельность в других			
		предприятия питания;	областях и (или) сферах			
		организация работы	профессиональной			
		производства и процессов	деятельности при условии			
		снабжения, хранения и	соответствия уровня их			
		передвижения продуктов	образования и полученных			
		внутри предприятия питания;	компетенций требованиям к			
		разработка и реализация	квалификации работника.			
		мероприятий по управлению				
		качеством и безопасностью				
		сырья, полуфабрикатов и				
		готовой продукции на				
		предприятиях питания;				
		разработка и реализация				
		мероприятий по повышению				
		эффективности производства				
		продукции питания,				
		направленных на снижение				
		трудоемкости, энергоемкости и				
		повышение				
		производительности труда;				
		внедрение новых видов сырья,				
		высокотехнологических				
		<u> </u>	<u> </u>			

		производств продукции	
		питания, нового	
		технологического	
		оборудования;	
		= -	
		организация и осуществление	
		входного контроля качества	
		сырья и материалов,	
		_	
		производственного контроля	
		полуфабрикатов и продукции	
		питания;	
		· ·	
		проведение стандартных и	
		сертификационных испытаний	
		пищевого сырья и готовой	
		_	
		продукции питания;	
		оценка влияния новых	
		технологий, новых видов сырья,	
		=	
		продуктов и технологического	
		оборудования, новых условий	
		конкурентность продукции	
		производства и рентабельность	
		предприятия;	
		обеспечение и поддержание	
		эффективной системы продаж	
		продукции производства и	
		контроля деятельности	
		производства;	
		совершенствование работы	
		производства и содействие	
		совершенствованию процесса	
		обслуживания гостей;	
		участие в разработке	
		концепции, ценообразования на	
		блюда, продвижении бренда и	
		стратегии развития предприятия	
		питания;	
		питания; разработка и реализация	
		разработка и реализация	
		разработка и реализация программ по продвижению	
		разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и	
		разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей,	
		разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и	
		разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки	
		разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к	
		разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.	
33. Сервис, оказание услуг	организационно-	разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к	- продовольственное
_	_	разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.  оценка условий поставки	_
населению (торговля,	организационно- управленческий	разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.  оценка условий поставки продуктов от потенциального	сырье растительного и
населению (торговля, техническое обслуживание,	_	разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.  оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;	сырье растительного и животного
населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление	_	разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.  оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы	сырье растительного и животного происхождения;
населению (торговля, техническое обслуживание,	_	разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.  оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;	сырье растительного и животного
населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги	_	разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.  оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания	сырье растительного и животного происхождения; продукция питания
населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства,	_	разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению и потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.  оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для	сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения;
населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и	_	разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению и потребителей, обеспечению и потребителей к предприятию питания.  оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и	сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства
населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства,	_	разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению и потребителей, обеспечению и потребителей к предприятию питания.  оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых	сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля
населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и	_	разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению и потребителей, обеспечению и потребителей к предприятию питания.  оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и	сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства
населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и	_	разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению и потребителей, обеспечению и потребителей к предприятию питания.  оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;	сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой
населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и	_	разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению и потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.  оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и	сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и	_	разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению и потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.  оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности	сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое
населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и	_	разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.  оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства;	сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и
населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и	_	разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению и потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.  оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности	сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое
населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и	_	разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению и потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.  оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на	сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия
населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и	_	разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению и потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.  оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и	сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные
населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и	_	разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению и потребителей, обеспечению и потребителей к предприятию питания.  оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по	сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха,
населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и	_	разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению и потребителей, обеспечению и потребителей к предприятию питания.  оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических	сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции
населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и	_	разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению и потребителей, обеспечению и потребителей к предприятию питания.  оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по	сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха,
населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и	_	разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению и потребителей, обеспечению и потребителей к предприятию питания.  оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических	сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного
населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и	_	разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению и потребителей, обеспечению и потребителей к предприятию питания.  оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;	сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и	_	разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению и потребителей, обеспечению и потребителей к предприятию питания.  оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; организация и контроль отдела	сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети
населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и	_	разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению и потребителей, обеспечению и потребителей к предприятию питания.  оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; организация и контроль отдела продаж по реализации продукции	сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.
населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и	_	разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению и потребителей, обеспечению и потребителей к предприятию питания.  оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне	сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.  - выпускники могут
населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и	_	разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению и потребителей, обеспечению и потребителей к предприятию питания.  оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; организация и контроль отдела продаж по реализации продукции	сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.  - выпускники могут осуществлять
населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и	_	разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению и потребителей, обеспечению и потребителей к предприятию питания.  оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне	сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.  - выпускники могут
населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и	_	разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению и потребителей, обеспечению и потребителей к предприятию питания.  оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; определение направления	сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.  - выпускники могут осуществлять профессиональную
населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и	_	разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению и потребителей, обеспечению и потребителей к предприятию питания.  оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; определение направления деятельности отдела продаж по	сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.  - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других
населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и	_	разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению и потребителей, обеспечению и потребителей к предприятию питания.  оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; определение направления	сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.  - выпускники могут осуществлять профессиональную

реализации;

профессиональной

деятельности при условии формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг соответствия уровня внутри и вне предприятия образования и полученных питания; компетенций требованиям к выявление недостатков квалификации работника. процесса обслуживания определение способов повышения качества обслуживания разработкой критериев показателей И эффективности обслуживания; разработка мотивационной работников программы для производства И анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация И стимулирование работников производства; персоналом, управление оценка состояния социально-психологического климата в коллективе; контроль финансовых материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала предприятию и руководству; организация профессионального обучения аттестации И работников производства; обеспечение создание И функционирования системы поддержки здоровья И безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала. 22. Пищевая научнопроведение исследований по продовольственное промышленность, включая исследовательский выявлению возможных рисков в сырье растительного производство напитков и области качества и безопасности животного табака (в сфере продукции производства происхождения; промышленного условий, непосредственно продукция питания влияющих на их возникновение; производства кулинарной различного назначения: продукции) разработка документации по методы средства И обеспечению качества И испытаний и контроля безопасности продукции качества сырья и готовой производства на предприятии; продукции питания; анализ научно-технической технологическое информации, отечественного и оборудование; сетевые и зарубежного опыта крупные предприятия производству питания и отели, крупные продукции

		питания;	специализированные цеха,
		участие в выполнении	имеющие функции
		эксперимента, проведение	кулинарного
		наблюдений и измерений,	производства;
		составление их описания и	центральный офис сети
		формулировка выводов;	предприятий питания.
		использование современных	- выпускники могут
		методов исследования и	осуществлять
		моделирования для повышения	профессиональную
		эффективности использования	деятельность в других
		сырьевых ресурсов при	областях и (или) сферах
		производстве продукции	профессиональной
		питания;	деятельности при условии
		участие в разработке продукции	соответствия уровня их
		питания с заданными	образования и полученных
		функциональными свойствами,	компетенций требованиям к
		определенной биологической,	квалификации работника.
		пищевой и энергетической	
		ценностью.	
22. Пищевая	проектный	оценка качества услуг в	- продовольственное
промышленность, включая		области проектирования и	сырье растительного и
производство напитков и		реконструкции предприятия	животного
табака (в сфере		питания, предоставляемых	происхождения;
промышленного		проектными организациями;	продукция питания
производства кулинарной		разработка технического	различного назначения;
продукции)		задания и	методы и средства
		технико-экономического	испытаний и контроля
		обоснования на проектирование и	качества сырья и готовой
		реконструкцию предприятия	продукции питания;
		питания;	технологическое
		определение размеров	оборудование; сетевые и
		производственных помещений,	крупные предприятия
		подбор технологического	питания и отели, крупные
		оборудования и его размещение;	специализированные цеха,
		чтение чертежей и	имеющие функции
		осуществление контроля за	кулинарного
		качеством услуг проектных	производства;
		организаций при проектировании	центральный офис сети
		и реконструкции предприятий	предприятий питания.
		питания;	- выпускники могут
		осуществление контроля за	осуществлять
		качеством монтажных работ, и	профессиональную
		оценка результатов	деятельность в других
		проектирования предприятий	областях и (или) сферах
		питания малого бизнеса;	профессиональной
		использование системы	деятельности при условии
		автоматизированного	соответствия уровня их
		проектирования и программного	образования и полученных
		обеспечения при создании	компетенций требованиям к
		проектов вновь строящихся и	квалификации работника.
		реконструированных	
		предприятий питания.	

#### 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины – Б1.В.04

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питание и пр.).

Объекты профессиональной деятельности (или областей знания):

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения, продукция питания

различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

#### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии)

Задача ПД	Объект	Категори	Код и	Код и	Основание		
	или	Я	наименова	наименование	(ПС, анализ		
	область	професси	ние	индикатора	опыта)		
	знания	ональных	профессио	достижения			
	(npu	компетен	нальной	профессиональной			
	необход	ций (при	компетенц	компетенции			
	имости	необходи	ии				
	)	мости)					
Направленность (профиль), специализация «Технология организации ресторанного дела»							
Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный,							
научно-исследовательский							

ПК-7 ПК-7.1 организация оформления документов, Профессиональ получения разрешительной документации для Знает Использует ный стандарт функционирования предприятия питания; нормативную «Специалист по норматив разработка планов и программ внедрения техническую технологии ную и инноваций и определения эффективности их техническ документацию продукции внедрения в производство; области оценки общественного участие в разработке концепции развития документа качества питания», предприятия питания с учетом тенденций цию в подтверждения утвержденный потребительского рынка; соответствия приказом области планирование и координация деятельности Министерства оиенки сырья, полуфабрикатов и производства с другими видами деятельности качества и труда и предприятия питания; подтверж готовой социальной организация и осуществление продукции защиты контроля дения ПК-7.2 Проводит Российской соблюдения технологического процесса соответс производства продукции питания на отдельных статистическую Федерации от твия, участках/подразделениях предприятия питания; оценку основных 15 июня 2020 г. способен организация работы производства и процессов № 329н, использова метрологических снабжения, хранения и передвижения продуктов характеристик регистрационн ый № 1302. внутри предприятия питания; процессов, техническ разработка и реализация мероприятий по оборудования управлению качеством и безопасностью сырья, средства полуфабрикатов и готовой продукции на для предприятиях питания: измерения разработка и реализация мероприятий по основных повышению эффективности производства параметро продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение технологи производительности труда; ческих внедрение новых видов сырья, проиессов, высокотехнологических производств продукции свойств питания, нового технологического сырья, полуфабри оборудования; осуществление организация катов и И входного контроля качества сырья и материалов, качества производственного контроля полуфабрикатов и готовой продукции питания; продукции проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие В разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ пο продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению И потребителей поддержки лояльности

предприятию питания.

Вид учебной работы	Dagra wasan		курс			
	Всего часов	1	2	3	4	
Заочная форма	i.					
Аудиторные занятия (всего)	18			18		
В том числе:		-	-		-	
Лекции	8			8		
Лабораторные работы (ЛР)						
Практические занятия (ПЗ)	10			10		
Семинары (С)						
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)						
Другие виды аудиторной работы						
Самостоятельная работа (всего)	153			153		
В том числе:		-	-		-	
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)						
Расчетно-графические работы						
Реферат						
Другие виды самостоятельной работы						
Проработка конспекта лекций	33			33		
Изучение учебного материала по литературным	120			120		
источникам без составления конспекта	120			120		
Контроль	9			9		
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	экзамен			экзамен		
Общая трудоемкость час	180			180		
Зачетные Единицы Трудоемкости	5			5		
Контактная работа (по учебным занятиям)	18			18		

## 5. Содержание дисциплины5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

		Технологии формирования компетенций						Код	
<b>№</b> п/п	Наименование разделов дисциплины	Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (безэкзам)	индикатора достижения компетенции	
1.	Техническое регулирование.	2	-	2	-	30	34	ПК-7.1, ПК-7.2	
2.	2. Метрология.		-	4	-	46	52	ПК-7.1, ПК-7.2	
3.	3. Стандартизация.		-	2	-	41	45	ПК-7.1	
4.	Сертификация.	2	-	2	-	36	40	ПК-7.1	
Итог	Итого		-	10	-	153	171		

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

a	баслы дисциплины и междисциплинарные сылзи							
	$N_{\underline{0}}$	Наименование обеспечивающих		№ разделов дисциплины из табл.5.1				
	$\Pi/\Pi$	(предыдущих) и						
		обеспечиваемых						
		(последующих)дисциплин	1	2	3	4		
	Предыдущие дисциплины							
	1.	Физика	-	+	+	-		

2. Математика		-	+	+	-	
3. Правоведение		+	+	+	+	
	Последующие дисциплины					
1.	Контроль качества сырья и	+	-	+	+	
	готовой продукции на предприятиях общественного					
	питания					

#### 5.3 Лекционные занятия

<b>№</b> п/п	Наименовани е разделов	Темы лекций	Трудоемк ость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	Техническое регулировани е	Техническое регулирование: основные понятия, объекты, участники, цели и принципы.	2	ПК-7.1, ПК-7.2
	e			11IX-7.2
2	Метрология	Классификация измерений. Методы и методика измерений. Классификация средств измерений.	2	ПК-7.1, ПК-7.2
3	Стандартизац ия	Методы стандартизации. Показатели стандартизации и унификации.	2	ПК-7.1
4	Сертификаци	Сертификация продукции: понятия, цели,	2	ПК-7.1
	Я	принципы, формы, значение.		
Обш	ее количество ле	екций	8	

#### 5.4 Лабораторные занятия – не предусмотрены

#### 5.5 Практические занятия (семинары)

№	Наименов	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудо-е	Код
$\Pi/\Pi$	ание		мкость	индикато
	разделов		(час.)	pa
	1 ,,			достижен
				ия
				компетен
				ции
1.	1	Общая характеристика технического регулирования: понятие о	2	ПК-7.1,
		техническом регулировании. Основные понятия, цели, задачи,		ПК-7.2
		принципы, сферы применения, объекты, субъекты		
		технического регулирования		
2.	2	Методы определения погрешностей результатов измерений	4	ПК-7.1,
				ПК-7.2
3.	3	Международная и региональная стандартизация: задачи	2	ПК-7.1
		международного сотрудничества, организации по		
		стандартизации. Применение международных и региональных		
		стандартов в отечественной практике		
4.	4	Порядок подтверждения соответствия. Законодательная и	2	ПК-7.1
		нормативная документация. Декларирование соответствия		
Всего	у часов		10	

#### 5.6 Научно- практические занятия – не предусмотрены

<b>№</b> π/π	Наименование разделов или № разделов	Тематика научно-практических занятий	Трудоемкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.				

5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

№	Наименование	Тематика самостоятельной	Трудоемкость	Код индикатора достижения
$\Pi/\Pi$	разделов или	работы	(час.)	компетенции
	№ разделов			
1.				

#### 5.8 Самостоятельная работа

<b>№</b> п/п	Наимен ование раздело в	Тематика самостоятельной работы	Трудо-е мкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	1	Техническое регулирование: основные понятия, объекты, участники, цели и принципы.	6	ПК-7.1, ПК-7.2
2.	1	Правовая база технического регулирования. Федеральный закон «О техническом регулировании».	6	ПК-7.1, ПК-7.2
3.	1	Виды, применение, порядок разработки, принятия, изменения и отмены технического регламента и стандарта. Нормативное и техническое обеспечение выполнения требований технических регламентов.	6	ПК-7.1, ПК-7.2
4.	1	Государственный контроль над соблюдением требований технических регламентов.	6	ПК-7.1, ПК-7.2
5.	1	Информация о нарушении требований технических регламентов и отзывов продукции	6	ПК-7.1, ПК-7.2
6.	2	Роль измерений и значение метрологии в области общественного питания.	4	ПК-7.1, ПК-7.2
7.	2	Виды физических величин. Системы единиц физических величин. Международная система единиц физических величин.	4	ПК-7.1, ПК-7.2
8.	2	Классификация измерений. Принципы измерений. Классификация средств измерений.	6	ПК-7.1, ПК-7.2
9.	2	Эталоны физических величин: понятие, классификация, виды. Перспективы развития эталонов	4	ПК-7.1, ПК-7.2
10.	2	Погрешности измерений и средств измерений: определение, источники. Классификация погрешностей.	6	ПК-7.1, ПК-7.2
11.	2	Метрологические характеристики средств измерений. Методы уменьшения погрешностей результатов измерений.	4	ПК-7.1, ПК-7.2
12.	2	Законы распределения результатов и погрешностей измерения. Обнаружение грубых погрешностей. Точные и интервальные оценки истинного значения измеряемой величины. Контроль результатов технических измерений.	6	ПК-7.1, ПК-7.2
13.	2	Государственное регулирование в области обеспечения единства измерений. Федеральный закон «Об обеспечении единства измерений». Государственный метрологический надзор РФ.	4	ПК-7.1, ПК-7.2
14.	2	Метрологические службы ФОИВ Система воспроизводства единиц физических величин. Поверка и калибровка средств измерений.	4	ПК-7.1, ПК-7.2

15.	2	Международное сотрудничество в области метрологии. Международная организация законодательной метрологии.	4	ПК-7.1, ПК-7.2
16.	3	Стандартизация. История развития стандартизации в России. Особенности стандартизации в условиях глобальной экономики	8	ПК-7.1
17.	3	Система органов и служб стандартизации Российской Федерации. Общая характеристика системы. Органы и службы стандартизации Российской Федерации. Объекты стандартизации: продукция, процесс, услуга Цели и принципы стандартизации.	8	ПК-7.1
18.	3	Методы стандартизации: унификация, агрегатирование, дифференциация, ссистематизация, типизация, систематизация, селекция и др. Показатели стандартизации и унификации. Комплексная стандартизация. Опережающая стандартизация.	11	ПК-7.1
19.	3	Уровни стандартизации. Международные организации по стандартизации: задачи и сферы деятельности, организационная структура. Региональная стандартизация. Межгосударственная система стандартизации.	6	ПК-7.1
20.	3	Категории стандартов: национальные стандарты и стандарты организаций. Обозначение стандартов. Структурные элементы стандартов. Виды стандартов: содержание цели принятия, область применения. Общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации: понятие, значение, виды, категории. Технические условия. Объекты технических условий. Порядок разработки и принятия.	8	ПК-7.1
21.	4	Нормативно – правовая база сертификации.	6	ПК-7.1
22.	4	Добровольная сертификация: объекты, субъекты, средства. Системы добровольной сертификации. Знаки соответствия.	6	ПК-7.1
23.	4	Декларирование соответствия: понятия, объекты, формы. Схемы декларирования соответствия о сертификации	6	ПК-7.1
24.	4	Обязательная сертификация: понятие, особенности, объекты. Схема сертификации. Правила оформления сертификата соответствия. Инспекционной контроль за сертифицированной продукцией. Условия приостановки и отмены действия сертификата соответствия. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий.	6	ПК-7.1
25.	4	Сертификация импортируемой продукции подлежащей обязательному подтверждению соответствия. Признание результатов подтверждения соответствия.	6	ПК-7.1
26.	4	Гигиеническая оценка: понятие, порядок проведения. Санитарно-эпидемиологическое заключение.	6	ПК-7.1
Итого	)		153	
		Подготовка и сдача экзамена	9	

## Подготовка и сдача экзамена 5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрены

## 5.9 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Код индикатора	Виды занятий			Формы контроля		
достижения компетенции	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	CPC	
ПК-7.1	+		+		+	Тест, контрольная работа, собеседование, экзамен

ПК-7.2	+	+	+	Тест, контрольная работа, собеседование,
1110-7.2				экзамен

#### 6 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

#### 6.1 Основная литература

- 1. Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник и практикум для вузов / И. М. Лифиц. 13-е изд., перераб. и доп. Москва : Издательство Юрайт, 2020. 362 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-08669-0. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <a href="https://urait.ru/bcode/449616">https://urait.ru/bcode/449616</a>
- 2. Райкова, Е. Ю. Стандартизация, подтверждение соответствия, метрология : учебник для прикладного бакалавриата / Е. Ю. Райкова. Москва : Издательство Юрайт, 2019. 349 с. (Бакалавр. Прикладной курс). ISBN 978-5-9916-3582-0. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <a href="https://urait.ru/bcode/426160">https://urait.ru/bcode/426160</a>
- 3. Сергеев, А. Г. Метрология, стандартизация и сертификация : учебник и практикум для академического бакалавриата / А. Г. Сергеев, В. В. Терегеря. 2-е изд., перераб. и доп. Москва : Издательство Юрайт, 2015. 838 с. (Бакалавр. Академический курс). ISBN 978-5-9916-4632-1. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <a href="https://urait.ru/bcode/382750">https://urait.ru/bcode/382750</a>

#### 6.2 Дополнительная литература

- 1. Голуб, О. В. Стандартизация, метрология и сертификация : учебное пособие / О. В. Голуб, И. В. Сурков, В. М. Позняковский ; О. В. Голуб, И. В. Сурков, В. М. Позняковский. Стандартизация, метрология и сертификация ; Весь срок охраны авторского права. Саратов : Вузовское образование, 2014. 334 с. Текст. Весь срок охраны авторского права. ISBN 2227-8397. Текст : электронный // IRPbooks : электронно-библиотечная система. URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/4151.html">http://www.iprbookshop.ru/4151.html</a>
- 2. Боларев, Б. П. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия : учебник / Б.П. Боларев. 2-е изд., перераб. и доп. Москва : ИНФРА-М, 2021. 365 с. (Высшее образование: Бакалавриат). DOI 10.12737/1078037. ISBN 978-5-16-016022-1. Текст : электронный. URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1078037">https://znanium.com/catalog/product/1078037</a>
- 3. Николаева, М. А. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: учебник / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. 3-е изд., перераб. и доп. Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2020. 297 с. (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-014761-1. Текст: электронный. URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/">https://znanium.com/catalog/product/</a>

#### 6.3 Периодические издания

1. Стандарты и качество : науч.- техн. журн. / учредитель : РИА «Стандарты и качество». -1927 - . — Москва : ООО РИА «Стандарты и качество», 2019. — Ежемес. —ISSN 0038-9692. -Текст : непосредственный.

#### 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

ЭБС «Лань» – Режим доступа: <a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>

ЭБС «Юрайт» – Режим доступа: http://www. biblio-online.ru

ЭБ РГАТУ –Режим доступа: http://bibl.rgatu.ru/WEB

ЭБС «Троицкий мост». Режим доступа: http://www.trmost.com/

## 6.5 Методические указания к практическим занятия / лабораторным занятиям /научно-практическим занятиям / коллоквиумам

1. Никитов, С.В., Методические указания для практических занятий по дисциплине

«Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / С.В. Никитов. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. –ЭБ РГАТУ

## 6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

1. Никитов, С.В., Методические указания для самостоятельных занятий по дисциплине «Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / С.В. Никитов. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. –ЭБ РГАТУ

7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы,

профессиональные базы данных)

Наименование	Лицензия	Ограничение	Дата окончания
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c- 626c8be57420	без ограничений	без ограничений
ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021		
«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационной поддержке от 26.08.2016	без ограничений	без ограничений
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP- 4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH- 7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WD		
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF- JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR- 334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ- YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC- TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV- Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF- 9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W- KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6- G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ- GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF- T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3- QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R- PWHKG		
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

еТХТ Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
GIMP	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
WINE	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Справочно-правовая система "Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

Профессиональные БД						
РАГС – Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП), и образцов юридических документов	<u>rags.ru</u>					
База ГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm					
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	http://ecology.gpntb.ru					
Сайты официальных ор	ганизаций					
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	<u>gost.ru</u>					
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	www.nbmgu.ru					
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp					
Информационные справочные системы						
Гарант	http://www.garant.ru/					
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/					

- 8. Фонд оценочных средств для текущей, промежуточной аттестации по дисциплине (Приложение 1)
- **9. Материально-техническое обеспечение дисциплины** (Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы)

#### МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

# Утверждаю: Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки/специальности 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (код, название)

/ О.В. Черкасов / «<u>19</u>» <u>марта</u> 2025 г.

#### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### Экономика и организация производства

(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального	กุบอาการ	бакапавриат		
трофессионального	ооризовиния		специалитет, магист	
Направление подготовки	(специальность) <u>19.03.04</u>	Технология	продукции	и организация
общественного питания		нование направлени		•
	) «Технология организаци	и ресторанно	го дела»	
	(полное наименование напр			отовки из ООП)
Квалификация выпускника	бакала	вр		
Форма обучения	заочная			
	(очная, заочная, очно-зао	чная)		
Kypc5		Семест	p	
			_	
Курсовая(ой) работа/проект	семестр	Зачет	<u>-</u> _ семестр	
Экзамен 5 купс				

#### ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,

утвержденного приказог	м Минобрнауки России от <u>17.08.2020 №1047</u> (дата утверждения ФГОС ВО)					
Разработчики <u>к.э.н., доцент кафедры организации агробизнеса</u> (должность, кафедра)						
Theimneel	Н.Н. Пашканг					
(подпись)	(Ф.И.О.)					
ст. препо	одаватель организации агробизнеса					
(подпись)	(Ф.И.О.)					
Рассмотрена и утверж	кдена на заседании кафедры «19» марта 2025 г., протокол № 8					
Заведующий кафедро	организации агробизнеса( кафедра) В.С. Конкина					
(подпись)	(Ф.И.О.)					

#### 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Uель — получение обучающимися теоретических знаний, практических умений и навыков в области экономики и организации производства, направленных на формирование компетенций, необходимых выпускнику при осуществлении профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, а также способствующих социальной мобильности и конкурентоспособности выпускника на рынке труда.

Задачи изучения дисциплины:

- овладение системой теоретических знаний и практических навыков в сфере экономики производства,
- изучение методов рациональной организации производства на предприятиях ресторанного бизнеса, способов организации и нормирования труда работников, а также организации его оплаты.

Типы задач профессиональной деятельности выпускников технологический организационно-управленческий проектный научно-исследовательский

Таблица 1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Область	Типы	Задачи профессиональной деятельности	Объекты
профессиональной	задач		профессиональной
деятельности (по	професси		деятельности (или области
Реестру Минтруда)	ональной		знания)
	деятельн		(при необходимости)
	ости		

Область	Типы	Задачи профессиональной деятельности	Объекты
профессиональной деятельности (по	задач професси		профессиональной деятельности (или области
Реестру Минтруда)	ональной		знания)
15 15///	деятельн		(при необходимости)
	ости		
22. Пищевая		разработка планов и программ внедрения	- продовольственное
промышленность,		инноваций и определения эффективности	сырье растительного и
включая		их внедрения в производство;	животного
производство		участие в разработке концепции развития	происхождения;
напитков и табака		предприятия питания с учетом тенденций	продукция питания
(в сфере		потребительского рынка;	различного
промышленного		организация работы производства и	назначения; методы и
		процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри	средства испытаний и контроля качества
производства		предприятия питания;	сырья и готовой
кулинарной		разработка и реализация мероприятий по	продукции питания;
продукции)		повышению эффективности производства	технологическое
		продукции питания, направленных на	оборудование;
		снижение трудоемкости, энергоемкости и	сетевые и крупные
		повышение производительности труда;	предприятия питания
		оценка влияния новых технологий, новых	и отели, крупные
	Й	видов сырья, продуктов и	специализированные
	CKL	технологического оборудования, новых	цеха, имеющие
	Не	условий производства продукции на	функции кулинарного
	OFE	конкурентность продукции производства и	производства;
	īOJi	рентабельность предприятия;	центральный офис
	технологический	совершенствование работы производства	сети предприятий
	Ţ	и содействие совершенствованию процесса	питания.
		обслуживания гостей;	- выпускники могут
		участие в разработке концепции,	осуществлять
		ценообразования на блюда, продвижении	профессиональную
		бренда и стратегии развития предприятия	деятельность в других
		питания.	областях и (или)
			сферах
			профессиональной деятельности при
			деятельности при условии соответствия
			уровня их
			образования и
			полученных
			компетенций
			требованиям к
			квалификации
			работника.

0.5	т		0.5
Область	Типы	Задачи профессиональной деятельности	Объекты
профессиональной деятельности (по	задач професси		профессиональной деятельности (или области
Реестру Минтруда)	ональной		знания)
тестру типтруда)	деятельн		(при необходимости)
	ости		( r
33. Сервис,		оценка условий поставки продуктов от	продовольственное
оказание услуг		потенциального круга поставщиков;	сырье растительного и
населению		организация системы товародвижения и	животного
(торговля,		создания необходимых условий для	происхождения;
техническое		хранения, складирования и перемещения	продукция питания
обслуживание,		закупаемых продуктов;	различного
ремонт,		установка критериев и показателей	назначения; методы и
предоставление		эффективности работы производства;	средства испытаний и
персональных		определение объемов затрат на	контроля качества
услуг, услуги		логистические процессы и информационные	сырья и готовой
гостеприимства,		технологии по автоматизации	продукции питания;
общественное			технологическое
питание и прочие		логистических процессов на предприятии питания;	оборудование;
питание и прочие	74		
	организационно- управленческий	контроль финансовых и материальных	1
	[ec]	ресурсов;	предприятия питания
	hH;	организация профессионального обучения и	и отели, крупные
	3л6	аттестации работников производства;	специализированные
	раі	создание и обеспечение функционирования	цеха, имеющие
	уш	системы поддержки здоровья и	функции кулинарного
	-0	безопасности труда работников предприятия	производства;
	H	питания;	центральный офис
	ÍИС	участие в планировке и оснащении	сети предприятий
	331	предприятий питания;	питания.
	НИ	контроль движения финансовых и	- выпускники могут
	эга	материальных ресурсов производства,	осуществлять
	ofo	принятие мер для предотвращения	профессиональную
		различных злоупотреблений персонала	деятельность в других
			областях и (или)
			сферах
			профессиональной
			деятельности при
			условии соответствия
			уровня их
			образования и
			полученных
			компетенций
			требованиям к
			квалификации
			работника
			раоотника

05-20-	Т	20 доли профессиона ней	06z 22zzz-
Область профессиональной	Типы задач	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной
деятельности (по	професси		деятельности (или области
Реестру Минтруда)	ональной		знания)
1 0001pj 11111111pj//w/)	деятельн		(при необходимости)
	ости		,
22. Пищевая		участие в выполнении эксперимента,	- продовольственное
промышленность,		проведение наблюдений и измерений,	сырье растительного и
включая		составление их описания и формулировка	животного
производство		выводов	происхождения;
напитков и табака			продукция питания
(в сфере			различного
промышленного			назначения; методы и
производства			средства испытаний и
кулинарной			контроля качества
продукции			сырья и готовой
продукции			продукции питания;
			технологическое
			оборудование;
			1 3
	ЛЙ		предприятия питания
	SCK		и отели, крупные
	e III		специализированные
	зат		цеха, имеющие
	TOF		функции кулинарного
	лед		производства;
	100		центральный офис
	научно- исследовательский		сети предприятий
	l )HF		питания.
	ayı		- выпускники могут
	H		осуществлять
			профессиональную
			деятельность в других
			областях и (или)
			сферах
			профессиональной
			деятельности при
			условии соответствия
			уровня их
			образования и
			полученных
			компетенций
			требованиям к
			квалификации
			работника
			раоотника

Область профессиональной деятельности (по	Типы задач професси	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области
Реестру Минтруда)	ональной деятельн ости		знания) (при необходимости)
22. Пищевая		разработка технического задания и	- продовольственное
промышленность,		технико-экономического обоснования на	сырье растительного и
включая		проектирование и реконструкцию	животного
производство		предприятия питания	происхождения;
напитков и табака			продукция питания
(в сфере			различного
промышленного			назначения; методы и
производства кулинарной			средства испытаний и контроля качества
продукции)			сырья и готовой
продукции)			продукции питания;
			технологическое
			оборудование;
			сетевые и крупные
			предприятия питания
			и отели, крупные
			специализированные
	Ä		цеха, имеющие
	проектный		функции кулинарного
	ek		производства;
	odu		центральный офис
			сети предприятий
			питания.
			- выпускники могут осуществлять
			профессиональную
			деятельность в других
			областях и (или)
			сферах
			профессиональной
			деятельности при
			условии соответствия
			уровня их
			образования и
			полученных
			компетенций
			требованиям к
			квалификации
			работника.

#### 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины Б1.В.05 Экономика и организация производства

- область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников;
  - 22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере

промышленного производства кулинарной продукции)

- 33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)
- объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:
   продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания; выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
- виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью и направленные на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы – не предусмотрено

#### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 2- Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория	Код и наименование универсальной	Код и наименование индикатора		
универсальных	компетенции	достижения универсальной		
компетенций		компетенции		
Экономическая	УК – 1 Способен осуществлять	УК – 1.5 Рассматривает возможные		
культура, в том	поиск, критический анализ и синтез	варианты решения задачи, оценивая их		
числе	информации, применять системный	достоинства и недостатки		
финансовая	подход для решения поставленных			
грамотность	задач			
	УК — 3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК – 3.5 Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т. ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды		
	УК-10 Способен принимать	УК-10.4 Применяет экономические		
	обоснованные экономические	знания при выполнении практических		
	решения в различных областях	задач		
	жизнедеятельности			

Таблица 3 - Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения не предусмотрено

Категория	Код	И	наименование	Код	И	наименование	индикатора
общепрофессиональных общепро		рофессиональной		дости	жения	общепрофе	ссиональной
компетенций	компетенции		компетенции				
-			-			-	

Таблица 4 - Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии) - не предусмотрено

Задача	Объект или	Категория	Код и	Код и	Основание (ПС, анализ
ПД	область знания	профессиональных	наименование	наименование	опыта)
	(npu	компетенций (при	профессиональной	индикатора	
	необходимости)	необходимости)	компетенции	достижения	
				профессиональной	
				компетенции	
Направ	вленность (профил	ль), специализация			
Тип зад	цач профессионал	ьной деятельности			

Таблица 5 - Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии) - **не предусмотрено** 

Задача	Объект или	Категория	Код и	Код и	Основание (ПС, анализ
ПД	область знания	профессиональных	наименование	наименование	опыта)
	(npu	компетенций (при	профессиональной	индикатора	
	необходимости)	необходимости)	компетенции	достижения	
				профессиональной	
				компетенции	
Направ	вленность (профил	ль), специализация			
Тип зад	цач профессионал	ьной деятельности			

Таблица 6 - Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии) - **не предусмотрено** 

Задача	Объект или	Категория	Код и	Код и	Основание (ПС, анализ				
ПД	область знания	профессиональных	наименование	наименование	опыта)				
	(npu	компетенций (при	профессиональной	индикатора					
	необходимости)	необходимости)	компетенции	достижения					
				профессиональной					
				компетенции					
Направ	Направленность (профиль), специализация								

Тип задач профессиональной деятельности							
-							
		-					

#### 4. Объём дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	D	Курс			
	Всего часов		5		
Очная ф	орма	•			
Аудиторные занятия (всего)	12		12		
В том числе:					
Лекции	6		6		
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	6		6		
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
Другие виды аудиторной работы					
Самостоятельная работа (всего)	159		159		
В том числе:					
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат					
Другие виды самостоятельной работы	159		159		
Контроль	9		9		
Вид промежуточной аттестации (зачет,	экзамен		экзамен		
дифференцированный зачет, экзамен)	экзамен		экзамсн		
Общая трудоемкость час	180		180		
Зачетные Единицы Трудоемкости	5		5		
Контактная работа (по учебным занятиям)	12		12		

#### 5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

		Технологии формирования компетенций						
<b>№</b> п/п	Наименование разделов дисциплины	Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзам)	Формируемые компетенции
1.	Раздел I. Экономика предприятия	4		4		117	125	<b>YK-1</b> ( <i>YK-1.5</i> ) <b>YK-3</b> ( <i>YK-3.5</i> ) <b>YK-10</b> ( <i>YK-10.4</i> )
2.	Раздел II. Организация производства	2		2		42	46	<b>YK-1</b> ( <i>YK-1.5</i> ) <b>YK-3</b> ( <i>YK-3.5</i> ) <b>YK-10</b> ( <i>YK-10.4</i> )
	ИТОГО	6		6		159	171	

#### 5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

No	Наименование обеспечивающих	№ разделов данной дисциплины из табл.5.1, для					
$\Pi/\Pi$	(предыдущих) и обеспечиваемых	которых необходимо изучение обеспечивающих					
	(последующих) дисциплин	(предыдущих) и обеспечиваемых (последующих)					
		дисциплин					
		1	2				
Предшествующие дисциплины							
1	Менеджмент	+	+				
2	Организация производства и		+				
	обслуживания на предприятиях						
	общественного питания						
3.	Организация производства и управление		+				
	качеством продукции в общественном						
	питании						
4	Цифровая экономика	+					
Дисциплины, преподаваемые параллельно							
1.	Проектирование предприятий	+	+				
	общественного питания						
3.	Ресторанное дело	+	+				

#### 5 3 Лекционные зянятия

№ п/п	Наименование разделов	Темы лекций	Трудоем кость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Раздел I. Экономика предприятия	Тема 1. Организационная характеристика предприятий общественного питания. Тема 2. Производственные ресурсы ресторана: формирование и эффективность использования Тема 3. Планирование производства	4	<b>YK-1</b> ( <i>YK-1.5</i> ) <b>YK-3</b> ( <i>YK-3.5</i> ) <b>YK-10</b> ( <i>YK-10.4</i> )
		продукции и товарооборот ресторана Тема 4. Издержки производства и обращения ресторана Тема 5. Финансово-экономические показатели результатов работы ресторана Тема 6. Инновационно-инвестиционная деятельность ресторанного бизнеса		
2.	Раздел II. Организация производства	Тема 1. Понятие, направления, уровни и формы организации производства ресторанном деле Тема 2. Организация снабжения ресторана сырьем и товарами Тема 3. Организация и нормирование труда работников ресторана Тема 4. Организация оплаты труда работников ресторана	2	<b>YK-1</b> ( <i>YK-1.5</i> ) <b>YK-3</b> ( <i>YK-3.5</i> ) <b>YK-10</b> ( <i>YK-10.4</i> )
	Итого:		6	

5.5 Практические занятия (семинары)

	тт	commaph)	T :-	
<b>№</b> п/п	Наименование раздела дисциплины	Наименование практических работ	Трудоём кость час.	Формируемые компетенции
1.	Раздел І. Экономика предприятия	1.1. Предприятие: цель, задачи, функции. Классификация предприятий. Роль и значение предприятий ресторанного бизнеса в экономике 1.2. Расчет показателей использования основных фондов (капитала) ресторана 1.2. Расчет показателей использования оборотных средств (капитала) ресторана 1.2. Расчет показателей использования оборотных средств (капитала) ресторана 1.2. Расчет показателей использования трудовых ресурсов ресторана 1.3. Расчет производственной мощности оборудования ресторана 1.3. Определение товарооборота ресторана 1.3. Расчет минимального объема товарооборота, необходимого для безубыточной работы предприятия 1.4. Калькуляция продажных цен на продукцию ресторана 1.5. Анализ валового дохода, прибыли и рентабельности ресторана 1.6. Методы оценки эффективности инновационно-инвестиционных проектов в ресторанном бизнесе Контрольная работа по разделу 1	4	УК-1 (УК-1.5) УК-3 (УК-3.5) УК-10 (УК-10.4)
2.	Раздел II. Организация производства	2.1. Понятие, направления, уровни и формы организации производства ресторанном деле 2.2. Планирование потребности в сырье для выполнения производственной программы ресторана 2.2. Расчет потребности в санспецодежде 2.2. Методики выбора поставщиков ресторана 2.3. Методы исследования трудовых процессов и затрат рабочего времени в ресторане 2.4. Расчет заработной платы работников ресторана	2	<b>УК-1</b> (УК-1.5) <b>УК-3</b> (УК-3.5) <b>УК-10</b> (УК-10.4)
	Итого:	• •	6	

# 5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены 5.8 Самостоятельная работа

<b>№</b> п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудоёмкос ть, час.	Формируемые компе- тенции
1	Раздел І. Экономи предприятия	Роль и значение предприятий ресторанного бизнеса в экономике Виды оценок основных фондов ресторана.  Пути повышения эффективности использования производственных ресурсов ресторана.  Пути повышения эффективности использования производственной мощности оборудования ресторана.  Пути роста товарооборота ресторана в современных условиях.  Планирование производственной программы и товарооборота ресторана  Презентации по специфике организации питания на корабле, на борту самолета, на железной дороге и др.  Пути повышения эффективности использования текущих затрат в ресторанном деле.  Направления повышения эффективности финансово-хозяйственной деятельности ресторана.  Пути оздоровления финансового состояния ресторана.  Налогообложение в ресторанном бизнесе.  Эффективность инноваций и социальные последствия их внедрения в ресторанном бизнесе.	117	УК-1 (УК-1.5) УК-3 (УК-3.5) УК-10 (УК-10.4)

2	Раздел II. Организация	Организация работы отдельных	42	<b>УК-1</b> (УК-1.5)
	производства	цехов ресторана.		<b>УК-3</b> (УК-3.5)
		Организация обеспечения		<b>УК-10</b> (УК–10.4)
		ресторана сырьем и		
		материально-техническими		
		ресурсами.		
		Методы исследования трудовых		
		процессов и затрат рабочего времени		
		в ресторане.		
		Расчёт заработной платы рабочих		
		при индивидуальной и бригадной		
		сдельной форме оплаты труда в		
		ресторане		
		Основные направления		
		совершенствования организации		
		труда в ресторане.		
	Итого		159	

### 5.9. Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрены учебным планом

5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и

форм контроля

Перечень компетенций		В	иды занят	гий		Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	CPC	1
<b>УК-1</b> (УК-1.5)	+		+		+	Контрольная работа, решение ситуационных задач, опрос, тестирование, экзамен
<b>УК-3</b> (УК-3.5)	+		+		+	Презентация, опрос, экзамен
<b>УК-10</b> (УК-10.4)	+		+		+	Контрольная работа, решение ситуационных задач, опрос, тестирование, экзамен

### 6.Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 6.1 Основная литература

- 1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для вузов / Э. А. Батраева. 3-е изд., перераб. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2023. 421 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-15411-5. Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: <a href="https://urait.ru/bcode/513513">https://urait.ru/bcode/513513</a>
- 2. Коршунов, В. В. Экономика организации (предприятия): учебник и практикум для вузов / В. В. Коршунов. 6-е изд., перераб. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2023. 363 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-16408-4. Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/530955

### 6.2 Дополнительная литература

1 Милкова, О. И. Экономика и организация предприятия: учебник и практикум для вузов / О. И. Милкова. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 473 с. — (Высшее

- образование). ISBN 978-5-534-04300-6. Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: <a href="https://urait.ru/bcode/515024">https://urait.ru/bcode/515024</a>
- 2 Милкова, О. И. Экономика и организация предприятия. Практикум : учебное пособие для вузов / О. И. Милкова. Москва : Издательство Юрайт, 2022. 293 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-04301-3. Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: <a href="https://urait.ru/bcode/492866">https://urait.ru/bcode/492866</a>
- 3 Воробьева, И. П. Экономика и управление производством: учебное пособие для вузов / И. П. Воробьева, О. С. Селевич. Москва: Издательство Юрайт, 2022. 191 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-00380-2. Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: <a href="https://urait.ru/bcode/490332">https://urait.ru/bcode/490332</a>
- 4 Артёмова, Е.Н. Планирование на предприятиях ресторанного бизнеса [Текст]: учебное пособие /Е.Н. Артемова, О.Г. Владимирова. М.: Издательский центр «Академия», 2011. 176 с.
- 5 Быстров, С.А. Экономика ресторанного бизнеса [Текст]: учебное пособие/ С.А. Быстров.
- − М.:ФОРУМ, 2011. 464 с. (Высшее образование)
- 6 Горенбургов, М. А. Экономика ресторанного бизнеса [Текст]: учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению "Гостиничное дело" (квалификация "бакалавр"). М.: Академия, 2012. 240 с.
- 7 Жилкова, Ю.В. Организация ресторанного бизнеса [Электронный ресурс]: учебное пособие / Ю.В. Жилкова, З.В. Макаренко, Л.А. Насырова, В.И. Шариков. С-Пб.: Троицкий мост, 2014. 192 с. ЭБС «Троицкий мост»
- 8 Левкин, Г. Г. Коммерческая логистика : учебное пособие для вузов / Г. Г. Левкин. 2-е изд., испр. и доп. Москва : Издательство Юрайт, 2021. 375 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-01642-0. Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: <a href="https://urait.ru/bcode/472029">https://urait.ru/bcode/472029</a>
- 9 Организация производства и логистика предприятий общественного питания : учебное пособие / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова ; под редакцией Н. С. Родионова. Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. 128 с. ISBN 978-5-00032-213-0. Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. URL: http://www.iprbookshop.ru/64407.html
- 10 Саликов, Ю.А. Организация производства на предприятиях пищевых отраслей: учебное пособие [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю.А. Саликов, В.М. Самойлов, Л.В. Смарчкова [и др.]. Воронеж : ВГУИТ (Воронежский государственный университет инженерных технологий), 2010. 324 с. ЭБС «IPRbooks»
- 11 Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания : учебник для бакалавров / А. М. Фридман. Москва : Дашков и К, 2018. 463 с. ISBN 978-5-394-02069-8. Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. URL: http://www.iprbookshop.ru/85240.html
- 1. О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации [Электронный ресурс]: Федеральный закон от 24.07.2007 N 209-ФЗ «КонсультантПлюс»
- 2. О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей [Электронный ресурс]: Федеральный закон от 08.08.2001 N 129-Ф3 «КонсультантПлюс»
- 3. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая) [Электронный ресурс]: Ф3 от 30.11.1994 N 51-Ф3 «КонсультантПлюс»
- 4. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая) [Электронный ресурс]: ФЗ от 26.01.1996 N 14-ФЗ «КонсультантПлюс»
- 5. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть четвертая) Федерации [Электронный ресурс]: ФЗ от 18.12.2006 N 230-ФЗ «КонсультантПлюс»
- 6. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс]: ФЗ от 30.12.2001 N 197-ФЗ «КонсультантПлюс»
- 7. Налоговый кодекс Российской Федерации (часть первая) Федерации [Электронный ресурс]: ФЗ от 31.07.1998 N 146-ФЗ «КонсультантПлюс»

- 8. Налоговый кодекс Российской Федерации (часть вторая) [Электронный ресурс]: ФЗ от 05.08.2000 N 117-ФЗ «КонсультантПлюс»
- 9. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс]: Ф3 от 13.06.1996 N 63-Ф3 «КонсультантПлюс»
- 10. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс]: ФЗ от 30.12.2001 N 195-ФЗ КонсультантПлюс»
- 11. О несостоятельности (банкротстве)" [Электронный ресурс]: Федеральный закон от 26.10.2002 N 127-Ф3 «КонсультантПлюс».
- 12. "ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов")[Электронный ресурс]: Приказ Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст)
- 13. Альбом унифицированных форм первичной учетной документации по учету операций в общественном питании [Электронный ресурс]: Постановление Госкомстата РФ от 25.12.1998 N 132) «КонсультантПлюс».
- 14. Квалификационный справочник профессий рабочих, которым устанавливаются месячные оклады" [Электронный ресурс]: Постановление Госкомтруда СССР, ВЦСПС от 20.02.1984 N 58/3-102) Постановление Госкомстата РФ от 25.12.1998 N 132) «КонсультантПлюс».

# 6.3 Периодические издания

1 Питание и общество : профессиональный кулинарный журнал; научно-производственное издание / учредители : Редакция журнала «Питание и общество» (физические лица). - 1928. – М. : «Питание и общество», 2015 - . – Ежемес.

2 Пищевая промышленность: науч.-производ. журн. / учредитель ООО «Пищепромиздат». – 1930, июль - . – М.: Пищевая промышленность, 2015- . – Ежемесяч. - ISSN 0235-2486.

3 Ресторатор : информационно-аналитический журнал о ресторанном бизнесе / учредители: сотрудники журнала (физические лица). – 2001. – M. : 3AO «Индепендент Маркет Девелопмент Гроуп», 2015. – . - Ежемесяч.

# 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт». URL : https://urait.ru
- 9EC «Znanium.com». URL: https://znanium.com
- ЭБ РГАТУ. URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
- Справочно-правовая система «Гарант». URL: http://www.garant.ru
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». URL: http://www.consultant.ru
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». URL: <a href="https://www.1gl.ru">https://www.1gl.ru</a>
- Научная электронная библиотека elibrary. URL: https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) URL : http://www.cnshb.ru
- -Научная электронная библиотека КиберЛенинка. URL: https://cyberleninka.ru
- -Федеральный портал «Российское образование». URL: http://www.edu.ru/documents/
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». URL : http://window.edu.ru/
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. URL : http://fcior.edu.ru/
- Рязанский областной фонд поддержки малого предпринимательства Режим доступа: <a href="http://rofpmp.ru/">http://rofpmp.ru/</a>

# 6.5 Методические указания к практическим занятиям /лабораторным занятиям/ научно-практическим занятиям/коллоквиумам

Пашканг Н.Н., Строкова Е.А. Методические рекомендации для практических занятий по дисциплине «Экономика и организация производства» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», 2025 - Электронная библиотека РГАТУ – Режим доступа: http://bibl.rgatu.ru/web

# 6.7. Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы-

Пашканг Н.Н., Строкова Е.А. Методические рекомендации для самостоятельных занятий по дисциплине «Экономика и организация производства» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», 2025 - Электронная библиотека РГАТУ – Режим доступа: http://bibl.rgatu.ru/web

# 7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных)

N₂	Программный продукт
1	«Сеть КонсультантПлюс»
2	7-Zip
3	Adobe Acrobat Reader
4	Advego Plagiatus
5	Edubuntu 16
6	еТХТ Антиплагиат
7	Google Chrome
8	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License
9	LibreOffice 4.2
10	Mozilla Firefox
11	Office 365 для образования E1 (преподавательский)
12	Opera
13	Thunderbird
14	Windows
	Windows 7 Windows xp
	Windows 7 Pro
15	WINE
16	Альт Образование 9
17	ВКР ВУЗ
18	Справочно-правовая система "Гарант"
	Профессиональные БД
http://wv	vw.buhonline.ru Портал «Бухгалтерия Онлайн» [Электронный ресурс]

http://www.buhgalteria.ru	Информационно-аналитическое электронное издание в области бухгалтерского учета и налогообложения [Электронный ресурс]			
http://ichip.ru/	Информационно-аналитическое электронное издание в области информационных технологий СНІР [Электронный ресурс]			
http://www.computerra.ru	Информационное электронное издание о новых технологиях, развитии науки и техники «Компьютера» [Электронный ресурс]			
Сайты официальных организаций				
http://www.minfin.ru	Официальный сайт Министерства финансов РФ			
http://www.1c.ru	Официальный сайт фирмы «1 С»			
Информационные справочные системы				
http://www.garant.ru/	Гарант			
http://www.consultant.ru/ КонсультантПлюс				

- **8.** Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплине. Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе
- **9. Материально-техническое обеспечение.** Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы.

# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

# Утверждаю:

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки/специальности

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Ef f

О.В. Черкасов «19» марта 2025 г.

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<u>Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания</u> (наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования_	бакалавриат (бакалавриат, специалитет, магистратура)
Направление подготовки (специальность) общественногопитания	19.03.04 Технология продукции и организация
<b>Направленность (профиль(и))</b> Технология о	(полное наименование направления подготовки)
	<u>рганизации ресторанного дела</u> именование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)
Квалификация выпускника бакалавр	
Форма обучения заочная	
	ная, очно-заочная)
Kypc <u>5</u>	Семестр <u>-</u>
Курсовая(ой) работа/проект - курс	Зачет <u>-</u> курс
Экзамен <u>5</u> курс	

# ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ 17.08.2020 г. № 1047 (ред. от 26.11.2020 г.)

(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработч доцент	ик кафедры	ТОПиПСХП		Bab-	Вавилова	Н.В
Рассмотре	ена и утверж,	дена на заседании	кафедры 19 <u>март</u>	<u>а</u> 2025г., пр	отокол № 7а	
Заведуюц ТОПиПС	ций кафедрой ХП	i	ref	O.B.	Черкасов	

## 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

### Цель дисциплины:

- приобретение теоретических знаний в области контроля качества; формирование умений и практических навыков отбора проб и применения рациональных методов контроля и оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производимой предприятиями общественного питания.

#### Задачи:

- использовать нормативную, техническую, технологическую документацию при производстве продукции питания;
- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организации и осуществления технологических процессов производства продукции питания;
- использовать имеющиеся знания в области качества продукции, практические навыки работы с документацией на продукцию;
- уметь проводить испытания (контроль) по показателям, характеризующим пищевую ценность, безопасность кулинарных полуфабрикатов и изделий, блюд, мучных и кондитерских изделий, на полноту вложения сырья и правильность проведения технологических процессов.

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):						
Область	Типы задач	Задачи профессиональной	Объекты			
профессиональной	профессиональной	деятельности	профессиональной			
деятельности (по Реестру	деятельности		деятельности			
Минтруда)			(или областей знания)			
22. Пищевая	технологический	организация оформления	- продовольственное			
промышленность, включая		документов, для получения	сырье растительного и			
производство напитков и		разрешительной документации	животного			
табака (в сфере		для функционирования	происхождения;			
промышленного		предприятия питания;	продукция питания			
производства кулинарной		разработка планов и программ	различного назначения;			
продукции)		внедрения инноваций и	методы и средства			
		определения эффективности их	испытаний и контроля			
		внедрения в производство;	качества сырья и готовой			
		участие в разработке	продукции питания;			
		концепции развития	технологическое			
		предприятия питания с учетом	оборудование; сетевые и			
		тенденций потребительского	крупные предприятия			
		рынка;	питания и отели, крупные			
		планирование и координация	специализированные цеха,			
		деятельности производства с	имеющие функции			
		другими видами деятельности	кулинарного			
		предприятия питания;	производства;			
		организация и осуществление	центральный офис сети			
		контроля соблюдения	предприятий питания.			
		технологического процесса	- выпускники могут			
		производства продукции	осуществлять			
		питания на отдельных	профессиональную			
		участках/подразделениях	деятельность в других			
		предприятия питания;	областях и (или) сферах			
		организация работы	профессиональной			
		производства и процессов	деятельности при условии			
		снабжения, хранения и передвижения продуктов	соответствия уровня их образования и полученных			
		передвижения продуктов внутри предприятия питания;	компетенций требованиям к			
			квалификации работника.			
		разработка и реализация мероприятий по управлению	квалификации раоотника.			
		качеством и безопасностью				
		сырья, полуфабрикатов и				
		готовой продукции на				
		предприятиях питания;				
		разработка и реализация				
		разработка и реализация				

		мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.	
		стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки	
		лояльности потребителей к	
		предприятию питания.	
33. Сервис, оказание услуг	организационно-	оценка условий поставки	- продовольственное
населению (торговля,	управленческий	продуктов от потенциального	сырье растительного и
техническое обслуживание,		круга поставщиков;	животного
ремонт, предоставление		организация системы	происхождения;
персональных услуг, услуги		товародвижения и создания	продукция питания
гостеприимства,			
=		_	различного назначения;
общественное питание и		хранения, складирования и	методы и средства
прочие) (в сфере		перемещения закупаемых	испытаний и контроля
общественного питания)		продуктов;	качества сырья и готовой
		установка критериев и	продукции питания;
	İ		
		показателеи эффективности	технологическое
		показателей эффективности	технологическое
		показателеи эффективности работы производства; определение объемов затрат на	технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия

логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;

организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;

определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;

формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;

выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;

разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;

операционное планирование на предприятии;

организация документооборота по производству;

организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;

управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;

контроль финансовых и материальных ресурсов;

осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;

формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства;

создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;

участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов

питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

ΜΟΓΥΤ

выпускники

осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

		THOUGHOUSE THE THOUGHOUSE WORK THE	
		производства, принятие мер для предотвращения различных	
		злоупотреблений персонала.	
22. Пищевая	наунна-	проведение исследований по	- продовольственное
промышленность, включая	научно- исследовательский	выявлению возможных рисков в	сырье растительного и
производство напитков и	исследовательский	области качества и безопасности	животного
табака (в сфере			
\ 1 1		продукции производства и условий, непосредственно	происхождения;
промышленного производства кулинарной		влияющих на их возникновение;	продукция питания различного назначения;
продукции)		разработка документации по	методы и средства
продукции)		обеспечению качества и	испытаний и контроля
		безопасности продукции	качества сырья и готовой
		производства на предприятии;	продукции питания;
		анализ научно-технической	технологическое
		информации, отечественного и	оборудование; сетевые и
		зарубежного опыта по	крупные предприятия
		производству продукции	питания и отели, крупные
		питания;	специализированные цеха,
		участие в выполнении	имеющие функции
		эксперимента, проведение	кулинарного
		наблюдений и измерений,	производства;
		составление их описания и	центральный офис сети
		формулировка выводов;	предприятий питания.
		использование современных	- выпускники могут
		методов исследования и	осуществлять
		моделирования для повышения	профессиональную
		эффективности использования	деятельность в других
		сырьевых ресурсов при	областях и (или) сферах
		производстве продукции	профессиональной
		питания;	деятельности при условии
		участие в разработке продукции	соответствия уровня их
		питания с заданными	образования и полученных
		функциональными свойствами,	компетенций требованиям к
		определенной биологической,	квалификации работника.
		пищевой и энергетической	
		ценностью.	
22. Пищевая	проектный	оценка качества услуг в	- продовольственное
промышленность, включая		области проектирования и	сырье растительного и
производство напитков и		реконструкции предприятия	животного
табака (в сфере		питания, предоставляемых	происхождения;
промышленного		проектными организациями;	продукция питания
производства кулинарной		разработка технического	различного назначения;
продукции)		задания и	методы и средства
		технико-экономического	испытаний и контроля
		обоснования на проектирование и	качества сырья и готовой
		реконструкцию предприятия	продукции питания;
		питания;	технологическое
		определение размеров	оборудование; сетевые и
		производственных помещений,	крупные предприятия
		подбор технологического	питания и отели, крупные
		оборудования и его размещение; чтение чертежей и	специализированные цеха, имеющие функции
		_	
		1	кулинарного
		качеством услуг проектных организаций при проектировании	производства; центральный офис сети
		и реконструкции предприятий	предприятий питания.
		питания;	- выпускники могут
		осуществление контроля за	осуществлять
		качеством монтажных работ, и	профессиональную
		оценка результатов	деятельность в других
		проектирования предприятий	областях и (или) сферах
		питания малого бизнеса;	профессиональной
		использование системы	деятельности при условии
i l		III OID O ON OI ON OIL I ON OI	
		автоматизированного	соответствия уповня их
		автоматизированного проектирования и программного	соответствия уровня их образования и полученных

проектов вновь строящихся и реконструированных	компетенций требованиям к квалификации работника.
предприятий питания.	

# 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины – Б1.В.06.

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питание и прочие) (в сфере общественного питания).

Объекты профессиональной деятельности (или областей знания):

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.
- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

## 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии)

Задача ПД	Объект	Категор	Код и	Код и	Основание (ПС,
	ИЛИ	ия	наименова	наименование	анализ опыта)
	област	професс	ние	индикатора	
	Ь	иональн	профессио	достижения	
	знания	ых	нальной	профессионально	
	(npu	компете	компетенц	й компетенции	
	необхо	нций	ии		
	димос	(npu			
	mu)	необход			
		имости)			

Направленность (профиль), специализация «Технология организации ресторанного дела»

Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный научно-исследовательский

организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания:

разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;

участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;

планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;

организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;

организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;

разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;

разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;

внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;

организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;

проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;

оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;

совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;

участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания:

разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.

ПК-3 Способен устанавл ивать показате качества осуществ лять анализ и контроль поступаю щего сырья, полуфабр икатов и готовой продукци обществе нного питания

ПК-3.1. Проводит лабораторные исследования качества безопасности сырья, полуфабрикатов готовой продукции массового изготовления специализирован ных пищевых продуктов; ПК-3.2. Оценивает качество и проводит анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по органолептическ им, физико-химичес ким показателям и показателям безопасности

Профессиональн ый стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационны й № 1302.

# 4. Объём дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Курс 5
Заочная	форма	
Аудиторные занятия (всего)	14	14
В том числе:		
Лекции	6	6
Лабораторные работы (ЛР)	8	8
Практические занятия (ПЗ)		
Семинары (С)		
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)		
Другие виды аудиторной работы		
Самостоятельная работа (всего)	157	157
В том числе:		
Проработка конспекта лекций	6	6
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	143	143
Подготовка к выполнению лабораторной работы	8	8
Другие виды самостоятельной работы		
Контроль	9	9
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	экзамен	экзамен
Общая трудоемкость час	180	180
Зачетные Единицы Трудоемкости	5	5
Контактная работа (по учебным занятиям)	14	14

# 5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

		Техно	логии (	формир	ования	компе	генций	
<b>№</b> п/п	Наименование разделов дисциплины	Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзам)	Код индикатора достижения компетенции
1.	Организация контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	1	2	1	1	38	40	ПК-3.1, ПК-3.2
2.	Контроль качества сырья, по- ступающего на предприятия общественного питания	2	2	-	-	38	42	ПК-3.1, ПК-3.2
3.	Контроль качества полуфабрикатов на предприятиях общественного питания	2	2	ı	ı	38	42	ПК-3.1, ПК-3.2
4.	Контроль качества кулинарных изделий на предприятиях общественного питания	2	2	-	-	43	47	ПК-3.1, ПК-3.2
ИТОІ	ГО	6	8	-	-	157	171	

# 5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

$N_{\underline{0}}$	Наименование обеспечивающих	№ разделов данной дисциплины из табл. 5.1,			
$\Pi/\Pi$	(предыдущих) и обеспечиваемых	дляк	оторых необ	ходимо изуч	іение
	(последующих) дисциплин	обес	печивающих	х(предыдущі	их) и
			обеспеч	иваемых	
		(	последующи	іх) дисципли	H
		1	2	3	4
	Предшествующ	ие дисципли	НЫ		
1.	Технология продукции общественного	+		+	+
	питания				
2.	Товароведение продовольственных товаров		+	+	
3.	Организация производства и управление качеством продукции в общественном	+			+
4.	Питании				
7.	Безопасность продовольственного сырья и	+	+	+	+
	продуктов питания				

# 5.2 Лекционные занятия

	1			
	Наименовани			
№	е разделов	Темы лекций	Трудоемкост	Код индикатора
$\Pi/\Pi$	или	темы лекции	ь (час.)	достижения компетенции
	№ разделов			
1.	2	Контроль качества мяса убойных животных и	2	ПК-3.1, ПК-3.2
		птицы	2	
2.	3	Контроль качества полуфабрикатов	2	ПК-3.1, ПК-3.2
3.	4	Контроль качества первых, вторых блюд, гарниров и соусов	2	ПК-3.1, ПК-3.2
LIT		і арпиров и соусов		
ИI	ОГО		6	

5.3 Лабораторные занятия

№ п/п	Наименова	Наименование лабораторных работ	Трудоемкост	Код индикатора
	ние		Ь	достижения
	разделов		(час.)	компетенции
	или			
	№ разделов			
1.	1	Изучение органолептических и лабораторных	2	ПК-3.1, ПК-3.2
		методов оценки качества продукции	2	
2.	2	Оценка качества муки, круп и макаронных изделий	2	ПК-3.1, ПК-3.2
3.	3	Оценка качества мясных полуфабрикатов	2	ПК-3.1, ПК-3.2
4.	4	Оценка качества первых блюд	2	ПК-3.1, ПК-3.2
ИТОІ	О		8	

- 5.4 Практические занятия (семинары) не предусмотрены
- 5.5 Научно- практические занятия не предусмотрены
- 5.6 Коллоквиумы не предусмотрены

5.8 Самостоятельная работа

№	Наименование	Тематика самостоятельной работы	Трудоем	Код
п/п	разделов или	The second secon	кость	индикатора
	№ разделов		(час.)	достижения
	_			компетенции
1.	1	Характеристика показателей качества, применяемых в		ПК-3.1,
		ресторанном деле. Требования к срокам и условиям		ПК-3.2
		хранения сырья и полуфабрикатов. Жизненный цикл		
		продукции. Организации и службы, занимающиеся		
		исследованиями свойств продуктов общественного	38	
		питания. Аккредитация испытательных лабораторий.		
		Оптические, фотометрические, цветометрические и		
		хроматографические методы контроля качества сырья и		
		готовой продукции		
2.	2	Обработка овощей и грибов, роль их качества. Обработка		ПК-3.1,
		мяса, костей, рыбы. Правила отбора проб сырья	38	ПК-3.2
3.	3	Обработка полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей. Правила	38	ПК-3.1,
		отбора проб полуфабрикатов	30	ПК-3.2
4.	4	Правила отбора проб готовой продукции для проведения		ПК-3.1,
		исследований. Определение пищевой, биологической,	12	ПК-3.2
		энергетической ценности и биологической эффективности	43	
		продукции расчетным путем		
	ИТОГО		157	

## 5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрены

# 5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

wohm Konithos	1/I					
Код индикатора	Виды занятий			тий		Формы контроля
достижения компетенции	Л	ЛР	ПЗ	КР/КП	CPC	
ПК-3.1	+	+			+	Опрос, защита лабораторной работы, экзамен
ПК-3.2	+	+			+	Опрос, защита лабораторной работы, экзамен

#### 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

## 6.1 Основная литература

- 1. Бредихина, О. В. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] / О. В. Бредихина, Л. П. Липатова Т. А. Шали- мова, Л. Г. Черкасова. СПб.: Троицкий мост, 2014. 192 с. Текст : электронный // Тро- ицкий мост : электронно-библиотечная система. URL: <a href="http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?lib">http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?lib</a>
- 2. Слесаренко, Н. А. Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения: учебник / Н. А. Слесаренко, Э. О. Оганов, В. В. Степанишин. — Санкт- Петербург: Лань, 2019. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-4319-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/122161">https://e.lanbook.com/book/122161</a>
- 3. Смирнова, И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях инду- стрии питания: учебное пособие / И. Р. Смирнова, Т. Л. Дудник, С. В. Сивченко; И. Р. Смирнова, Т. Л. Дудник, С. В. Сивченко: Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания; 2024-11-25. Москва: Российская международная академия туризма, Логос, 2014. 152 с. Текст. Лицензия до 25.11.2024. ISBN 978-5- 98704-779-8. Текст: электронный // IRPbooks [сайт]. URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/51864.html">http://www.iprbookshop.ru/51864.html</a>

## 6.2 Дополнительная литература

- 1. Вытовтов, А. А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания : учебное пособие / А. А. Вытовтов. Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. 232 с. ISBN 978-5-98879-113-3. Текст : электронный // Лань : электронно- библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/4906
- 2. Вытовтов, А. А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания / А. А. Вытовтов ; Вытовтов А. А. Санкт-Петербург : ГИОРД. 232 с.
  - Библиогр.: доступна в карточке книги, на сайте ЭБС Лань. Книга из коллекции ГИОРД
- Технологии пищевых производств. ISBN 978-5-98879-113-3. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/books/element.php?pl1 cid=25&pl1 id=4906
- 3. Клычкова, М. В. Гигиенические основы производства и переработки продуктов питания животного происхождения : учебное пособие / М. В. Клычкова, Ю. С. Кичко. Оренбург: ОГУ, 2017. 135 с. ISBN 978-5-7410-1803-3. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/110668">https://e.lanbook.com/book/110668</a>
- 4. Джум, Т. А. Санитария и гигиена питания : учебник / Т.А. Джум, М.Ю. Тамова, М.В. Букалова. Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. 544 с. (Бакалавриат). ISBN 978-5-9776-0475-8. Текст : электронный. URL: https://znanium.com/catalog/product/1211780
- 5. Цопкало, Любовь Андреевна. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании : Учебное пособие / Любовь Андреевна, Лада Николаевна. Новосибирск : Ново- сибирский государственный технический университет (НГТУ), 2013. 230 с. Профес- сиональное образование. ISBN 978-5-7782-2325-7. Текст : электронный. URL: <a href="http://znanium.com/go.php?id=548142">http://znanium.com/go.php?id=548142</a>

## 6.3 Периодические издания

- 1. Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета имени П. А. Костычева: науч.- производ. журн. / учредитель и издатель федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государствен- ный агротехнологический университет имени П. А. Костычева». 2009 . Рязань, 2020 -
  - . Ежекварт. ISSN 2077- 2084. Текст: непосредственный.
- 2. Вопросы питания : науч.- практ. журнал / учредитель : редакция журнала «Вопросы питания». 1932 . Москва : Издат. Группа «ГЭОТАР-Медиа», 2016-2017. Двухмес. ISSN 0042-8833. Текст : непосредственный.
- 3. Пищевая промышленность : науч. производ. журн. / учредитель ООО Пищепромиз- дат». 1930, июль . Москва : Пищевая промышленность, 2016 . Ежемес. ISSN 0235-2486. Текст : непосредственный.
- 4. Пищевая технология : научн. техн. журн. / учредитель : Кубанский государственный технологический университет, 1957 . Краснодар, 2016. Двухмес. ISSN 0579-3009. Текст : непосредственный.
  - 5. Стандарты и качество : науч. техн. журн. / учредитель : РИА «Стандарты и качество».
- -1927 . Москва : ООО РИА «Стандарты и качество», 2019. Ежемес. ISSN 0038- 9692. Текст : непосредственный.
- 6. Техника и технология пищевых производств (Food Processing : Techniques and Technol- ogy) : науч. журн. / учредитель : ФГБОУ ВО Кемеровский государственный университет.
  - 1998 . Кемерово, 2020. Ежекварт. ISSN 2074-9414. Текст : непосредственный.
- 7. Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК продукты здорово- го питания : науч. теоретич. журн. / учредитель : Ассоциация Технологическая плат- форма Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК -продукты здо- рового питания. 2013 . Воронеж, 2016 2018. Двухмес. ISSN 2311-6447. –Текст : непосредственный.
- 8. Хранение и переработка сельхозсырья: науч.- теоретич. журн. / учредитель: Москов- ский государственный университет пищевых производств. 1993 . Москва: Пищевая промышленность, 2019. Ежекварт. ISSN 2072-9669. Текст: непосредственный.

## 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

ЭБС «Юрайт». - URL: https://urait.ru

ЭБС «Лань». – URL: https://e.lanbook.com

ЭБС «IPRbooks». - URL : http://www.iprbookshop.ru

ЭБС «Znanium.com». - URL : https://znanium.com

ЭБ РГАТУ. - URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Справочно-правовая система «Гарант». - URL : - http://www.garant.ru

Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - URL : http://www.consultant.ru

Бухгалтерская справочная «Система Главбух». - URL: https://www.1gl.ru

- Научная электронная библиотека elibrary. URL: https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
- -Научная электронная библиотека КиберЛенинка. URL: https://cyberleninka.ru
- -Федеральный портал «Российское образование». URL: http://www.edu.ru/documents/
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». URL http://window.edu.ru/
  - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. URL : http://fcior.edu.ru/

Polpred.com Обзор СМИ. - URL: http://polpred.com/

# 6.5 Методические указания к практическим занятиям /лабораторным занятиям/ научно-практическим занятиям/коллоквиумам

Вавилова, Н.В. Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисцип- лине «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного пи- тания» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / Н.В. Вавилова. — Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. — ЭБ РГАТУ. - URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

# 6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Вавилова, Н.В. Методические рекомендации для самостоятельной работы по дисциплине «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного пита- ния» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология про- дукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / Н. В. Вавилова. – Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

# 7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных)

	-		
Наименование	Лицензия	Ограничение	Дата окончания
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c- 626c8be57420		без ограничений
ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021		

«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационнойподдержке	без	без
	от 26.08.2016	ограничений	ограничений
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP- 4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH- 7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WD		
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF- JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR- 334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ- YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC- TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV- Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF- 9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W- KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6- G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ- GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF- T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3- QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG		
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
eTXT Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
GIMP	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
WINE	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Справочно-правовая система "Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

Профессиональные БД					
База ГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm				
Государственная публичная научно-техническая библиотека Рос	ссии http://ecology.gpntb.ru				
Сайты официальных организ	заций				
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	gost.ru				
Официальный сайт Министерства здравоохранения Российской	http://www.rosminzdrav.ru				
Федерации					
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	www.nbmgu.ru				
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp				
Информационные справочные системы					
Гарант	http://www.garant.ru/				
КонсультантПлюс http://www.consultant.ru/					

# 8. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплине

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе

9.	Материально-техническое	обеспечение.	Приложение	7	к ООП	Материально-техническое
	обеспечение основной образо	овательной про	граммы			

# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

## Утверждаю:

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки/специальности

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

О.В. Черкасов

«19» марта 2025 г.

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# **Ресторанное** дело

(наименование учебной дисциплины) Уровень профессионального образования\_ бакалавриат (бакалавриат, специалитет, магистратура) Направление подготовки (специальность) 19.03.04 Технология продукции и организация общественногопитания (полное наименование направления подготовки) Направленность (профиль(и)) Технология организации ресторанного дела (полное наименование направленности (профиля) направления подготовки из ООП) Квалификация выпускника\_ <u>бакалавр</u> Форма обучения заочная (очная, заочная, очно-заочная) Kypc 5 Семестр \_\_\_ Курсовая(ой) работа/проект - семестр Зачет - семестр Экзамен 5 курс

### ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ 17.08.2020 г. № 1047 (ред. от 26.11.2020 г).

(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработч доцент	ник кафедры	ТОПиПСХП		Pab-	Вавилова	H.B
Рассмотр	ена и утверж	дена на заседании	ı кафедры « <u>19</u> » <u>ı</u>	<u>марта</u> 2025 г.	, протокол №	7a
Заведуюц	ций кафедроі ХП	й	Ef f	O.B.	Черкасов	

# 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

## Цель дисциплины:

- приобретение знаний, связанных с организацией и управлением ресторанными комплексами, особенностями функционирования индустрии общественного питания.

### Задачи:

- получение знаний и навыков в области формирования концепции развития ресторана, приемов и методов обслуживания;
  - рассмотрение особенностей предоставления услуг общественного питания;
- изучение практических советов улучшения бизнеса и основных акцентов увеличения прибыли, работающих заведений.

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

		иональной деятельности выпу	
Область	Типы задач	Задачи профессиональной	Объекты
профессиональной	профессиональной	деятельности	профессиональной
деятельности (по Реестру	деятельности		деятельности
Минтруда)			(или областей знания)
22. Пищевая	технологический	организация оформления	- продовольственное
промышленность, включая		документов, для получения	сырье растительного и
производство напитков и		разрешительной документации	животного
табака (в сфере		для функционирования	происхождения;
промышленного		предприятия питания;	продукция питания
производства кулинарной		разработка планов и программ	различного назначения;
продукции)		внедрения инноваций и	методы и средства
		определения эффективности их	испытаний и контроля
		внедрения в производство;	качества сырья и готовой
		участие в разработке	продукции питания;
		концепции развития	технологическое
		предприятия питания с учетом	оборудование; сетевые и
		тенденций потребительского	крупные предприятия
		-	питания и отели, крупные
		рынка;	1
		планирование и координация	специализированные
		деятельности производства с	цеха, имеющие функции
		другими видами деятельности	кулинарного
		предприятия питания;	производства;
		организация и осуществление	центральный офис сети
		контроля соблюдения	предприятий питания.
		технологического процесса	- выпускники могут
		производства продукции	осуществлять
		питания на отдельных	профессиональную
		участках/подразделениях	деятельность в других
		предприятия питания;	областях и (или) сферах
		организация работы	профессиональной
		производства и процессов	деятельности при условии
		снабжения, хранения и	соответствия уровня их
		передвижения продуктов	образования и полученных
		внутри предприятия питания;	компетенций требованиям
		разработка и реализация	к квалификации работника.
		мероприятий по управлению	
		качеством и безопасностью	
		сырья, полуфабрикатов и	
		готовой продукции на	
		предприятиях питания;	
		разработка и реализация	
		мероприятий по повышению	
		эффективности производства	
		продукции питания,	
		направленных на снижение	
		трудоемкости, энергоемкости и	
		повышение	
		производительности труда;	
		_	
		внедрение новых видов сырья,	

		высокотехнологических	
		производств продукции	
		питания, нового	
		технологического	
		оборудования;	
		организация и осуществление	
		входного контроля качества	
		сырья и материалов,	
		производственного контроля	
		полуфабрикатов и продукции	
		питания;	
		проведение стандартных и	
		сертификационных испытаний	
		пищевого сырья и готовой	
		продукции питания; оценка влияния новых	
		технологий, новых видов сырья,	
		продуктов и технологического	
		оборудования, новых условий	
		производства продукции на	
		конкурентность продукции	
		производства и рентабельность	
		предприятия;	
		обеспечение и поддержание	
		эффективной системы продаж	
		продукции производства и	
		контроля деятельности	
		производства;	
		совершенствование работы	
		производства и содействие	
		совершенствованию процесса	
		обслуживания гостей;	
		участие в разработке	
		концепции, ценообразования на	
		блюда, продвижении бренда и	
		стратегии развития предприятия	
		питания;	
		разработка и реализация	
		программ по продвижению продукции производства и	
		привлечению потребителей,	
		обеспечению и поддержки	
		лояльности потребителей к	
		предприятию питания.	
33. Сервис, оказание услуг	организационно-	оценка условий поставки	- продовольственное
населению (торговля,	управленческий	продуктов от потенциального	сырье растительного и
техническое обслуживание,		круга поставщиков;	животного
ремонт, предоставление		организация системы	происхождения;
персональных услуг, услуги		товародвижения и создания	продукция питания
гостеприимства,		необходимых условий для	различного назначения;
общественное питание и		хранения, складирования и	методы и средства
прочие) (в сфере		перемещения закупаемых	испытаний и контроля
общественного питания)		продуктов;	качества сырья и готовой
		установка критериев и	продукции питания;
		показателей эффективности	технологическое
		работы производства; определение объемов затрат на	оборудование; сетевые и
		логистические процессы и	крупные предприятия питания и отели, крупные
		информационные технологии по	специализированные
		автоматизации логистических	цеха, имеющие функции
		процессов на предприятии	кулинарного
		питания;	производства;
		организация и контроль отдела	центральный офис сети
		продаж по реализации продукции	предприятий питания.
		производства внутри и вне	- выпускники могут

предприятия питания; осуществлять профессиональную определение направления деятельность в деятельности отдела продаж по других областях и (или) сферах сегментам рынка и каналов реализации; профессиональной ассортимента формирование деятельности при условии соответствия уровня их продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия образования и полученных питания; компетенций требованиям выявление недостатков к квалификации работника. процесса обслуживания определение способов повышения качества разработкой обслуживания с критериев показателей И эффективности обслуживания; разработка мотивационной программы ДЛЯ работников производства И анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация И стимулирование работников производства; управление персоналом, состояния оценка социально-психологического климата в коллективе; контроль финансовых И материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала предприятию и руководству; организация профессионального обучения И аттестации работников производства; создание И обеспечение функционирования системы поддержки здоровья безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала. Пищевая проведение исследований по научнопродовольственное промышленность, включая исследовательский выявлению возможных рисков в сырье растительного и производство напитков и области качества и безопасности животного

табака (в сфере промышленного		продукции производства и условий, непосредственно	происхождения; продукция питания
производства кулинарной продукции)		влияющих на их возникновение; разработка документации по	различного назначения; методы и средства
продушани		обеспечению качества и	испытаний и контроля
		безопасности продукции	качества сырья и готовой
		производства на предприятии;	продукции питания;
		анализ научно-технической информации, отечественного и	технологическое оборудование; сетевые и
		зарубежного опыта по	крупные предприятия
		производству продукции	питания и отели, крупные
		питания;	специализированные
		участие в выполнении	цеха, имеющие функции
		эксперимента, проведение наблюдений и измерений,	кулинарного производства;
		составление их описания и	центральный офис сети
		формулировка выводов;	предприятий питания.
		использование современных	- выпускники могут
		методов исследования и	осуществлять
		моделирования для повышения эффективности использования	профессиональную деятельность в других
		сырьевых ресурсов при	областях и (или) сферах
		производстве продукции	профессиональной
		питания;	деятельности при условии
		участие в разработке продукции питания с заданными	соответствия уровня их образования и полученных
		функциональными свойствами,	компетенций требованиям
		определенной биологической,	к квалификации работника.
		пищевой и энергетической	
22. Пищевая	проектный	ценностью. оценка качества услуг в	- продовольственное
промышленность, включая	просктиви	области проектирования и	сырье растительного и
производство напитков и		реконструкции предприятия	животного
табака (в сфере		питания, предоставляемых	происхождения;
промышленного		проектными организациями; разработка технического	продукция питания
производства кулинарной продукции)		задания и	различного назначения; методы и средства
		технико-экономического	испытаний и контроля
		обоснования на проектирование и	
		реконструкцию предприятия питания;	продукции питания; технологическое
		определение размеров	оборудование; сетевые и
		производственных помещений,	крупные предприятия
		подбор технологического	питания и отели, крупные
		оборудования и его размещение;	специализированные
		чтение чертежей и осуществление контроля за	цеха, имеющие функции кулинарного
		качеством услуг проектных	производства;
		организаций при проектировании	центральный офис сети
		и реконструкции предприятий питания;	предприятий питания. - выпускники могут
		осуществление контроля за	осуществлять
		качеством монтажных работ, и оценка результатов	профессиональную деятельность в других
		проектирования предприятий	областях и (или) сферах
		питания малого бизнеса;	профессиональной
		использование системы	деятельности при условии
		автоматизированного	соответствия уровня их
		проектирования и программного обеспечения при создании	образования и полученных компетенций требованиям
		проектов вновь строящихся и	к квалификации работника.
		реконструированных	
		предприятий питания.	

# Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы Индекс дисциплины – Б1.В.07.

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питание и пр.).

Объекты профессиональной деятельности (или областей знания):

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.
- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

## 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица - Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии)

Задача ПД	Объект	Категор	Код и	Код и	Основание (ПС,		
	или	ия	наименова	наименование	анализ опыта)		
	област	професс	ние	индикатора			
	Ь	иональн	профессио	достижения			
	знания	ых	нальной	профессионально			
	(npu	компете	компетенц	й компетенции			
	необхо	нций	ии				
	димос	(npu					
	mu)	необход					
		имости)					
Направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»							

профессиональной технологический, организационно-управленческий, Тип задач деятельности: проектный, научно-исследовательский

ПК-8 ПК-8.4. оценка условий поставки продуктов от Профессиональн потенциального круга поставщиков; Способен Использует ый стандарт организация системы товародвижения и теории «Руководитель организов создания необходимых условий для хранения, мотивации предприятия ывать, складирования и перемещения закупаемых питания», планиров персонала для утвержденный продуктов; обеспечения ать и установка критериев И показателей контроли лояльности приказом эффективности работы производства; ровать персонала; Министерства определение объемов затрат деятельн труда и логистические процессы и информационные ость ПК-8.5. социальной технологии по автоматизации логистических сотрудни Организует защиты процессов на предприятии питания; ков контроль за Российской функционирован организация и контроль отдела продаж по предприя Федерации от реализации продукции производства внутри и ием системы 07.05.2015 г. № тий вне предприятия питания; обществе внутрифирменно 281н определение направления деятельности го распорядка и (зарегистрирова нного отдела продаж по сегментам рынка и каналов трудовой питания, дисциплины реализации; Министерством обеспечив формирование ассортимента продаваемой работников юстиции ать Российской продукции и услуг внутри и вне предприятия соблюден питания; Федерации 02 выявление недостатков процесса июня 2015 г., выполнен обслуживания и регистрационны определение способов ия й № 37510) повышения качества обслуживания технолог разработкой критериев И показателей ических эффективности обслуживания; операций разработка мотивационной программы для работников производства анализ И режимов эффективности проведения мотивационных производс программ; тва операционное планирование предприятии; организация документооборота производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных

злоупотреблений персонала.

# 4. Объём дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	5 курс
Аудиторные занятия (всего)	14	14
В том числе:		
Лекции	6	6
Лабораторные работы (ЛР)		
Практические занятия (ПЗ)	8	8
Семинары (С)		
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)		
Другие виды аудиторной работы		
Самостоятельная работа (всего)	193	193
В том числе:		
Курсовая работа		
Расчетно-графические работы		
Проработка конспекта лекций	6	6
Подготовка к практическим занятиям	8	8
Реферат	36	36
Проработка учебников, учебных пособий	143	143
Контроль	9	9
Вид промежуточной аттестации (зачет,	OKOOMAH	OKSOWAH
дифференцированный зачет, экзамен)	экзамен	экзамен
Общая трудоемкость час	216	216
Зачетные Единицы Трудоемкости	6	6
Контактная работа (по учебным занятиям)	14	14

# 5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

		Технологии формирования компетенций							
<b>№</b> п/п	Наименование разделов дисциплины	Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзам)	Код индикатора достижения компетенции	
1.	Ресторанный бизнес: история, современное состояние и перспективы развития	-		-		36	36	ПК-8.4, ПК-8.5	
2.	Особенности обслуживания и предоставления услуг предприятиями общественного питания	2		4		74	80	ПК-8.4, ПК-8.5	
3.	Основы управления в ресторанном бизнесе	2		2		22	26	ПК-8.4, ПК-8.5	
4.	Маркетинговые коммуникации в ресторанном бизнесе	2		2		61	65	ПК-8.4, ПК-8.5	
ИТО	ГО	6		8		193	207		

<b>№</b> п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины из табл.5 длякоторых необходимо изучение обеспечивающих(предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин				
			2	3	4	
	Предшествующие	дисциплин	Ы			
1.	Организация производства и обслуживания на					
	предприятиях общественного питания	-	+	-	-	
2.	Маркетинг	+	-	-	+	
3.	Менеджмент	-	-	+	-	

# 5.3 Лекционные занятия

<b>№</b> п/п	Наименование разделов	Темы лекций	Трудо-ем кость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1	Особенности	Тема 1. Формы и методы обслуживания.	1	ПК-8.4,
	обслуживания и предоставления услуг предприятиями общественного питания	Тема 2. Формы банкетного обслуживания.	1	ПК-8.5
2	Основы управления в ресторанном бизнесе	Тема 1. Сущность, концепция, цели и задачи управления персоналом	2	ПК-8.4, ПК-8.5
3	Маркетинговые коммуникации в ресторанном бизнесе	Тема 1. Маркетинговые исследования в ресторанном бизнесе.	2	ПК-8.4, ПК-8.5
	Итого:		6	

# **5.4** Лабораторные занятия— не предусмотрены

5.5 Практические занятия (семинары)

<b>№</b> п/п	№ раздела дисципл ины	Тематика практических занятий	Трудо-ем кость (час.)	Код индикатора достижения компетенци и	Практическая подготовка
1.	2	Тема 1. Организация банкетов: назначение, характеристика, особенности проведения.	4	ПК-8.4, ПК-8.5	
2.	3	Тема 1. Мотивация персонала.	1	ПК-8.4, ПК-8.5	Разработка мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности
		Тема 2. Тренинги в ресторанном бизнесе.	1		
3.	4	Тема 1.Маркетинг и реклама ресторана.	1	ПК-8.4,	
		Тема 2. Фирменный стиль в ресторанном бизнесе	1	ПК-8.5	
	Итого:		8		

# 5.6 Научно- практические занятия – не предусмотрены

# 5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8 Самостоятельная работа

3.0	Самостоятельная работ	a I		
<b>№</b> п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудо-ем кость (час.)	Код индикатора достижени я компетенц ии
1	Современное состояние и тенденции развития	Состояние, тенденции и перспективы развития ресторанного бизнеса в России.	12	ПК-8.4, ПК-8.5
	ресторанного бизнеса в России	История развития ресторанного бизнеса. Зарубежный опыт деятельности ресторанов.	12 12	1110.5
2	Особенности	Услуги, предоставляемые рестораном.	4	ПК-8.4,
	обслуживания и предоставления услуг предприятиями общественного питания	Федеральный закон «О техническом регулировании» № 184-ФЗ от 27 декабря 2002 г. Постановление Правительства РФ от 1 декабря 2009 г. №982 «Об утверждении единого перечня	4	ПК-8.5
		продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии».		
		Федеральный закон от 22.11.1995 N 171-ФЗ "О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении	4	
		потребления (распития) алкогольной продукции".	4	
		Федеральный закон от 22.05.2003 N 54-ФЗ "О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием		
		платежных карт" Санитарно-эпидемиологические правила СанПиН 2.3.6.1079-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».	4	
		Постановление правительства РФ № 390 от 25 апреля 2012 года «О противопожарном режиме» (ред. от 17.02.2014)  Характеристика и оснащение помещений для	8	
		обслуживания посетителей. Информационное обеспечение процесса	4	
		обслуживания. Организационно-правовые формы	4	
		предприятий ресторанного бизнеса.  Документы, необходимые для создания	8	
		предприятия общественного питания. Этапы открытия предприятия	4	
		общественного питания.  Технологическая документация в	6	
		общественном питании.	6	
		Организация процесса обслуживания потребителей в ресторанах.	6	
		Особенности обслуживания иностранных	8	

		туристов.		
3	Основы управления	Мотивация персонала.	4	ПК-8.4,
	ресторанном бизнесе	Требования к персоналу предприятий	6	ПК-8.5
		общественного питания.		
		Методы управления персоналом.	4	
		Принципы и методы построения системы	4	
		управления персоналом.		
		Особенности организации управления	4	
		сетевыми предприятиями.		
4	Маркетинговые	Правовое регулирование маркетинговой	8	ПК-8.4,
	коммуникации	71-		ПК-8.5
	ресторанном бизнесе	Основные направления спроса:	8	
		реализованный, неудовлетворенный,		
		формирующийся. Методы изучения данных		
		направлений спроса.		
		Ценообразование. Маркетинговая функция	9	
		цены.		
		Реферат	36	
	Итого:		193	

### 5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрены

# 5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Код индикатора	Виды занятий					Формы контроля	
достижения компетенции	Л	ЛР	ПЗ	КР/КП	CPC		
ПК-8.4	+		+		+	Опрос, тестирование, выполнение практических заданий, реферат, экзамен	
ПК-8.5	+		+		+	Опрос, тестирование, выполнение практических заданий, реферат, экзамен	

### 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

## 6.1 Основная литература

- 1. Главчева, Светлана Ивановна. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Текст] : учебное пособие для бакалавров / Главчева, Светлана Ивановна, Чередниченко, Лариса Евгеньевна. СПб. : Троицкий мост, 2012. 208 с.
- 2. Организация ресторанного бизнеса [Текст] : учебное пособие для студентов вузов / Ю. В. Жилкова, З. В. Макаренко, Л. А. Насырова, В. И. Шариков. СПб. : Троицкий Мост, 2014. 192 с. : ил.
- 3. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. Электрон. текстовые дан. СПб. : Троицкий Мост, 2014 208 с. Режим доступа : http://www.trmost.ru
- 4. Организация ресторанного бизнеса [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю.В. Жилкова, З.В. Макаренко, Л.А. Насырова, В.И. Шариков. Электрон. текстовые дан. СПб.: Троицкий мост, 2014. 192 с. Режим доступа : http://www.trmost.ru.

### 6.2 Дополнительная литература

- 1 Артемова, Елена Николаевна. Планирование на предприятиях ресторанного бизнеса [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обуч. по спец. "Технология продукции и организация общественнного питания" / Артемова, Елена Николаевна, Владимирова, Ольга Георгиевна. М. : Академия, 2011. 176 с. (Высшее профессиональное образование).
- 2 Горенбургов, Михаил Абрамович. Экономика ресторанного бизнеса [Текст] : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению "Гостиничное дело" (квалификация "бакалавр") / Горенбургов, Михаил Абрамович, Хайкин, Марк Михайлович. М. : Академия, 2012. 240 с.

- 3 Гостиничное и ресторанное дело, туризм [Текст] : сборник нормативных документов / сост. Ю.Ф. Волков. 2-е изд. ; перераб. и доп. Ростов-на-Дону : Феникс, 2010. 734 с. (Закон и общество).
- 4 Карпова, Светлана Васильевна. Брендинг [Текст] : учебное пособие / Карпова, Светлана Васильевна . М. : КНОРУС, 2008. 224 с.
- 5 Милл, Роберт Кристи. Управление рестораном [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальностям "Социально-культурный сервис и туризм", "Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)", "Менеджмент в сфере услуг", "Управление персоналом" / Милл, Роберт Кристи ; пер. с англ. 3-е изд. М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2009. 535 с. (Зарубежный учебник).
- 6 Ресторанный бизнес: управляем профессионально и эффективно [Текст] : полное практическое руководство / В.К. Сирый, И.О. Бухаров, С.В. Ярков, Ф.Л. Сокирянский. М. : Эксмо, 2010. 352 с. + СД. (Свой бизнес . Управление).
- 7 Федцов, Владимир Георгиевич. Культура ресторанного сервиса [Текст] : учебное пособие / Федцов, Владимир Георгиевич. М. : Дашков и К', 2009. 248 с.
- 8 Хмырова, Светлана Валентиновна. Ресторанный маркетинг [Текст] : учебное пособие для студентов высших учебных заведений / Хмырова, Светлана Валентиновна. М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2010. 255 с.
- 9 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2015.— 416 с. -ЭБС «Іргbooks»
- 10 Ресторанный практикум. Гости навсегда. Ч. 1 [Электронный ресурс] / Е. Бердяга, С. Горбунов, К. Ивлев, К. Тара-Браун. М.: Ресторанные ведомости, 2011.
- 11 Ресторанный практикум. Гости навсегда. Ч. 2 [Электронный ресурс] / С. Миронов, Д. Нестеренко, С. Цыро, Е. Бердяга. М. : Ресторанные ведомости, 2011.

## 6.3 Периодические издания

- 1 Питание и общество: профессиональный кулинарный журнал; научно-производственное издание / учредители : Редакция журнала «Питание и общество» (физические лица). 1928. М. : «Питание и общество», 2018 . Ежемес.
- 2 Ресторатор : информационно-аналитический журнал о ресторанном бизнесе / учредители : сотрудники журнала (физические лица). 2001 . M. : 3AO «Индепендент Маркет Девелопмент Гроуп», 2018. . Ежемес..

#### 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт». URL: https://urait.ru
- 3EC «Znanium.com». URL: https://znanium.com
- ЭБ PΓATY. URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
- Справочно-правовая система «Гарант». URL : http://www.garant.ru
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». URL: http://www.consultant.ru
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». URL: https://www.1gl.ru
- Научная электронная библиотека elibrary. URL: https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) URL: http://www.cnshb.ru
- -Научная электронная библиотека КиберЛенинка. URL: https://cyberleninka.ru
- -Федеральный портал «Российское образование». URL: http://www.edu.ru/documents/
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». URL : http://window.edu.ru/
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. URL: http://fcior.edu.ru/
- Polpred.com Обзор СМИ. URL: http://polpred.com/

# 6.5 Методические указания к практическим занятиям /лабораторным занятиям/ научно-практическим занятиям/коллоквиумам

Вавилова, НВ. Методические указания для практических занятий по дисциплине «Ресторанное дело» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / Н.В. Вавилова. — Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. —ЭБ РГАТУ. - Режим доступа: http://bibl.rgatu.ru/web

# 6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Вавилова, Н.В. Методические указания к выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Ресторанное дело» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] /Н.В. Вавилова. — Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. —ЭБ РГАТУ. - Режим доступа: http://bibl.rgatu.ru/web

# 7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных)

Наименование	Лицензия	Ограничение	Дата окончания
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c- 626c8be57420	без ограничений	без ограничений
ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021		
«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационнойподдержке от 26.08.2016	без ограничений	без ограничений
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP- 4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH- 7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WD		
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF- JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR- 334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ- YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC- TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV- Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF- 9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W- KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6- G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ- GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF- T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3- QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG		
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
eTXT Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
GIMP	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
WINE	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Справочно-правовая система "Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

Профессиональные БД					
База ГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm				
Государственная публичная научно-техническая библиотека Рос	сии	http://ecology.gpntb.ru			
Сайты официальных организаций					
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ		<u>gost.ru</u>			
Официальный сайт Министерства здравоохранения Российской		http://www.rosminzdrav.ru			
Федерации					
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.		www.nbmgu.ru			
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU		http://elibrary.ru/default.asp			
Информационные справочные с	истемь	ы			
Гарант	http://www.garant.ru/				
КонсультантПлюс http://www.consultant.ru/					

# 8. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплине

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе

**9. Материально-техническое обеспечение.** Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы

## МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

#### Утверждаю:

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки/специальности

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

О.В. Черкасов

« 19 » марта 2025 г.

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании (наименование учебной дисциплины) Уровень профессионального образования\_\_\_\_\_ бакалавриат\_ (бакалавриат, специалитет, магистратура) Направление подготовки (специальность) 19.03.04 Технология продукции и организация общественногопитания (полное наименование направления подготовки) Направленность (профиль(и)) Технология организации ресторанного дела (полное наименование направленности (профиля) направления подготовки из ООП) Квалификация выпускника бакалавр Форма обучения заочная (очная, заочная, очно-заочная) **Курс** <u>4</u> Семестр -Курсовая(ой) работа/проект - курс Зачет - курс Экзамен 4 курс

#### ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ 17.08.2020 г. № 1047

(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчик:

доцент кафедры

ТОПиПСХП С.В. Никитов

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «<u>19</u>» <u>марта</u> 2025 г., протокол № 7а

Заведующий кафедрой

ТОПиПСХП О.В. Черкасов

#### 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

#### Цель дисциплины:

- повышение качества приготовляемой пищи и культуры обслуживания на предприятиях общественного питания.

#### Задачи:

- ознакомить студентов с организацией снабжения и складского хозяйства, производством и обслуживанием на предприятиях общественного питания;
  - изучить классификацию процессов обработки пищевых продуктов;
  - освоить правила составления меню и общих принципов оформления блюд;
- ознакомиться со структурой управления качеством продукции на предприятиях общественного питания;
- изучить принципы технического регулирования и методы контроля качества продукции общественного питания;
  - освоить принципы организации труда с учетом норм труда в общественном питании;
- анализировать научную информацию, отечественный и зарубежный опыт по научной организации труда на предприятиях общественного питания.

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Габлица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):							
Область	Типы задач	Задачи профессиональной	Объекты				
профессиональной	профессиональной	деятельности	профессиональной				
деятельности (по Реестру	деятельности		деятельности				
Минтруда)			(или областей знания)				
22. Пищевая	технологический	организация оформления	- продовольственное				
промышленность, включая		документов, для получения	сырье растительного и				
производство напитков и		разрешительной документации	животного				
табака (в сфере		для функционирования	происхождения;				
промышленного		предприятия питания;	продукция питания				
производства кулинарной		разработка планов и программ	различного назначения;				
продукции)		внедрения инноваций и	методы и средства				
		определения эффективности их	испытаний и контроля				
		внедрения в производство;	качества сырья и готовой				
		участие в разработке	продукции питания;				
		концепции развития	технологическое				
		предприятия питания с учетом	оборудование; сетевые и				
		тенденций потребительского	крупные предприятия				
		рынка;	питания и отели, крупные				
		планирование и координация	специализированные				
		деятельности производства с	цеха, имеющие функции				
		другими видами деятельности	кулинарного				
		предприятия питания;	производства;				
		организация и осуществление	центральный офис сети				
		контроля соблюдения	предприятий питания.				
		технологического процесса	- выпускники могут				
		производства продукции	осуществлять				
		питания на отдельных	профессиональную				
		участках/подразделениях	деятельность в других				
		предприятия питания;	областях и (или) сферах				
		организация работы	профессиональной				
		производства и процессов	деятельности при условии				
		снабжения, хранения и	соответствия уровня их				
		передвижения продуктов	образования и полученных				
		внутри предприятия питания;	компетенций требованиям				
		разработка и реализация	к квалификации работника.				
		мероприятий по управлению					
		качеством и безопасностью					
		сырья, полуфабрикатов и					
		готовой продукции на					
		предприятиях питания;					
		разработка и реализация					
		мероприятий по повышению					

		эффективности производства	
		продукции питания,	
		направленных на снижение	
		трудоемкости, энергоемкости и	
		повышение	
		производительности труда;	
		внедрение новых видов сырья, высокотехнологических	
		производств продукции	
		питания, нового	
		технологического	
		оборудования;	
		организация и осуществление	
		входного контроля качества	
		сырья и материалов,	
		производственного контроля	
		полуфабрикатов и продукции	
		питания;	
		проведение стандартных и	
		сертификационных испытаний	
		пищевого сырья и готовой продукции питания;	
		продукции питания, оценка влияния новых	
		технологий, новых видов сырья,	
		продуктов и технологического	
		оборудования, новых условий	
		производства продукции на	
		конкурентность продукции	
		производства и рентабельность	
		предприятия;	
		обеспечение и поддержание	
		эффективной системы продаж	
		продукции производства и	
		контроля деятельности	
		производства;	
		совершенствование работы производства и содействие	
		совершенствованию процесса	
		обслуживания гостей;	
		участие в разработке	
		концепции, ценообразования на	
		блюда, продвижении бренда и	
		стратегии развития предприятия	
		питания;	
		разработка и реализация	
		программ по продвижению	
		продукции производства и	
		привлечению потребителей, обеспечению и поддержки	
		лояльности потребителей к	
		предприятию питания.	
33. Сервис, оказание услуг	организационно-	оценка условий поставки	- продовольственное
населению (торговля,	управленческий	продуктов от потенциального	сырье растительного и
техническое обслуживание,		круга поставщиков;	животного
ремонт, предоставление		организация системы	происхождения;
персональных услуг, услуги		товародвижения и создания	продукция питания
гостеприимства,		необходимых условий для	различного назначения;
общественное питание и		хранения, складирования и	методы и средства
прочие)		перемещения закупаемых	испытаний и контроля
		продуктов;	качества сырья и готовой
		установка критериев и показателей эффективности	продукции питания; технологическое
		работы производства;	оборудование; сетевые и
		определение объемов затрат на	крупные предприятия
		логистические процессы и	питания и отели, крупные
		•	

информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;

организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;

определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;

формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;

выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;

разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;

операционное планирование на предприятии;

организация документооборота по производству;

организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;

управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;

контроль финансовых и материальных ресурсов;

осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;

формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства;

создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;

участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для

специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных

компетенций требованиям к квалификации работника.

		предотвращения различных	
22. Пищевая		злоупотреблений персонала.	про пороні отрочног
,	научно-	проведение исследований по	- продовольственное
промышленность, включая производство напитков и	исследовательский	выявлению возможных рисков в области качества и безопасности	сырье растительного и животного
табака (в сфере		продукции производства и	происхождения;
промышленного		условий, непосредственно	продукция питания
производства кулинарной		влияющих на их возникновение;	различного назначения;
продукции)		разработка документации по	методы и средства
		обеспечению качества и	испытаний и контроля
		безопасности продукции	качества сырья и готовой
		производства на предприятии;	продукции питания;
		анализ научно-технической	технологическое
		информации, отечественного и	оборудование; сетевые и
		зарубежного опыта по производству продукции	крупные предприятия
		производству продукции питания;	питания и отели, крупные специализированные
		участие в выполнении	цеха, имеющие функции
		эксперимента, проведение	кулинарного
		наблюдений и измерений,	производства;
		составление их описания и	центральный офис сети
		формулировка выводов;	предприятий питания.
		использование современных	- выпускники могут
		методов исследования и	осуществлять
		моделирования для повышения	профессиональную
		эффективности использования сырьевых ресурсов при	деятельность в других областях и (или) сферах
		производстве продукции	профессиональной
		питания;	деятельности при условии
		участие в разработке продукции	соответствия уровня их
		питания с заданными	образования и полученных
		функциональными свойствами,	компетенций требованиям
		определенной биологической, пищевой и энергетической	к квалификации работника.
		пищевой и энергетической ценностью.	
22. Пищевая	проектный	оценка качества услуг в	- продовольственное
промышленность, включая		области проектирования и	сырье растительного и
производство напитков и		реконструкции предприятия	животного
табака (в сфере		питания, предоставляемых	происхождения;
промышленного производства кулинарной		проектными организациями; разработка технического	продукция питания различного назначения;
продукции)		задания и	методы и средства
round		технико-экономического	испытаний и контроля
		обоснования на проектирование и	качества сырья и готовой
		реконструкцию предприятия	продукции питания;
		питания;	технологическое
		определение размеров	оборудование; сетевые и
		производственных помещений, подбор технологического	крупные предприятия питания и отели, крупные
		оборудования и его размещение;	специализированные
		чтение чертежей и	цеха, имеющие функции
		осуществление контроля за	кулинарного
		качеством услуг проектных	производства;
		организаций при проектировании	центральный офис сети
		и реконструкции предприятий	предприятий питания.
		питания;	- выпускники могут осуществлять
		осуществление контроля за качеством монтажных работ, и	профессиональную
		оценка результатов	деятельность в других
		проектирования предприятий	областях и (или) сферах
		питания малого бизнеса;	профессиональной
		использование системы	деятельности при условии
		автоматизированного	соответствия уровня их
		проектирования и программного обеспечения при создании	образования и полученных компетенций требованиям

П	іроектов	вновь	строящихся	И	к квалификации работника.
pe	реконструированных				
п	предприят	ий пита	ния.		

# **2.** Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы Индекс дисциплины – Б1.В.08.

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питание и пр.).

Объекты профессиональной деятельности (или областей знания):

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.
- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии)

Задача ПД	Объект	Категор	Код и	Код и	Основание (ПС,
	или	ия	наименова	наименование	анализ опыта)
	област	професс	ние	индикатора	
	Ь	иональн	профессио	достижения	
	знания	ых	нальной	профессионально	
	(npu	компете	компетенц	й компетенции	
	необхо	нций	ИИ		
	димос	(npu			
	mu)	необход			
		имости)			

Направленность (профиль), специализация «Технология организации ресторанного дела»

Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный, научно-исследовательский

ПК-8.2. оценка условий поставки продуктов от ПК-8 Профессиональн потенциального круга поставщиков; Способен Планирует, ый стандарт организация системы товародвижения и «Руководитель организов организовывает, создания необходимых условий для хранения, координирует и предприятия ывать, складирования и перемещения закупаемых контролирует питания», планиров продуктов; утвержденный ать и деятельность установка И критериев показателей контроли департаментов приказом эффективности работы производства; ровать (служб, отделов) Министерства определение объемов затрат деятельн предприятия труда и логистические процессы и информационные ость питания; социальной технологии по автоматизации логистических сотрудни ПК-8.3. защиты процессов на предприятии питания; ков Организует Российской организация и контроль отдела продаж по предприя контроль за Федерации от реализации продукции производства внутри и выполнением 07.05.2015 г. № тий вне предприятия питания; сотрудниками 281н обществе определение направления деятельности (зарегистрирова стандартов нного отдела продаж по сегментам рынка и каналов обслуживания и питания, реализации; обеспечением Министерством обеспечив формирование ассортимента продаваемой юстиции качества ать Российской продукции и услуг внутри и вне предприятия соблюден продукции и Федерации 02 питания; услуг выявление недостатков процесса июня 2015 г., выполнен обслуживания и регистрационны определение способов ия технолог й № 37510) повышения качества обслуживания разработкой показателей критериев И ических эффективности обслуживания; операций разработка мотивационной программы для работников производства анализ И режимов эффективности проведения мотивационных производс программ; тва операционное планирование предприятии; организация документооборота производству; организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата коллективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и производства управление качеством продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, лояльность персонала поддержка предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.

#### 4. Объём дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	D	Курс			
	Всего часов		4		

Очная форма					
Аудиторные занятия (всего)	14		14		
В том числе:					
Лекции	6		6		
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	8		8		
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
Другие виды аудиторной работы					
Самостоятельная работа (всего)	121		121		
В том числе:	·				
Проработка конспекта лекций	6		6		
Изучение учебного материала по литературным	98		98		
источникам без составления конспекта			76		
Подготовка к практическим занятиям	8		8		
Решение ситуационных задач	4		4		
Подготовка доклада, включая изучение литературных источников	5		5		
Другие виды самостоятельной работы					
Контроль	9		9		
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	экзамен		экзамен		
Общая трудоемкость час	144		144		
Зачетные Единицы Трудоемкости	4		4		
Контактная работа (по учебным занятиям)	14		14		

# 5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

	азделы дисциплины и технолог					· ·	генций	
<b>№</b> п/п	Наименование разделов дисциплины	Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзам)	Код индикатора достижения компетенции
1.	Типы предприятий общественного питания	2	-	2	-	22	26	ПК-8.2, ПК-8.3
2.	Организация снабжения и производства в предприятиях общественного питания	2	-	2	-	22	26	ПК-8.2, ПК-8.3
3.	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	1	-	2	-	23	26	ПК-8.2, ПК-8.3
4.	Техническое регулирование и управление качеством продукции общественного питания	1	-	1	1	26	28	ПК-8.2, ПК-8.3
5.	Организация труда и разработка норм труда	-	-	1	-	28	29	ПК-8.2, ПК-8.3
ИТОІ	ΓΟ	6	-	8	-	121	135	

# 5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№	Наименование обеспечивающих	№ разделов данной дисциплины из табл.5.1,				абл.5.1,
$\Pi/\Pi$	(предыдущих) и обеспечиваемых	дл	якоторых	необходи	мо изучен	ие
	(последующих)дисциплин	об	еспечиван	ощих(пред	дыдущих)	И
			обе	спечиваем	IЫX	
			(последу	⁄ющих)ди	сциплин	
		1	2	3	4	5
	Предшествующие дисциплины					
1.	Технология продукции общественного		+	+	+	
	питания	Т	Т	Т	Т	
2.	Организация производства и обслуживания		+	+	+	
	на предприятиях общественного питания	_		T		
	Последующие д	исциплин	Ы			
1.	Контроль качества сырья и готовой					
	продукции на предприятиях общественного	_	+	-	+	_
	питания					
2.	Ресторанное дело	+	-	+	+	+

# 5.3 Лекционные занятия

<u>№</u> п/п	Наименовани е разделов или № разделов	Темы лекций	Трудоемкост ь (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	1	Типы предприятий общественного питания	2	ПК-8.2, ПК-8.3
2.	2	Организация снабжения и складского хозяйства	2	ПК-8.2, ПК-8.3
3.	3	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	1	ПК-8.2, ПК-8.3
4.	4	Техническое регулирование продукции общественного питания	1	ПК-8.2, ПК-8.3
ГИ	ОГО		6	

# 5.4 Лабораторные занятия— не предусмотрены

5.5 Практические занятия (семинары)

	э.э практические запития (семинары)					
$N_{\underline{0}}$	Наименова	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудое	Код индикатора		
$\Pi/\Pi$	ние		мкость	достижения		
	разделов		(час.)	компетенции		
	или					
	№ разделов					
1.	1	Характеристика типов предприятий	_	ПК-8.2, ПК-8.3		
		общественного питания	2			
2.	2	Организация снабжения и складского хозяйства		ПК-8.2, ПК-8.3		
		на предприятиях питания	2			
3.	3	Классификация и типы весоизмерительного		ПК-8.2, ПК-8.3		
		оборудования	2	·		
4.	4	Принципы организации производственной		ПК-8.2, ПК-8.3		
		деятельности и рекламы	1			
5.	5	Нормы труда на предприятиях общественно-		ПК-8.2, ПК-8.3		
		го питания	1			
ИТОГ	O		8			

# 5.6 Научно- практические занятия – не предусмотрены

<b>№</b> п/п	Наименование разделов или № разделов	Тематика научно-практических занятий	Трудоемкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.				

5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

<b>№</b> п/п	Наименование разделов или № разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.				

5.8 Самостоятельная работа

	<u> </u>		Тругось	Vor
<b>№</b> п/п	Наименование разделов или № разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоем кость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	1	Современное состояние предприятий общественного питания. Роль смотров-конкурсов на лучшее предприятие общественного питания, конкурсы по профессиям, фестивали кулинарного искусства. Характеристика типов предприятий общественного питания	22	ПК-8.2, ПК-8.3
2.	2	Условия хранения продовольственных товаров. Организация производства в ресторанном деле. Цеховая структура организации работы на предприятиях общественного питания. Организация работы раздаточных, используемое раздаточное оборудование. Существующие виды меню: со свободным выбором блюд, дневного рациона питания, банкетное. Оформление меню и прейскуранта. Значение оформления блюд.	22	ПК-8.2, ПК-8.3
3.	3	Классификация процессов и приемов обработки пищевых продуктов, используемых на предприятиях общественного питания. Современные материалы, применяемые для изготовления торговой мебели, мебели для буфетов, баров, кассового зала и моечной столовой посуды. Характеристика торговой части предприятий общественного питания: торговые помещения, мебель, буфеты, бары, кассовый зал. Составление меню и общие принципы оформления блюд	23	ПК-8.2, ПК-8.3
4.	4	Международная стандартизация. Методы оценки качества продукции. Качество как объект управления. Процессы, функции и субъекты управления качеством. Организация контроля производства и качества продуктов. Структура контрольных органов. Технологическая документация	26	ПК-8.2, ПК-8.3
5.	5	Классификация форм обслуживания. Значение и функции рекламы, правила ее составления и размещения, стоимость.	28	ПК-8.2, ПК-8.3
ИТО	10		121	

#### 5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрены

5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

4. L						
Код индикатора	Виды занятий			Формы контроля		
достижения	Л	ЛР	П3	КР/КП	CPC	
компетенции						
ПК-8.2	+		+		+	Опрос, доклад, решение ситуационных задач, экзамен
ПК-8.3	+		+		+	Опрос, доклад, решение ситуационных задач, экзамен

#### 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

#### 6.1 Основная литература

- 1. Васюкова, Анна Тимофеевна. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник / Анна Тимофеевна Васюкова; Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского; Российский университет кооперации. 3. Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. 416 с. ВО Бакалавриат. ISBN 978-5-394-03803-7. Текст: электронный // Знаниум: электронно-библиотечная система. URL: http://znanium.com/catalog/document?id=358232
- 2. Чернова, Е. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Е. В. Чернова, Т. С. Баженова, Н. П. Котова. СПб. : Троицкий мост, 2021.-260 с. : ил. ISBN 979-5-6044302-2-4. Текст : электронный // Троицкий мост : электронно-библиотечная система. URL: http://www.trmost.ru/userfiles/flash/rd/HTML/2/index.html
- 3. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебник для вузов / Галина Сергеевна Сологубова. 3-е изд. ; испр. и доп. Москва: Юрайт, 2020. 332 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-09303-2. Текст электронный // Юрайт: электронно-библиотечная система. URL: <a href="https://urait.ru/bcode/451744">https://urait.ru/bcode/451744</a>

#### 6.2 Дополнительная литература

- 1. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Галина Михайловна, Татьяна Александровна; Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова, Краснодарский ф-л. 1. Москва: Издательство "Магистр", 2020. 560 с. ВО Бакалавриат. ISBN 978-5-9776-0060-6. ISBN 978-5-16-004718-8. Текст электронный // Знаниум: электронно-библиотечная система. URL: http://znanium.com/go.php?id=389895
- 2. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая, А.Т. Васюковой; А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая; под редакцией А.Т. Васюковой. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; 2022-01-18. Москва: Дашков и К, 2019. 416 с. Гарантированный срок размещения в ЭБС до 18.01.2022 (автопролонгация). ISBN 978-5-394-03385-8. Текст электронный // IRPbooks: электронно-библиотечная система. URL: http://www.iprbookshop.ru/85624.html
- 3. Главчева, Светлана Ивановна. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Светлана Ивановна, Елена Ивановна; Новосибирский государственный технический университет. Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет (НГТУ), 2011. 404 с. ВО Бакалавриат. ISBN 978-5-7782-1766-9. Текст электронный // Знаниум: электронно-библиотечная система. URL: <a href="http://znanium.com/go.php?id=546647">http://znanium.com/go.php?id=546647</a>
- 4. Романова, Н.К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Н.К. Романова, Е.С. Селю, О.А. Решетник; Н.К. Романова, Е.С. Селю,

О.А. Решетник. - Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; 2022-01-18. - Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. - 96 с. - Текст. - Гарантированный срок размещения в ЭБС до 18.01.2022 (автопролонгация). - ISBN 978-5-7882-1895-3. - Текст электронный // IRPbooks: электронно-библиотечная система. – URL: http://www.iprbookshop.ru/62516.html

## 6.3 Периодические издания

- 1. Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета имени П. А. Костычева: науч.- производ. журн. / учредитель и издатель федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П. А. Костычева». 2009 . Рязань, 2020 . Ежекварт. ISSN 2077- 2084. Текст: непосредственный.
- 2. Вопросы питания: науч.- практ. журнал / учредитель : редакция журнала «Вопросы питания». 1932 . Москва : Издат. Группа «ГЭОТАР-Медиа», 2016-2017. Двухмес. ISSN 0042-8833. Текст : непосредственный.
- 3. Пищевая промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель ООО Пищепромиздат». 1930, июль . Москва : Пищевая промышленность, 2016 . Ежемес. ISSN 0235-2486. Текст : непосредственный.
- 4. Пищевая технология: научн.-техн. журн. / учредитель: Кубанский государственный технологический университет, 1957 . Краснодар, 2016. Двухмес. ISSN 0579-3009. Текст: непосредственный.
- 5. Техника и технология пищевых производств (Food Processing: Techniques and Technology): науч. журн. / учредитель: ФГБОУ ВО Кемеровский государственный университет. 1998 . Кемерово, 2020. Ежекварт. ISSN 2074-9414. Текст: непосредственный.
- 6. Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК продукты здорового питания : науч.—теоретич. журн. / учредитель: Ассоциация Технологическая платформа Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК продукты здорового питания. 2013 . Воронеж, 2016 2018. Двухмес. ISSN 2311-6447. —Текст : непосредственный.

#### 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт». URL : https://urait.ru
- 3EC «Znanium.com». URL: https://znanium.com
- ΘΕ PΓATY. URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
- Справочно-правовая система «Гарант». URL: http://www.garant.ru
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». URL: http://www.consultant.ru
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». URL: https://www.1gl.ru
- Научная электронная библиотека elibrary. URL: https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) URL http://www.cnshb.ru
- -Научная электронная библиотека КиберЛенинка. URL: https://cyberleninka.ru
- -Федеральный портал «Российское образование». URL: http://www.edu.ru/documents/
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». URL : http://window.edu.ru/
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. URL: http://fcior.edu.ru/
- Polpred.com Обзор СМИ. URL: http://polpred.com/

# 6.5 Методические указания к практическим занятиям /лабораторным занятиям/ научно-практическим занятиям/коллоквиумам

Никитов, С.В. Методические рекомендации для проведения практических занятий по дисциплине «Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции

и организация общественного питания [Электронный ресурс] / С.В. Никитов. – Рязань: ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. – ЭБ РГАТУ. - URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

# 6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Никитов, С.В. Методические рекомендации для самостоятельной работы по дисциплине «Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / С.В. Никитов. – Рязань: ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. ЭБ РГАТУ. - URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

# 7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных)

Наименование	Лицензия	Ограничение	Дата окончания
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Office 365 для образования E1	70dac036-3972-4f17-8b2c- 626c8be57420	без	без
(преподавательский)		ограничений	ограничений
ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021		
«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационной поддержке от 26.08.2016	без ограничений	без ограничений
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP- 4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH- 7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WD	F	F.
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF- JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR- 334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ- YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC- TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV- Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF- 9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W- KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6- G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ- GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF- T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3- QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R- PWHKG		
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
eTXT Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
GIMP	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
WINE	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Справочно-правовая система "Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

Профессиональные БД				
База ГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm			
Государственная публичная научно-техническая библиотека Рос	есии http://ecology.gpntb.ru			
Сайты официальных организ	аций			
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	gost.ru			
Официальный сайт Министерства здравоохранения Российской	http://www.rosminzdrav.ru			
Федерации				
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	www.nbmgu.ru			
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp			
Информационные справочные системы				
Гарант http://www.garant.ru/				
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/			

8. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплине

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе

**9. Материально-техническое обеспечение.** Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы

# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

### Утверждаю:

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и (код) (название) организация общественного питания

\_\_\_\_\_\_О.В. Черкасов «19» \_\_\_\_\_\_ 2025 г.

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ И АУДИТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ (наименование учебной дисциплины) Уровень профессионального образования бакалавриат\_ (бакалавриат, специалитет, магистратура) Направление(я) подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (полное наименование направления подготовки) Направленность (профиль(и)) Технология организации ресторанного дела (полное наименование программы) Квалификация выпускника бакалавр Форма обучения \_\_\_\_\_ заочная \_\_\_\_\_ (очная, заочная) Kypc 4\_\_\_\_\_ Семестр\_\_\_\_ Зачет \_\_4\_курс Курсовая(ой) работа/проект \_\_\_\_ семестр Экзамен -\_семестр

# ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая	программа состав	лена с учето	ом требований ф	едерального	государствен	ного
образовате.	льного стандарта вы	сшего образов	вания по направлен	ию подготовн	си19.0	03.04
-	я продукции и орган	-	-			
			<del>,</del>			
утверждені	ного17.08.20	020 E				
утверждені	17.00.20	<u>520 г.                                    </u>	а утверждения ФГОС ВО)			
		(Au)	a y i beprageman 11 e e b e )			
Разработчи	іки:					
-	едры бухгалтерского	учета, анализ	а и аулита			
	(до	олжность, кафедра)				
	58-					
	Word		Вахиния О Л			
(подп	INCP)		Ваулина О.А.	0)		-
(подп	ineb)		(+.11.	.0.)		
старший	преподаватель	кафедры	бухгалтерского	учета,	анализа	И
аудита		_				
•	Common e					
	Allan_					
	or wy-		Меньшова Е.В.			
подпись	<b>b</b>		(Ф.И.О.)			
Рассмотрен	на и утверждена на за	селании кафел	пы « 19 » марта	2025 г. прото	кол № 8	
- woomo - p o -	ти п утрерищени ни за	о одини пиф од	Appr ((_1) // _114p14	,p = 10	<u> </u>	
Заведующи	ий кафедрой <u>бухгалт</u>	ерского учета,	анализа и			
аудита		- <u>r</u> ,				
<u>иудиги</u>		(кафедра)				
-	e empl		р тт	r		
	0		Бакулина Г.Н			
(подп	шсь)		(Ф.И.	.0.)		

## 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

#### Цели и задачи дисциплины:

В курсе изучаются основы бухгалтерского учета и аудита, одинаково значимые для всех экономических субъектов, в том числе для предприятия общественного питания.

Цель изучения — формирование у студентов знаний и умений по научным и практическим основам учета и аудита, использованию учетной информации для принятия управленческих решений.

В процессе обучения студенты должны уметь адаптировать полученные знания и навыки к конкретным условиям функционирования организаций и целей предпринимательства различных форм собственности.

#### Задачи дисциплины -

теоретическое освоение содержания бухгалтерского учета как науки и основного источника достоверной информации о финансово-хозяйственной деятельности организации;

изучение предмета, объектов и методов бухгалтерского учета;

получение знаний о системе бухгалтерских счетов и методах отражения информации на них;

развитие навыков составления бухгалтерской отчетности коммерческой организации; изучение основ аудита;

получение знаний необходимых для проведения аудита.

Типы задач профессиональной деятельности выпускников

- Технологический;
- Организационно- управленческий;
- Научно- исследовательский;
- Проектный.

Таблица 1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессио- нальной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
--	--	--------------------------------------	---

[aa ==			, ,
22. Пищевая	технологический	организация оформления документов, для	- продовольственное
промышленно		получения разрешительной документации для	сырье растительного и
сть, включая		функционирования предприятия питания;	животного
производство		разработка планов и программ внедрения	происхождения;
напитков и		инноваций и определения эффективности их	продукция питания
табака (в		внедрения в производство;	различного назначения;
сфере		участие в разработке концепции развития	методы и средства
промышленно		предприятия питания с учетом тенденций	испытаний и контроля
ГО		потребительского рынка;	качества сырья и готовой
производства		планирование и координация деятельности	продукции питания;
кулинарной		производства с другими видами деятельности	технологическое
продукции)		предприятия питания;	оборудование; сетевые и
		организация и осуществление контроля	крупные предприятия
		соблюдения технологического процесса	питания и отели, крупные
		производства продукции питания на отдельных	специализированные
		участках/подразделениях предприятия питания;	цеха, имеющие функции
		организация работы производства и	кулинарного производства;
		процессов снабжения, хранения и	центральный офис сети
		передвижения продуктов внутри предприятия	предприятий питания.
		питания;	- выпускники могут
		разработка и реализация мероприятий по	осуществлять
		управлению качеством и безопасностью сырья,	профессиональную
		полуфабрикатов и готовой продукции на	деятельность в других
		предприятиях питания;	областях и (или) сферах
		разработка и реализация мероприятий по	профессиональной
		повышению эффективности производства	деятельности при
		продукции питания, направленных на	условии соответствия
		снижение трудоемкости, энергоемкости и	уровня их образования и
		повышение производительности труда;	полученных компетенций
		внедрение новых видов сырья,	требованиям к
		высокотехнологических производств	квалификации работника.
		продукции питания, нового технологического	
		оборудования;	
		организация и осуществление входного	
		контроля качества сырья и материалов,	
		производственного контроля полуфабрикатов и	
		продукции питания;	
		проведение стандартных и	
		сертификационных испытаний пищевого сырья	
		и готовой продукции питания;	
		оценка влияния новых технологий, новых	
		видов сырья, продуктов и технологического	
		оборудования, новых условий производства	
		продукции на конкурентность продукции	
		производства и рентабельность предприятия;	
		обеспечение и поддержание эффективной	
		системы продаж продукции производства и	
		контроля деятельности производства;	

		совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.	
33. Сервис,	организационно	оценка условий поставки продуктов от	- продовольственное
оказание услуг	-	потенциального круга поставщиков;	сырье растительного и
населению	управленческий		животного
(торговля,		создания необходимых условий для хранения,	происхождения;
техническое		складирования и перемещения закупаемых	
обслуживание, ремонт,		продуктов; установка критериев и показателей	различного назначения; методы и средства
предоставлени		эффективности работы производства;	испытаний и контроля
e		определение объемов затрат на логистические	*
персональных		процессы и информационные технологии по	
услуг, услуги гостеприимств		автоматизации логистических процессов на предприятии питания;	технологическое оборудование; сетевые и
а,		организация и контроль отдела продаж по	* *
общественное		реализации продукции производства внутри и	
питание и		вне предприятия питания;	специализированные
прочие)		определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов	цеха, имеющие функции кулинарного
		продаж по сегментам рынка и каналов реализации;	производства;
		F	центральный офис сети
		продукции и услуг внутри и вне предприятия	
		питания;	- выпускники могут
		выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов	осуществлять профессиональную
		повышения качества обслуживания с	деятельность в других
		разработкой критериев и показателей	
		эффективности обслуживания;	профессиональной
		разработка мотивационной программы для работников производства и анализ	= -
		эффективности проведения мотивационных	образования и
		программ;	полученных компетенций
		операционное планирование на предприятии;	требованиям к
		организация документооборота по производству;	квалификации работника.
		организация работы коллектива, мотивация и	
		стимулирование работников производства;	
		управление персоналом, оценка состояния	
		социально-психологического климата в коллективе;	
		контроль финансовых и материальных	
		ресурсов;	
		осуществление технического контроля и	
		управление качеством производства продукции питания;	
		формирование профессиональной команды,	
		мотивация работников производства, поддержка	
		лояльность персонала к предприятию и	
		руководству; организация профессионального	
		обучения и аттестации работников производства;	

		создание и обеспечение функционирования	
		системы поддержки здоровья и безопасности	
		труда работников предприятия питания;	
		участие в планировке и оснащении	
		предприятий питания;	
		контроль движения финансовых и	
		материальных ресурсов производства, принятие	
		мер для предотвращения различных	
22 17		злоупотреблений персонала.	
22. Пищевая	научно-	проведение исследований по выявлению	- продовольственное
промышленно	-	возможных рисков в области качества и	сырье растительного и
сть, включая	ий	безопасности продукции производства и	животного
производство		условий, непосредственно влияющих на их	происхождения;
напитков и		возникновение;	продукция питания
табака (в		разработка документации по обеспечению	1
сфере		качества и безопасности продукции	методы и средства
промышленно		производства на предприятии;	испытаний и контроля
го		анализ научно-технической информации,	качества сырья и готовой
производства		отечественного и зарубежного опыта по	продукции питания;
кулинарной		производству продукции питания;	технологическое
продукции)		участие в выполнении эксперимента,	оборудование; сетевые и
		проведение наблюдений и измерений,	крупные предприятия
		составление их описания и формулировка	питания и отели, крупные
		выводов;	специализированные
			• •
		исследования и моделирования для повышения	
		эффективности использования сырьевых	производства;
		ресурсов при производстве продукции питания;	центральный офис сети
		участие в разработке продукции питания с	предприятий питания.
		заданными функциональными свойствами,	- выпускники могут
		определенной биологической, пищевой и	осуществлять
		энергетической ценностью.	профессиональную
		onepression democration	деятельность в других
			областях и (или) сферах
			профессиональной
			деятельности при условии
			соответствия уровня их
			образования и
			полученных компетенций
			требованиям к
			квалификации работника.
			приличниции рисстинки.

22. Пищевая	проектный	оценка качества услуг в области	- продовольственное
промышленно	просктиви	проектирования и реконструкции предприятия	* ' '
сть, включая		питания, предоставляемых проектными	
производство		организациями;	происхождения;
напитков и		разработка технического задания и технико-	*
табака (в		экономического обоснования на проектирование	± •
сфере		и реконструкцию предприятия питания;	методы и средства
промышленно		определение размеров производственных	_
го		1 1 1	качества сырья и готовой
производства		оборудования и его размещение;	продукции питания;
кулинарной		чтение чертежей и осуществление контроля за	
продукции)		качеством услуг проектных организаций при	
		проектировании и реконструкции предприятий	
		питания;	питания и отели, крупные
		осуществление контроля за качеством	специализированные
		монтажных работ, и оценка результатов	цеха, имеющие функции
		проектирования предприятий питания малого	кулинарного
		бизнеса;	производства;
		использование системы автоматизированного	
		проектирования и программного обеспечения	
		при создании проектов вновь строящихся и	- выпускники могут
		реконструированных предприятий питания.	осуществлять
			профессиональную
			деятельность в других
			областях и (или) сферах
			профессиональной
			деятельности при
			условии соответствия
			уровня их образования
			и полученных
			компетенций
			требованиям к
			квалификации
			работника.

# 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины «Бухгалтерский учет и аудит в общественном питании» Б1.В.09. Входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений.

Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников:

- 22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции).
- 33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие).

Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания;

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.
- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

Виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью и направленные на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы – практическая подготовка не предусмотрена.

### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 2- Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория	Код и наименование	Код и наименование индикатора		
универсальных компетенций	универсальной компетенции	достижения универсальной компетенции		
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.3 Понимает основные законы и закономерности функционирования экономики, необходимые для решения профессиональных задач		

## 4. Объём дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	D	Семестры
	Всего часов	7
Аудиторные занятия (всего)	12	12
В том числе:		
Лекции	6	6
Лабораторные работы (ЛР)		
Практические занятия (ПЗ)	6	6
Семинары (С)		
Коллоквиумы (К)		
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)		
Другие виды аудиторной работы		
Самостоятельная работа (всего)	92	92
В том числе:		
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)		
Расчетно- графические работы		
Реферат		
Другие виды самостоятельной работы	92	92
Подготовка к экзамену		
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	Зачет	Зачет
Общая трудоемкость час	108	108
Зачетные Единицы Трудоемкости	3	3
Контактная работа (по учебным занятиям)	12	12

# 5. Содержание дисциплины

# 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

<b>№</b> п/п	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций	Формируемые компетенции
-----------------	---------------------------------	-------------------------------------	----------------------------

		Лекции	практические. занятия	Самост. работа студента	Всего час. (без экзам.)	
1	Понятие, предмет и метод бухгалтерского учета. Бухгалтерский баланс.	1		6	7	УК-10.3
2	Основы учета денежных средств.	1	1	10	12	УК-10.3
3	Учет МПЗ, готовой продукции, основных средств и нематериальных активов.	1	1	14	16	УК-10.3
4	Учет расчетов.	1	1	10	14	УК-10.3
5	Учет производства продукции и товарооборота в общественном питании.	1	1	16	18	УК-10.3
6	Основы аудита.	1	1	18	20	УК-10.3
7	Аудит финансовых и материальных ресурсов в общественном питании.		1	18	19	УК-10.3
	Итого	6	6	92	104	×

# 5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

No	Наименование обеспечивающих (предыдущих)	№ разделов данной дисциплины из табл.5.1,						
$\Pi/\Pi$	и обеспечиваемых (последующих)дисциплин		для к	оторы	х необ	бходим	ио изучен	ие
			обесь	течива	ающих	к (пред	цыдущих)	) и
		обеспечиваемых (последующих)дисциплин				циплин		
		1	2	3	4	5	6	7
	Предшествующие дисциплины							
1.	Экономика и организация производства	+	+	+			+	
2.	Менеджмент				+			
	Параллельные дисциплины							
1.	Организация производства и управление							
1.	качеством продукции в общественном питании					+	+	

# 5.3 Лекционные занятия

<b>№</b> π/π	№ разде ла	Содержание разделов	Трудое мкость (час.)	Формируемые компетенции
1	1	Исторический обзор развития учета. Функции бухгалтерского учета. Нормативное регулирование бухгалтерского учета. Общие правила организации бухгалтерского учета. Предмет бухгалтерского учета и его объекты. Классификация имущества организации и источников его формирования. Метод бухгалтерского учета. Бухгалтерский баланс.	1	УК-10.3

2	2	Учет денежных средств в кассе. Кассовая дисциплина. Учет денежных средств на счетах в банке.	1	УК-10.3
3	3	Учет МПЗ. Учет основных средств и нематериальных активов.	1	УК-10.3
4	4	Учет труда и его оплаты. Учет расчетов с подотчетными лицами. Учет расчетов с поставщиками и покупателями. Учет прочих расчетов.	1	УК-10.3
5	5	Основные задачи учета производственных затрат Классификация затрат Методы учета производственных затрат Виды калькуляций. Учет товарооборота в общественном питании. Учёт товарных потерь и переоценки товаров	1	УК-10.3
6	6	Понятие, цели и задачи аудита. Правовые и организационные основы аудита. Принципы аудиторской деятельности. Этап подготовки и планирования аудита. Этап проведения аудита. Заключительный этап аудита: оформление результатов проверки.	1	УК-10.3
7	7	Источники информации и задачи аудита финансовых и материальных ресурсов в общественном питании: денежных средств, МПЗ, основных средств, средств в расчетах, формировании прибыли. Этапы проведения аудита имущества и обязательств. Типичные ошибки и нарушения, выявляемые в результате проведения аудита в общественном питании.		УК-10.3
	Итого		6	×

# 5.4 Лабораторные занятия не предусмотрены

# 5.5 Практические занятия (семинары)

$N_{\underline{0}}$	$N_{\underline{0}}$	Содержание разделов	Трудо-	Формируемые
$\Pi/\Pi$	раздела		емкость	компетенции
			(час.)	
1	1	Изучение сущности и задач бухгалтерского учета. Знакомство с основными понятиями и терминологией бухгалтерского учета. Знакомство с основополагающими законодательными и нормативными документами по бухгалтерскому учету. Решение задач по классификации имущества организации по составу и размещению, функциональной роди и по источникам его формирования по различным признакам. Решение задач по составлению бухгалтерского баланса с группировкой имущества и источников его формирования.		УК-10.3

2 2	Заполнение документов по учету денежных средств: приходные и расходные кассовые ордера, кассовая книга. Изучение порядка проведения инвентаризации в кассе и оформления ее результатов.	1	УК-10.3
3 3	Заполнение первичных документов по учету производственных запасов, готовой продукции, основных средств. Решение задач по начислению сумм амортизации основных средств различными способами. Изучение особенностей нематериальных активов.	1	УК-10.3
4 4	Заполнение первичных документов по учету расчетов: счетфактура, товарно-транспортная накладная, командировочное удостоверение, авансовый отчет. Решение задач по начислению заработной платы и определению суммы к выдаче; расчет отпускных, расчет пособия по временной нетрудоспособности.	1	УК-10.3
5 5	Заполнение первичных документов по учету затрат. Классификация затрат на производство. Составление калькуляционного расчета. Решение задания по учету товарных потерь.	1	УК-10.3
6 6	Изучение сущности и задач аудита. Знакомство с основными понятиями и терминологией аудита. Выполнение заданий по сравнению аудита и ревизии, внешнего и внутреннего аудита. Знакомство с основополагающими законодательными и нормативными документами по аудиту и их содержанием.	1	УК-10.3
7 7	Изучение источников информации, этапов проведения аудита имущества и обязательств в общественном питании, типичных нарушений, выявляемых в результате проверки. Решение ситуационных задач по поведению аудита денежных средств, материально-производственных запасов, расчетов с персоналом организации.	1	УК-10.3
Итого	)	6	×

# 5.6 Самостоятельная работа

№ п/:	<b>№</b> разде ла	Содержание работы	Трудо- емкость (час.)	Формируемые компетенции
-------	-------------------------	-------------------	-----------------------------	----------------------------

1	1	Изучение нормативных и законодательных актов по основам бухгалтерского учета. Мировая история бухгалтерского учета. История бухгалтерского учета в России. Виды хозяйственного учета и их характеристика. Связь бухгалтерского учета с другими науками. Кодекс профессиональной этики бухгалтеров, как отдельно действующий документ, регламентирующий основные требования к профессии бухгалтера, а так же отражающий способы разрешения этических конфликтов. Ответственность за организацию бухгалтерского учета. Ответственность за ведение бухгалтерского учета. Экономические ресурсы, источники образования ресурсов, хозяйственные и финансовые процессы, хозяйственные операции, финансовые результаты. Прием первичного наблюдения, прием стоимостного измерения, прием обобщения и группировки данных, прием комплексного обобщения. Инвентаризация и порядок ее проведения. Формы бухгалтерского учета. Учетная политика организации.	6	УК-10.3
2	2	Виды и формы безналичных расчетов. Платежное поручение, платежное требование-поручение, инкассовое поручение, банковские чеки. Специальные счета: аккредитивы, чековые книжки, депозиты.	10	УК-10.3
3	3	Применение учетных цен для стоимостной оценки готовой продукции: нормативная (плановая) себестоимость, фактическая производственная себестоимость, договорная цена. Инвентаризация МПЗ.  Способы начисления амортизации основных средств: способ списания стоимости по сумме чисел лет срока полезного использования, способ списания стоимости пропорционально объему продукции (услуг).	14	УК-10.3
4	4	Сверхурочная работа, работа в выходные и праздничные дни, работа в ночное время. Трудовой договор. Учет затрат труда на производство продукции. Стандартные, социальные и имущественные налоговые вычеты при расчете НДФЛ. Подразделение налогов на: федеральные, региональные, местные. Специализированные формы для начисления налогов и сборов. Платежи в Пенсионный фонд, Фонд социального страхования и Фонд обязательного медицинского страхования. Расчеты по кредитам и займам, расчеты с учредителями, прочие расчеты.	10	УК-10.3
5	5	Классификация затрат. Структура продажной цены на готовую продукцию. Наценки предприятий общественного питания. Составление калькуляционного расчета на изделия, реализуемые в розницу. Порядок составления плана-меню. Учет движения сырья и товаров в кладовой. Экономическая необходимость учета, контроля и анализа товарных потерь и переоценки товаров в современных условиях хозяйствования. Документальное оформление товарных потерь и переоценки товаров.	16	УК-10.3

6	6	Понятие об аудите и аудиторе. Период возникновения и развития аудита в России. Содержание аудита и его компоненты. Основные принципы аудита. Роль аудита в условиях рыночной экономики. Постулаты аудита. Ответственность аудиторов и аудиторских организаций. Кодекс этики аудиторов России. Экономические субъекты (клиенты) аудита и их выбор. Договор на оказание аудиторских услуг, его условия, содержание и оформление. Планирование аудита, его назначение и принципы. Существенность и риски в аудите. Разработка предварительного и общего плана аудита, аудиторской программы и конкретных аудиторских процедур. Рабочие документы аудитора. Мошенничество и ошибки в бухгалтерском учете и отчетности, выявляемые в ходе аудиторской проверки. Формы модифицированного мнения аудитора о достоверности финансовой отчетности.	18	УК-10.3
7	7	Источники информации, этапы аудита денежных средств и типичные ошибки, выявляемые при проверки. Источники информации, этапы аудита МПЗ и типичные ошибки, выявляемые при проверки. Источники информации, этапы аудита основных средств и нематериальных активов и типичные ошибки, выявляемые при проверки. Источники информации, этапы аудита расчетов по оплате труда и типичные ошибки, выявляемые при проверки. Источники информации, этапы аудита затрат и типичные ошибки, выявляемые при проверки. Особенности аудита предприятий общественного питания	18	УК-10.3
Итог	O'	,	92	

#### 5.7 Примерная тематика курсовых работ (не предусмотрено)

#### 5.8. Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, и видов занятий

Перечень Виды занятий		гий	Форму компроля		
компетенций	Л	П3	CPC	Формы контроля	
УК-10.3	+	+	+	Тестирование, устный опрос, доклады, рефераты, зачет	

### 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

#### 6.1. Основная литература

1.Алисенов, А. С. Бухгалтерский финансовый учет : учебник и практикум для вузов / А. С. Алисенов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 521 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15465-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/531212

2.Бухгалтерский финансовый учет. В 2 ч. Часть 1 : учебник для бакалавриата и специалитета / И. М. Дмитриева [и др.] ; под редакцией И. М. Дмитриевой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 254 с. — (Бакалавр и специалист). — ISBN 978-5-534-08981-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/442374">https://urait.ru/bcode/442374</a>

3.Бухгалтерский финансовый учет. В 2 ч. Часть 2: учебник для бакалавриата и специалитета /

И. М. Дмитриева [и др.]; под редакцией И. М. Дмитриевой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва:

Издательство Юрайт, 2019. — 273 с. — (Бакалавр и специалист). — ISBN 978-5-534-08982-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/442375">https://urait.ru/bcode/442375</a>

- 4.Воронченко, Т. В. Теория бухгалтерского учета: учебник и практикум для вузов / Т. В. Воронченко.
- 3-е изд., перераб. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2023. 283 с. (Высшее образование).
- ISBN 978-5-534-13611-1. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL:

## https://urait.ru/bcode/466092

5. Лупикова, Е. В. Бухгалтерский учет. Теория бухгалтерского учета: учебное пособие для вузов /

Е. В. Лупикова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 245 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-8994-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/452325">https://urait.ru/bcode/452325</a>

#### 6.2. Дополнительная литература

1.Бухгалтерский финансовый учет: учебник для вузов / Л. В. Бухарева [и др.]; под редакцией И. М. Дмитриевой, В. Б. Малицкой, Ю. К. Харакоз. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 528 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14339-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/510078">https://urait.ru/bcode/510078</a>

2.Бухгалтерский финансовый учет: учебник и практикум для вузов / О. Л. Островская, Л. Л. Покровская, М. А. Осипов; под редакцией Т. П. Карповой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 438 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12214-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/511344">https://urait.ru/bcode/511344</a>

3. Дмитриева, И. М. Бухгалтерский учет и анализ : учебник для вузов / И. М. Дмитриева, И. В. Захаров,

О. Н. Калачева ; под редакцией И. М. Дмитриевой. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 358 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-03353-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/">https://urait.ru/bcode/</a>.

4.Кузнецова, О. Н. Теория бухгалтерского учета: учебное пособие / О. Н. Кузнецова, И. Г. Шарапиева. — Иркутск: Иркутский ГАУ, 2022. — 210 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/300134

## 6.3 Периодические издания

- 1.Бухгалтерский учет: науч.-практич. журн. / учредитель и изд.: ООО «Редакция журнала «Бухгалтерский учет». 1937 . M., 2020 . Eжемес. ISSN 0321-0154.
- 2.Бухучет в сельском хозяйстве: науч.-практич. журн. / учредитель: Издательский дом "Панорама&quot. 2003, май -. М. : ИД «Панорама» изд-во «Афина», 2020. Ежемес. ISSN: 2075-0250
- 3.Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета имени П.А. Костычева: науч.-производ. журн. / учредитель и издатель федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева». 2009 . . Рязань, 2020 . . Ежекварт. ISSN: 2077 2084
- 4. Главбух: практич. журн. для бухгалтера / учредитель: редакция журнала «Главбух». 1994 . М.: Издательский дом "Главбух", 2020 . 2 раза в месяц.
- 5.Расчет: журнал для современного бухгалтера / учредитель OOO «РедСо». 2010 . . М.: Бератор, 2020 . . Ежемес. ISSN 1681-1151.
- 6.Учет в сельском хозяйстве: отраслевой журн. / учредитель: ЗАО «Консультационнофинансовый центр «Актион». 2003 . М.: ЗАО ИД «Главбух», 2020 . Ежемес. ISSN 2075-0250.

#### 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Лань». URL : https://e.lanbook.com
- ЭБС «Юрайт». URL : https://urait.ru
- ЭБ РГАТУ. URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
- Справочно-правовая система «Гарант». URL : http://www.garant.ru
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». URL: http://www.consultant.ru

- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». URL : https://www.1gl.ru
- Научная электронная библиотека elibrary. URL : https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) URL : http://www.cnshb.ru
- Научная электронная библиотека КиберЛенинка. URL : https://cyberleninka.ru
- Федеральный портал «Российское образование». URL : http://www.edu.ru/documents/
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». URL :
- http://window.edu.ru/
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. URL : http://fcior.edu.ru/
- Polpred.com Обзор СМИ. URL : http://polpred.com/

# 6.5 Методические указания к практическим занятиям /лабораторным занятиям/ научно-практическим занятиям/коллоквиумам

Методические рекомендации по выполнению практической работы по дисциплине «Бухгалтерский учет и аудит в общественном питании» для бакалавров направления «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология организации ресторанного дела» очной и заочной формы обучения / О.А. Ваулина, Е.П. Поликарпова, Е.В. Меньшова –Рязань, ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025 г

## .

# 6.5 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы.

Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Бухгалтерский учет и аудит в общественном питании» для бакалавров направления «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология организации ресторанного дела» очной и заочной формы обучения / О.А. Ваулина, Е.П. Поликарпова, Е.В. Меньшова –Рязань, ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025 г.

# 7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы профессиональные базы данных)

систем	лы, профессиональные базы данных)
№	Программный продукт
1	«Сеть КонсультантПлюс»
2	7-Zip
3	Adobe Acrobat Reader
4	Advego Plagiatus
5	Edubuntu 16
6	еТХТ Антиплагиат
7	Google Chrome
8	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License
9	LibreOffice 4.2
10	Mozilla Firefox
11	Office 365 для образования E1 (преподавательский)
12	Opera
13	Thunderbird

14	Windows
	Windows 7
	Windows xp
	Windows 7 Pro
15	WINE
16	Альт Образование 9
17	ВКР ВУЗ
18	Справочно-правовая система "Гарант"

Профессиональные БД			
http://www.buhonline.ru	Портал «Бухгалтерия Онлайн» [Электронный ресурс]		
http://www.buhgalteria.ru	Информационно-аналитическое электронное издание в области бухгалтерского учета и налогообложения [Электронный ресурс]		
http://ecsocman.hse.ru/	Федеральный образовательный портал «Экономика. Социология. Менеджмент»		
http://www.mcx.ru/	Официальный интернет-портал Министерства сельского хозяйства Российской Федерации		
Сайты официальных организаций			
http://www.minfin.ru	Официальный сайт Министерства финансов РФ		
http://www.1c.ru	Официальный сайт фирмы «1 С»		
Информационные справочные системы			
http://www.garant.ru/	Гарант		
http://www.consultant.ru/ КонсультантПлюс			

# **8.** Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплине (Приложение 1).

# 9. Материально-техническое обеспечение.

Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы.

# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

### Утверждаю:

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки/специальности 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

О.В. Черкасов

«19» марта 2025 г.

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования	
TI (	(бакалавриат, специалитет, магистратура)
направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания	
	(полное наименование направления подготовки)
Направленность (профиль(и)) Технология ор	рганизации ресторанного дела
(полное наи	менование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)
Квалификация выпускникабакалавр	
Форма обучения заочная (очная, заочн Курс $\underline{4}$	ая, очно-заочная) Семестр
Курсовая(ой) работа/проект <u>-</u> семестр Экзамен <u>4</u> курс	Зачет <u>-</u> семестр

#### ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ 17.08.2020 г. № 1047 (ред. от 26.11.2020 г). (дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчик:

Разработчик: доцент кафедры ТОПиПСХП

С.В. Никитов

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «19» марта 2025 г., протокол № 7а

Заведующий кафедрой

ТОПиПСХП

О.В. Черкасов

#### 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

*Цель* - получение знаний о видах опасностей и методах аналитического контроля природных и антропогенных токсикантов в продовольственном сырье и продуктах питания; изучение возможных источников, компонентов, факторов, влияющих на загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Задачи дисциплины:

- изучить нормативные документы по контролю безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья и продуктов питания;
- изучение способов детоксикации вредных веществ в продовольственном сырье ипродуктах питания;
- овладеть схемой проведения испытаний при оценке безопасности продовольственного сырья и продуктов питания в производственных лабораториях;
- овладеть методами химико-экологического анализа, позволяющего проводить экспертную оценку качества продовольственного сырья и продуктов питания и контроль содержания в них различных ксенобиотиков.

Типы задач профессиональной деятельности:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- проектный.

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая	технологический	организация оформления	- продовольственное
промышленность, включая		документов, для получения	сырье растительного и
производство напитков и		разрешительной документации	животного
табака (в сфере		для функционирования	происхождения;
промышленного		предприятия питания;	продукция питания
производства кулинарной		разработка планов и программ	различного назначения;
продукции)		внедрения инноваций и	методы и средства
		определения эффективности их	испытаний и контроля
		внедрения в производство;	качества сырья и готовой
		участие в разработке	продукции питания;
		концепции развития	технологическое
		предприятия питания с учетом	оборудование; сетевые и
		тенденций потребительского	крупные предприятия
		рынка;	питания и отели, крупные
		планирование и координация	специализированные цеха,
		деятельности производства с	имеющие функции
		другими видами деятельности	кулинарного
		предприятия питания;	производства;
		организация и осуществление	центральный офис сети
		контроля соблюдения	предприятий питания.
		технологического процесса	- выпускники могут
		производства продукции	осуществлять
		питания на отдельных	профессиональную
		участках/подразделениях	деятельность в других
		предприятия питания;	областях и (или) сферах
		организация работы	профессиональной
		производства и процессов	деятельности при условии
		снабжения, хранения и	соответствия уровня их
		передвижения продуктов	образования и полученных
		внутри предприятия питания;	компетенций требованиям к

разрабоках и реализация меропириятий по управлению качеством и безопасностыю дольных меропириятий по управлению качеством и петопака продужающих на предприятия потомой продужающих на предприятия потомой продужающих на конкрото компролю на материалов, продужающих на продужающих на конкрото компролю на продужающих на продужающих на продужающих на конкрото компролю на продужающих на конкрото компролю на продужающих на конкрото компролю на продужающих на конкрото компролю на продужающих на конкрото компролю на продужающих на конкрото компролю на продужающих на конкрото компролю на продужающих на конкрото компролю на продужающих на конкрото компролю на продужающих на конкрото компролю на продужающих на про				
качестном и безопасностью сырых, получающими на предприятия и по повышение мероприятий по повышение производства продужщим питания, направленных на снижение производства продужщим производства продужщим производства продужщим производства продужщим производства продужщим питания, на продужщим производства продужщим производства продужщим питания, продужщим производства продужщим питания, продужщим питания, продужщим питания, продужщим питания, продужщим питания, продужщим питания, продужщим питания, продужщим питания, продужщим питания, продужщим питания, продужщим питания, продужщим питания, продужщим производства продужщим питания, продужщим производства продужщим производства продужщим производства продужщим производства продужщим производства продужщим производства продужщим производства продужщим производства продужщим производства продужщим производства продужщим производства продужщим производства продужщим производства продужщим производства продужщим производства продужщим производства продужщим производства продужщим производства продужщим производства продражению продужщим производства продражению продужщим производства продражению продужщим производства продражению продужщим производства продражению продужщим производства продражению продужщим производства и продражению продужщим производства и продражению продужщим производства продражению продужщим производства и продражению продражению продужщим производства продражению продужщим производства и солеемы соссемые и продражению продужими производства и продражению продужими производства и продражению продражению продужими производства продражению продражени			1 1	квалификации работника.
сырыя, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; разработка и реавизации мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на спижение трудосмости, энергосмости и повышение производства, высокотекнологических производств, высокотекнологических производств, помого технологических производств, помого технологических производств, помого технологических производств, помого технологических производств, продукции нитания; помого технологических производств, продукции нитания; продукции нитания; профабрикато и продукции питания; профабрикато и продукции питания; промесение стандартных и сертификационных испатаций питания; промесение стандартных и сертификационных испатаций питания; промесение стандартных и сертификационных услужити и продукции паконуровтность продукции паконуровтность продукции паконуровтность продукции паконуровтность продукции паконуровтность продукции промесено обсужащения промессены продукции промененных продукции потенных продукции			мероприятий по управлению	
готовой продукции на предприятиях италиях, разработка и реализация мероприятий и польшению эффективности производства и польшению эффективности производства и польшению зффективности производства и польшению польшение производства и детовом и польшение производства и польшение производства и польшение производства продукции питалия, нового технологического оборудования; организация и осуществление вкодного контрола полуфабриятов и и продукции питалия; пропуском и производства и продукции питалия; проексамости производства и продукции питалия; проексамости производства и продукции питалия; проексамости производства и продукции питалия; проексамости производства и полубабриятов и продукции питалия; проексамость продукции производства и полубабриятов и продукции производства и полубабриятов и продукции производства и продукции производства и производства и компроиз дестовности производства и компроиз дестовности производства и компроиз дестовности производства и компроиз дестовности производства и компроиз дестовности производства и соребненость производства и соребнености производства и соребненость производства и производства и производства и соребнености производства и производства и соребнености производства и прои			качеством и безопасностью	
готовой продукции на предприятиях италиях, разработка и реализация мероприятий и польшению эффективности производства и польшению эффективности производства и польшению зффективности производства и польшению польшение производства и детовом и польшение производства и польшение производства и польшение производства продукции питалия, нового технологического оборудования; организация и осуществление вкодного контрола полуфабриятов и и продукции питалия; пропуском и производства и продукции питалия; проексамости производства и продукции питалия; проексамости производства и продукции питалия; проексамости производства и продукции питалия; проексамости производства и полубабриятов и продукции питалия; проексамость продукции производства и полубабриятов и продукции производства и полубабриятов и продукции производства и продукции производства и производства и компроиз дестовности производства и компроиз дестовности производства и компроиз дестовности производства и компроиз дестовности производства и компроиз дестовности производства и соребненость производства и соребнености производства и соребненость производства и производства и производства и соребнености производства и производства и соребнености производства и прои			сырья. полуфабрикатов и	
разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направлениям на синжение трудоемости, энергоемости и повышение производительности труде, высокотехнологических производств и производств и соефестний соефестний производств производств и соефестний производств и соефестний производств и соефестний производств и соефестний производств и соефестний производств и соефестний производств и соефестний производств и соефестний производств и соефестний производств и соефестний производств и соефестний производств и соефестний производств и стратегии развития предприятия производств и производств и производств и стратегии развития предприятия производств и производств и стратегии развития предприятия производств и пр				
разрабитка и реализации мероприятий по понавлению эффективности продъзства продукции питания, направленных на сизкение трудоемосита двертоемости и повышение производительности труда; выедрение новых видок сыров, наскотехнологического оборудования; производств продукции питания, пового технологического оборудования; протременто контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний инщевого сыров и потовой продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний инщевого сыров и тотовой продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний инщевого сыров и тотовой продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний инщевого сыров и тотовой продукции питания; проведение саморущий двержащие обрежение и подрожающего продукции производства продукции производства продукции производства продукции производства продукции производства и продукции производства и продаже продукции производства и продукции производства и продукции производства и продукции производства и продукции производства и содействие соекриенствование обседуациания гостем, продукции производства и регительности производства и продукции производства и регительности производства и регительности производства и продукции производства и регительности производства и регителеные соекриенствования програжения обседуациания гостем; участие в разработке концепции, пеннображания продуктии производства и регительности производства и продуктии производства и продуктии производства и продражению потребителей, обседенению и подержжания програма по продуктим производства и продуктим производства и продуктим продуктим продуктим продуктим продуктим продуктим продуктим продуктим потания гостами продуктим питания предпражнию и жинителем; ситемы продуктим питания продуктим питания продуктим питания продуктим питания продуктим питания продуктим питания продуктим питания продуктим питания продуктим питания продуктим питания продуктим питания продуктим питания продуктим питания продук			1	
мероприятий по повышению эффективности производства продукции интания, напрявленням на енижение трудосмоссти, энергосмости и повышение производительности труда; высерение повыж выдов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, пового технологического оборудования; продукции питания, пового технологического оборудования; продукции питания, пового технологического оборудования; продукции питания, пового технологического оборудования; продукции питания; провенение изодного контроля и регульшение изодного контроля продукции питания; провенение стандартных и сертификационных испытаний; провенение стандартных и сертификационных испытания; провенение стандартных и сертификационных испытания; продукции питания; продукции питания; продукции питания; продукции производства продукции производства продукции производства продукции производства продукции производства продукции производства продукции производства продукции производства продукции производства продукции производства и съредствичности производства и реализация производства и реализация производства и реализация продуктов и потребителей, обеспечению и поддержки продуктам и продуктам по продвижению продукции производства и потребителей, обеспечению и поддержки потребителей к предустов от потенциального и долько продуктов от потенциального и крит поставки продуктов от потенциального и крит поставки продуктов от потенциального и крит поставки продуктов от потенциального скаре растительного продуктов от потенциального продуктов от потенциального продуктов от потенциального продуктов от потенциального и крит поставки продуктов от потенциального и крит поставки продуктов от потенциального продуктов от потенциального и крит поставки продуктов от потенциального продуктов от потенциального продуктов от потенциального продуктов от потенциального продуктов от потенциал			_	
эффективности производства и поддержание зарабиты производства и содействие совершенеть вовых издов сыръв, высокотохнологического оборужования, организационно-производств, поддержание зарабиты поддержание зарабиты поддержание зарабиты производств продукции производств продукции потация;  производства продукции потация;  проещение стандартных и сертификационных испатаций пишевого сыръв и готовой продукции потация;  проещение стандартных и сертификационных испатаций процессов продукции потация;  проещена выявива повых технологического оборужования, повых условий процессов продукции на конкурсетность продукции на конкурсетность продукции на конкурсетность продукции на конкурсетность продукции производства и проджение зарабиты процессов обслуживания гостей;  участие в разрабитке конценции, производства и содействие совершенствованию продок продукции производства и содействие совершенствованию продок продукции производства и содействие совершенствованию продок продукции производства и содействие совершенствованию продок продукции производства и содействие совершенствованию продок потребителей, обеспечению и продок потребителей, обеспечению и продукции производства и продоктым продукции производства и продукции продукции производства и продукции проду				
продукция питания, направлення на снижение трудосмосоти, энергомости и ножимение производительности труда; высерсии можим выдов сыры, высокотехнологических производств продукции иппания, иомого технологического оборудования; номого полуфабрикатов и продукции иптания; проведение стандартных и сертификационных испытания иптания; промужщим производства и продукции питания; продукция и технологического оборудования, номых условий производства продукции производства продукции производства продукции производства продукции производства продукции производства продукции производства продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства; совершенствование продукции производства и стратеги развития предпрактия; участие в разработке концепции, ценообразования на отстает, участие в разработке концепции, ценообразования на отстает, участие в разработке концепции, ценообразования на отстает, участие в разработка и реализация продукции производства и стратегии развития предпрактию питания; разработка и продукции продукции продукции продукции продукции продукции продукции продукции продукции потребитсей, обеспечению и подермаки, потребитсей, обеспечению и подермаки, потребитсей, обеспечению и подермаки, потребитсей, обеспечению и подермаки, потребитсей, обеспечению и подермаки, потребитсей, обеспечению и подермаки, потребитсей, обеспечению и подержать стратеги продуктою от потенциального скаре растительного и животного и констану, учит потенциального и констану, учит потенциального и животного и жи			мероприятий по повышению	
продукция питания, направлення на снижение трудосмосоти, энергомости и ножимение производительности труда; высерсии можим выдов сыры, высокотехнологических производств продукции иппания, иомого технологического оборудования; номого полуфабрикатов и продукции иптания; проведение стандартных и сертификационных испытания иптания; промужщим производства и продукции питания; продукция и технологического оборудования, номых условий производства продукции производства продукции производства продукции производства продукции производства продукции производства продукции производства продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства; совершенствование продукции производства и стратеги развития предпрактия; участие в разработке концепции, ценообразования на отстает, участие в разработке концепции, ценообразования на отстает, участие в разработке концепции, ценообразования на отстает, участие в разработка и реализация продукции производства и стратегии развития предпрактию питания; разработка и продукции продукции продукции продукции продукции продукции продукции продукции продукции потребитсей, обеспечению и подермаки, потребитсей, обеспечению и подермаки, потребитсей, обеспечению и подермаки, потребитсей, обеспечению и подермаки, потребитсей, обеспечению и подермаки, потребитсей, обеспечению и подермаки, потребитсей, обеспечению и подержать стратеги продуктою от потенциального скаре растительного и животного и констану, учит потенциального и констану, учит потенциального и животного и жи			эффективности производства	
направденных на сивиение трудосмости и повышение протяводительности труда; внедрение повых видов сырья, высокотемнологического оборудования; организация и осуществление воденного контроля качества сырья и материалов, протяводственного контроля качества сырья и материалов, протяводственного контроля качества сырья и попото технодогического оборудования; организация и осуществление воденного контроля качества сырья и готовой продукции пытания; проведение стандартных и сертификационных истытавий пипевого сырья и готовой продукции интания; оценка выпочни новых технологий, повых видов сырья, продукции и технодогического оборудования, повых условий производства продукции и технодогического оборудования, повых условий производства продукции производства продукции производства и состоя продукции производства и контроля деятельности продуктии производства и состоя производства и состоя продукции производства и состоя производства и состоя производства и состоя производства и состоя производства и состоя производства и состоя производства и состоя производства и состоя производства и состоя производства и состоя производства и состоя производства и состоя производства и состоя производства и состоя производства и состоя производства и состоя производства и состоя производства и состоя производства и состоя производства и поддержки поддержки поддержки поддержки поддержки поддержки производства и производства и производства и производства и производства и поддержки производства и производства и производства и производства и состоя производства и состоя производства и состоя производства и поддержки производства и производства и поддержки поддержки производства и поддержки производства и производства и поддержки производства и производства и производства и производства и поддержки поддержки производства и поддержки производства и производства и производства и поддержки поддержки поддержки производства и производства и поддержки производства и поддержки поддержки поддержки поддержки поддержки поддержки производства и поддер				
трудоемкости двергоемкости и польшение производительности труда; выедокотехнологическох продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осупествление вколного контроля полуфабрикатов и продукции питания, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сергификационных испытаний питания; проведение стандартных и сергификационных испытаний питания; оценка влияния новых условий производства и головой продукции на конкурентность продукции на конкурентность продукции на конкурентность продукции производства и регитабельность предурнатии; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж и контроля деятельности производства и контроля деятельности производства и контроля деятельности производства и соребствие совершенствованию производства и соребствие совершенствовании бренда и страстного производства и соребствие совершенствовании бренда и страстного производства и соребствие совершенствовании бренда и страстного производства и поддержки производства и поддержки производства и поддержки производства и поддержки производства и поддержки производства и поддержки производства и поддержки производства и поддержки производства и поддержки подвержки производства и поддержки и коля потепциального укравного производства и поддержки производства и поддержки производства и поддержки производства и поддержки производства и поддержки производства и поддержки производства и поддержки производства и поддержки производства и поддержки производства и поддержки производства и поддержки производства и поддержки производства и поддержки производства и поддержки производства и поддержки производства и поддержки производства и поддержки производства и поддержки поддержки поддержки подавление соврежки производства и поддержки и поддержки и подавление и подавление и поддержки и подавлени				
повышение производительности труда; введрение новых выдов сырьа, выскотстводногіческих прогамодіств продукции питания, пового техніодогіческого оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и матерналов, производственного контроля нолуфабрикатов и продукция питания; проведение стандартных и сертификационных пепьтаний импекого сырья и готовой продукция питания; оценка влияния мовых технологий, новых пидов сырья, пролукция питания; оценка влияния мовых технологий, новых пидов сырья, продукция производства продукция производства продукция производства и рентабельность продажность продукция производства и рентабельность продажность продаж- продукция производства и контроля деятельности производства и содействие совершенствование работы производства и содействие совершенствования продаж- продукция производства и контроля деятельности производства и содействие совершенствования брендя и стратегии рязвития предприятия питания; разработка и реализация прогамы по продвоженно продукция производства и привлеченно потребителей, обсепечению п поддержия ложивности потребителей к придуктов от потенциального курка поставнения продуктов от потенциального информациямного продукция продков оп потенциального информациямного продукция продком оп потенциального информациямного продукция потавки стартелей уста потенциального информациямного продуктов от потенциального информациямного продукция потавки продуктов от потенциального информациямного продуктов от потенциального информациямного продукция продком оп потавки продуктов от потенциального информациямного продукция продком опеться продуктов от потенциального информациямного продуктов от потенциального информациямного продукция от потавки производства и производства и производства и производства и производства и производства и продкомскаемну; производства потавки			_	
производства продукции па конкурентности продукции производства продукции производства продукции производства продукции питания, проведение стандартных и сергификационных полько продукции питания, производственное продукции питания, производственное продукции питания, производственное продукции питания; проведение стандартных и сергификационных испытаний питания; проведение стандартных и сергификационных испытаний питания; проведение стандартных и сергификационных испытаний питания; проведение стандартных и сергификационных испытаний питания; промукции питания; опенка влияния повых условий производства продукции на конкурентность продукции на конкурентность продукции производства продукции производства продукции производства и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и совействие совершенствованию гостование работы производства и совействие совершенствования гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и продвижению продукции производства и придежения и поддержки программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению потребителей, обеспечению потребителей, обеспечению потребителей, обеспечению потребителей к предправтия протармм по продвижению серье растигельного укравленический украта потания и созданием серье растигельного украта потания и созданием продукции производства и продкожещения; укруга постанциального украта потания и созданием сирье растигельного и княготого потепциального украта потания и созданием продукция питания програм потания и созданием производства и производства и производства и продкожещения протарми по продкожещения протарми питания потания и созданием потания и созданием потания и потавки украта питания програм потания и созданием потания и созданием потания и потания и потания и потания и потания и потания и потания и потания и потания и потания и потания и потания и потания и потания и потания и потания и пота				
высорение новых выдов сырья, высокого жимоно ических производств иродукции питания, нового технологического оборудования; организации и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пишевого сырья и тотовой продукции питания; опенка влияния помых технологий, новых видов сырья, пролуктов и технологического оборудования, новых условий производства и регитабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продукции производства и регитабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продукции производства и солействие совершенствование работы производства и солействие совершенствования на блюда, продимении регодования на блюда, продимении производства и солействие совершенствования поставу, участие в разработке участие в разработке участие в разработка и реализация програмы по продвижению продражжению программ по продвижению программ программ по продвижению программ по продвижению программ по продвижению программ программ программ программ программ программ программ по продвижению программ			повышение	
высокотехнологических продукции питания, повтроля продуждии питания, организация и ссуществление вкодного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля качества сырья и потрожение сертификации питания; проеведение станцарных и сертификации питания; проеждение станцарных и сертификации питания; продукции питания; продукции питания; продукции па динатиром и технологий, новых видов сырья, продукции производства и технологий, новых видов сырья, продукции производства и реализации производства програмации производства и технологитела и регитабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продуждии производства и контроля деятельности производства; совершенствовании работы производства; совершенствовании работы производства; совершенствовании работы производства и производства и производства; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продимскии брекца и стратегии равинии предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению производства и производства и производства и производства и производства и производства и производства и производства и производства и производства и продвижению производства и производства			производительности труда;	
высокотехнологических продукции питания, повтроля продуждии питания, организация и ссуществление вкодного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля качества сырья и потрожение сертификации питания; проеведение станцарных и сертификации питания; проеждение станцарных и сертификации питания; продукции питания; продукции питания; продукции па динатиром и технологий, новых видов сырья, продукции производства и технологий, новых видов сырья, продукции производства и реализации производства програмации производства и технологитела и регитабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продуждии производства и контроля деятельности производства; совершенствовании работы производства; совершенствовании работы производства; совершенствовании работы производства и производства и производства; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продимскии брекца и стратегии равинии предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению производства и производства и производства и производства и производства и производства и производства и производства и производства и производства и продвижению производства и производства			внедрение новых видов сырья,	
производств продукции питания, пового технологического оборудования; организации и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля контроля контроля контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испенатаний питеного сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства продукции на конкурентность продукции производства продукции производства продукции производства и производства и производства и производства и контроля деятельности производства и солействие совершенствование работы производства, совершенствование работы производства и контроля деятельности производства и солействие совершенствования производства и производства и производства и производства и производства и производства и произкению потребителей, обсеменению произуващия производства и примувещия производства и примувещений производства и примувещений производства и примувещений производства и примувещений производства и потемнительного и хамательного и хамательного и хамательного и хамательного и хамате			высокотехнологических	
питания, нового технологического оборудования; организации и осуществление входного контроля качества сарья и материалов, производственное контроля полуфабрикатов и продукции интания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пиневого сырья и готовой продукции интания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пиневого сырья и готовой продукции продукции производства и технологий, повых развини необразования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции и на конкурентность продукции производства и производства и производства и елективной системы продукции производства и производства и производства и производства и производства и производства и соерищенствование работы производства и соерищенствование работы производства и соерищенствования производства и соерищенствования и содействие соерищенствовании производства и грасцирами производства и потребителей, обеспечению потребителей, обеспечению потребителей и потребителей и потребителей и потребителей и производства и производства и пре				
технологического оборудования; организация и осупцествление входного контроля качества сарьа и материалов, производственного контроля полужабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пипевого сырья и готовой продукции питания; оценка вливния новых технология, новых видов сырья, продукции производства продукции на конкурентность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства и содействие совершенствованию работы производства и содействие сообруживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на былода, продавжению продукции производства и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация производства и прирамм по продыжжению продукции производства и прирамм по продемжению продукции производства и прираменению обеспечению и поддержки доядьности потребителей, обеспечению и поддержки доядьности потребителей, обеспечению и поддержки доядьности потребителей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг организациюнно- упражению потребителей к предприятию питания приражению потребителей к предприятию питания продукция производства и продукция производства и продукция производства и продукция производства и продукция производства и продукция производства и продукция производства и продукция производства и продукция производства и продукция производства и продукция производства и продукция производства и продукция производства и продукция производства и продукция производства и продукция питания товародавлении и создания поставки дительного круга поставщимо, сетемы продукция питания товародавлении и создания питания товародавлении и создания питания повародавление и создания питания потрабительного продукция питания повародавление и создания питания потрабительного продукция питания потрабительного продукция питания потрабительного потрабительного потрабительного по				
оборудования; организация и соуществление входного контроля качества сырыя и материалов, производственного контроли полуфабрикатов и продукции питания; производственного сырья и готовой продукции питания; производства и продукции питания; оценка вывиния новых технологий, новых условий производства продукции производства продукции производства продукции производства продукции производства и конкурентность продукции производства и конкурентность продукции производства и конкурентность продукции производства и конкурентность продукции производства и конкурентность продукции производства и конкурентность продукции производства и конкурентность продукции производства и конкурентность продукции производства и совершенствованию продожания на блюда продзводства и содействие совершенствованию продожаемию продукции производства и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и придоменного продукции производства и придоменного продукции производства и придоменного продукции производства и продражению продукции производства и придоменного потести продукции производства и продражению продукции производства и придоменного и животного и				
организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продуктии питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пицевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продукции на конкурентность продукции на конкурентность продукции производства продукции производства и контроля деятельности производства и контроля деятельности производства и контроля деятельности производства и солействие совершенствованию процесса обслуживания телей, участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижению продеменно продеменно продовжению продукции производства и стратеги развития предприятия питания; разработка и реализации производства и стратеги развития предприятия питания; разработка и реализации производства и приражению потребителей, обеспечению и полдержки дояльности потребителей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг призващими производства и солдержки дояльности потребителей к предприятию питания.  34. Сервис, оказание услуг призващими производства и создания и продоводства и приджению потребителей, обеспечению и полдержки дояльности потребителей, обеспечению и полдержки дояльности потребителей, обеспечению и полдержки дояльности потребителей к предприятию питания.  35. Сервис, оказание услуг призващение потребителей к предрукцию производства и создания и создания и придуктов от потенциального курта поставвимов; обеспечению и полдержки дояльности продуктов от потенциального курта поставвимов; обеспеченное и сътражности продуктов от потенциального курта поставщимов; обеспеченное и сътражние продукция питания повароднямения и создания питания повародняжения и создания и питания				
входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пишевого сырья и готовой продукции питания; оценка влизния повых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, повых условий производства продукции производства продукции производства продукции производства и конкурентность продраж продуктия и аконкурентность продукции производства и продукции производства и конкурентность продукции производства и конкурентность продукции производства и конкурентность продукции производства и конкурентность продукции производства и конкурентности производства и содействие совершенствование работы производства и содействие совершенствовании в процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализации програм по продвижению продукции производства и продържки доявление продукции производства и продържки доявление продукции производства и продържки доявление продукции производства и продържки доявление продукции производства и продържки доявление продукции производства и продържки доявление продукции производства и продържки доявленое к предприятию и подържки доявленое и купе и поставки продукство от потенциального круга поставки продукство от потенциального круга поставки продукство от потенциального и животного продукции питания тотаврафижемения и создавния потавки продукции питания тотаврафижемения и создавния потавки продукции питания тотаврафижемения и создавнум питания тотаврафижемения и создавнум питания			= -	
входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пишевого сырья и готовой продукции питания; оценка влизния повых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, повых условий производства продукции производства продукции производства продукции производства и конкурентность продраж продуктия и аконкурентность продукции производства и продукции производства и конкурентность продукции производства и конкурентность продукции производства и конкурентность продукции производства и конкурентность продукции производства и конкурентности производства и содействие совершенствование работы производства и содействие совершенствовании в процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализации програм по продвижению продукции производства и продържки доявление продукции производства и продържки доявление продукции производства и продържки доявление продукции производства и продържки доявление продукции производства и продържки доявление продукции производства и продържки доявление продукции производства и продържки доявленое к предприятию и подържки доявленое и купе и поставки продукство от потенциального круга поставки продукство от потенциального круга поставки продукство от потенциального и животного продукции питания тотаврафижемения и создавния потавки продукции питания тотаврафижемения и создавния потавки продукции питания тотаврафижемения и создавнум питания тотаврафижемения и создавнум питания			организация и осуществление	
сырва и материалов, продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытатий пицевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции на конкурентность продукции на конкурентность продукции на конкурентность продукции на конкурентность продукции на конкурентность продукции производства продукции производства и полдержание эффективной системы продаж продукции производства и содействие сокершенствованию происеса обслуживания гостей; участие в разработке сокершенствованию происеса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразовании на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и продружции производства и придвежению продукции производства и придвежению и поддержки доявляюети потребителей, обеспечению и поддержки доявляюети потребителей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг предприятию питания производства и продрижению продукции производства и продражки потребителей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг продраживания с создания с сырве растительного и животного просождения; продукция питания готовородижения и создания питания готовородижения и создания потражиция произкация питания			=	
производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пицевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции на конкурентность продукции на конкурентность продукции производства и реитабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаждии производства; совершенствование работы производства и контроля деятельности производства; совершенствование процесса обслуживания гостей; участие в разработке копцепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и продукции производства и привлечению потребителей, обеспечение и поддержки дояльности потреботелей, обеспечение и поддержки дояльности потреботелей, обеспечению и поддержки дояльности потреботелей, обеспечению и поддержки дояльности потреботелей, обеспечению и потреботелей, обеспечению потреботелей, обеспечению потреботелей, обеспечению потреботелей, обеспечению потреботелей, обеспечению потреботелей, обеспечению потреботелей, обеспечению потреботелей, обеспечению потреботелей, обеспечению потреботелей, обеспечению потреботелей, обеспечению потреботелей, обеспечению потреботелей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг правленческий продукция потавщиков; организация с системы продукция питания готовородыжения и создания потремия продукция питания			_	
полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пицевот сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства и контроля деятельности производства и контроля деятельности производства и контроля деятельности производства и контроля деятельности производства и солействие совершенствование работы продесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижению бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привъечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности погребителей, обеспечению и поддержки лояльности погребителей, обеспечению и поддержки полявности погребителей, обеспечению и поддержки полявности погребителей, обеспечению и поддержки появности погребителей, обеспечению и потребителей, обеспечению и потребителей, обеспечению потребителей, обеспечению и потребителей, обеспечению потребителей, обеспечения потребителей, обеспеч			= = = = = = = = = = = = = = = = = = = =	
питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пишевого сырыя и готовой продукции интания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырыя, продуктов и технологий, новых условий производства продукции производства продукции производства продукции производства и конкурентность продукции производства и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства и контроля деятельности производства и содействие совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания тостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предпритиви предпритиви программ по продвижению продукции производства и призводства и призводства и реализация программ по продвижению продукции производства и придукции производства и привичению потребителей, обеспечению и поддержки дояльности и потребителей, обеспечению и поддержки дояльности предуктов от потенциального сырые растительного и животного круга поставщиков; организация поставнии говароднижения и создания продукция присхождения; продукция питания говароднижения и создания продукция питания продокаления и создания поставки продокования и создания поставки продуктов от потенциального сырые растительного и животного продуктов от потенциального потенциальн				
проведение стандартных и сертификационных испытаний пицевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологий, новых услугии производства и реализация производства продукции на конкурентность продукции на конкурентность продукции производства продукции производства и реализация производства и содействие обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и содействие совершенствование работы производства; совершенствовании о процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки дояльности потребителей, обеспечению и поддержки дояльности потребителей, обеспечению и поддержки дояльности продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению потребителей, обеспечению потребителей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, продуктов от потепциального крута поставшиков; организация системы продуктов от потепциального крута поставшиков; организация и создания продукция питания продукция потромождения; продукция потромождения; продукция потромождения; продукция потромождения; продукция потромождения; продукция питания				
сертификационных испытаний пишевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства; совершенствование производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привяечению потребителей, обеспечению и поддержки дояльности потребителей, обеспечению и поддержки дояльности потребителей, обеспечению и поддержки дояльности потребителей, обеспечению и поддержки дояльности потребителей и привяечению потребителей обеспечению и поддержки дояльности потребителей и производства и продуктов от потепциального крута поставщиков; организация системы товодочноственное сырье растительного и животного проихождения; продуктов и титания товодочную проихождения; проихождения; проихождения проихождения проихождения; проихождения проихождения проихождения; проихождения проихождения проихождения; проихождения проихождения проихождения; проихождения проихождения проихождения; проихождения проихождения проихождения проихождения проихождения проихождения проихождения проихождения; проихождения проихожде			питания;	
пишевого сыръв и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сыръв, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж пролукции производства и контроля деятельности производства и контроля деятельности производства и содействие совершенствование работы производства; совершенствование работы производства; совершенствование производства; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижению обеда концепции, ценообразования на блюда, продвижению продукции производства и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание)  обеспечению и поддержки поставки потребителей к предприятию питания.  опенка условий поставки обеспечению сырье растительного и курта поставщиков; организация системы товародвижения и создания происхождения; продуктыя питания			проведение стандартных и	
пишевого сыръв и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сыръв, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж пролукции производства и контроля деятельности производства и контроля деятельности производства и содействие совершенствование работы производства; совершенствование работы производства; совершенствование производства; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижению обеда концепции, ценообразования на блюда, продвижению продукции производства и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание)  обеспечению и поддержки поставки потребителей к предприятию питания.  опенка условий поставки обеспечению сырье растительного и курта поставщиков; организация системы товародвижения и создания происхождения; продуктыя питания			сертификационных испытаний	
продукции питания;			= =	
оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства и контроля деятельности производства и содействие совершенствование работы производства и содействие совершенствование процесса обслуживания гостей; участие в разработке коншепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки дожльности потребителей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы дивотного происхождения; продуктов от потенциального и животного происхождения; порародвижения и создания пораукция питания			=	
технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствовании процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продрамжении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению и подрежки лояльности потребителей, обеспечению и потребителей, обеспечению и потребителей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы продуктия питания повародвижения и создания продукция питания повародвижения и создания потродукция питания повародвижения и создания потродукция питания повародвижения и создания породукция питания				
продуктов и технологического оборудования, новых условий производства предукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства и содействие совершенствование работы производства; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению и продвижению продукции производства и привлечению и потребителей, обеспечению и потребителей, обеспечению и потребителей, обеспечению и потребителей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление продуктов от потенциального круга поставкциков; организация понотавки продуктов от потенциального и животного и животного и произхождения; продукция питания продукция питания продукция питания произхождения; продукция питания продукция питания продукция питания продукция питания произхождения; продукция питания продукция питания продукция питания произхождения; продукция питания				
оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства; совершенствование производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продвижению продвижению продвижению поддержки лояльности потребителей, обеспечению и полдержки лояльности потребителей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление породектов от потенциального круга поставщимов; организация и создания продукция питания говародвижения и создания продукция питания продукция продукция продукция продукция питания			технологий, новых видов сырья,	
производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства и контроля деятельности производства и содействие совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратетии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг населению (торговя, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги товародвижения и создания продукция питания			продуктов и технологического	
производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства и контроля деятельности производства и содействие совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратетии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг населению (торговя, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги товародвижения и создания продукция питания			оборудования, новых условий	
конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению пролукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги  обеспечение от потенциального круга поставщиков; организация системы продукция питания продоктивения продоктожения; продоктожения; продоктожения; продоктожения; продоктакия питания				
производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства и содействие совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы произхождения; продукция произукция произукция произукция произукция продукция питания			= -	
предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продэж продукции производства и контроля деятельности производства и содействие совершенствование работы производства; совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и готрафителей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги товародвижения и создания продукция питания				
обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствование процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятико питания.  33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги товародвижения и создания продукция питания продукция питания продукция поставки продукция питания продукция питания продукция питания продукция питания продукция питания продукция питания продукция питания продукция питания продукция питания продукция питания			-	
эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;     совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;     участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;     разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги товародвижения и создания проихождения; продукцяя питания				
продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги  ответивация системы товародвижения и создания продукция питания продукция продукция продукция питания продукция продукция питания продукция продукция продукция питания продукция продукция продукция питания продукция продукция продукция продукция питания продукция			обеспечение и поддержание	
продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги  ответивация системы товародвижения и создания продукция питания продукция продукция продукция питания продукция продукция питания продукция продукция продукция питания продукция продукция продукция питания продукция продукция продукция продукция питания продукция			эффективной системы продаж	
контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги  в контроля деятельности процесса освершенствование работы продвижении бренда и стратегии развития предприятия потредприятия потребителей к предприятию питания.  оценка условий поставки - продовольственное сырье растительного и животного организация системы продуктов от потенциального и животного протисхождения; порародвижения и создания продукция питания			* *	
производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги оправление персональных услуг, услуги товародвижения и создания продукция питания			= -	
совершенствование работы производства и содействие совершенствования по процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению программ по продвижению программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги  останизация системы породукция питания товародвижения и создания продукция питания			-	
производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;			=	
совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги  33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги  34. Сервис, оказание услуг организационно- продуктов от потенциального и животного и животного происхождения; продукция питания товародвижения и создания продукция питания			_	
совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги  33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги  34. Сервис, оказание услуг организационно- продуктов от потенциального и животного и животного происхождения; продукция питания товародвижения и создания продукция питания			производства и содействие	
обслуживания гостей; участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги  обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.  оценка условий поставки условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания продукция питания			_	
участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги  34. Сервис, оказание услуг организационно- управленческий продуктов от потенциального круга поставки сырье растительного и животного происхождения; продукция питания				
концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги  концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития продвижении по потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.  оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания продукция питания			-	
блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению и потребителей, обеспечению и потребителей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги  облюда, продвижении бренда и стратия питания; развития продукции производства и продукции производства и привлечению и потребителей к предприятию питания.  оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания продукция питания				
стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению программ по продвижению продукции производства и привлечению и потребителей, обеспечению и потребителей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги  33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги  34. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги  35. Сервис, оказание услуг население предоставление предоставление персональных услуг, услуги  36. Сервис, оказание услуг население предоставное обеспечению и потребителей к предприятию питания.  37. Сервис, оказание услуг население предприятия по предким по потребителей к предприятию питания.  38. Сервис, оказание услуг население предприятия по потребителей, обеспечению и потребителей к предприятию питания.  39. Сервис, оказание услуг население предприятия по потребителей к предприятию питания.  31. Сервис, оказание услуг население предприятию потребителей, обеспечению и потребителей к предприятию питания.  32. Сервис, оказание услуг население и потребителей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг население и потребителей к предприятию потребителей и потребителей и потребителей и потребителей и поставки предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг население и потребителей и потребителей и потребителей и потребителей и потребителей и потребителей и потребителей и потребителей и потребителей и потребителей и потребителей и потребителей и предоставки предоставки и потребителей и				
питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги  33. Сервис, оказание услуг организационно- продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы происхождения; происхождения; продукция питания				
разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги потрабителей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг организационно- управленческий продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы происхождения; продукция питания			стратегии развития предприятия	
разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги потрабителей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг организационно- управленческий продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы происхождения; продукция питания			питания;	
программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги  33. Сервис, оказание услуг организационно- управленческий поставки поставки продуктов от потенциального сырье растительного и круга поставщиков; организация системы происхождения; товародвижения и создания продукция питания				
продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги  продукции производства и потребителей, обеспечению и потдержки лояльности потребителей к предприятию питания.  оценка условий поставки - продовольственное продуктов от потенциального сырье растительного и животного произхождения; происхождения; товародвижения и создания продукция питания				
привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги  привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.  оценка условий поставки - продовольственное продуктов от потенциального сырье растительного и круга поставщиков; организация системы происхождения; товародвижения и создания продукция питания				
обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги  обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.  оценка условий поставки - продовольственное продуктов от потенциального сырье растительного и жруга поставщиков; организация системы происхождения; продукция питания				
лояльности потребителей к предприятию питания.  33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги  лояльности потребителей к предприятию питания.  оценка условий поставки - продовольственное продуктов от потенциального сырье растительного и круга поставщиков; организация системы происхождения; товародвижения и создания продукция питания			= =	
Предприятию питания.   33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги   Предприятию питания.   Оценка условий поставки поставки продуктов от потенциального сырье растительного и круга поставщиков; организация системы происхождения; товародвижения и создания продукция питания				
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги организационно- оценка условий поставки - продовольственное продуктов от потенциального сырье растительного и животного организация системы происхождения; товародвижения и создания продукция питания			лояльности потребителей к	
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги организационно- оценка условий поставки - продовольственное продуктов от потенциального сырье растительного и животного организация системы происхождения; товародвижения и создания продукция питания			предприятию питания.	
населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги продуктов от потенциального круга поставщиков; животного происхождения; товародвижения и создания продукция питания	33. Сервис. оказание услуг	организапионно-		- проловольственное
техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги круга поставщиков; животного происхождения; товародвижения и создания продукция питания		=	-	-
ремонт, предоставление персональных услуг, услуги организация системы происхождения; повародвижения и создания продукция питания		управленческий	1	
персональных услуг, услуги товародвижения и создания продукция питания	-			
			=	_
гостеприимства, необходимых условий для различного назначения;	персональных услуг, услуги			продукция питания
	гостеприимства,		необходимых условий для	различного назначения;
			<u> </u>	

общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)

хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;

установка критериев и показателей эффективности работы производства;

определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;

организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;

определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;

формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;

выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;

разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;

операционное планирование на предприятии;

организация документооборота по производству;

организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;

управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;

контроль финансовых и материальных ресурсов;

осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;

формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства;

создание и обеспечение функционирования системы

методы средства испытаний контроля И качества сырья и готовой питания: продукции технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. выпускники ΜΟΓΥΤ

осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

		поддержки здоровья и	
		безопасности труда работников	
		предприятия питания;	
		участие в планировке и	
		оснащении предприятий питания;	
		контроль движения финансовых	
		и материальных ресурсов	
		производства, принятие мер для	
		предотвращения различных	
		злоупотреблений персонала.	
22. Пищевая	научно-	проведение исследований по	- продовольственное
промышленность, включая	исследовательский	выявлению возможных рисков в	сырье растительного и
производство напитков и		области качества и безопасности	животного
табака (в сфере		продукции производства и	происхождения;
промышленного		условий, непосредственно	продукция питания
производства кулинарной		влияющих на их возникновение;	различного назначения;
продукции)		разработка документации по	методы и средства
		обеспечению качества и	испытаний и контроля
		безопасности продукции	качества сырья и готовой
		производства на предприятии;	продукции питания;
		анализ научно-технической	технологическое
		информации, отечественного и	оборудование; сетевые и
		зарубежного опыта по	крупные предприятия
		производству продукции	питания и отели, крупные
		питания;	специализированные цеха,
		участие в выполнении	имеющие функции
		эксперимента, проведение	кулинарного
		наблюдений и измерений,	производства;
		составление их описания и	центральный офис сети
		формулировка выводов;	предприятий питания.
		использование современных	- выпускники могут
		методов исследования и	осуществлять
		моделирования для повышения	профессиональную
		эффективности использования	деятельность в других
		сырьевых ресурсов при	областях и (или) сферах
		производстве продукции	профессиональной
		питания;	деятельности при условии
		участие в разработке продукции	соответствия уровня их
		питания с заданными	образования и полученных
		функциональными свойствами,	компетенций требованиям к
		определенной биологической,	квалификации работника.
		пищевой и энергетической	
22 17		ценностью.	
22. Пищевая	проектный	оценка качества услуг в	- продовольственное
промышленность, включая		области проектирования и	сырье растительного и
производство напитков и		реконструкции предприятия	животного
табака (в сфере		питания, предоставляемых	происхождения;
промышленного		проектными организациями;	продукция питания
производства кулинарной		разработка технического	различного назначения;
продукции)		задания и технико-экономического	методы и средства испытаний и контроля
		обоснования на проектирование и	испытаний и контроля качества сырья и готовой
		реконструкцию предприятия	продукции питания;
		питания;	технологическое
		определение размеров	оборудование; сетевые и
		производственных помещений,	крупные предприятия
		подбор технологического	питания и отели, крупные
		оборудования и его размещение;	специализированные цеха,
		чтение чертежей и	имеющие функции
		осуществление контроля за	кулинарного
		качеством услуг проектных	производства;
		организаций при проектировании	центральный офис сети
		и реконструкции предприятий	предприятий питания.
		питания;	- выпускники могут
		осуществление контроля за	осуществлять
Í .		To The control of	001 H001 DVIN1 ID

качеством монтажных работ, и	профессиональную
оценка результатов	деятельность в других
проектирования предприятий	областях и (или) сферах
питания малого бизнеса;	профессиональной
использование системы	деятельности при условии
автоматизированного	соответствия уровня их
проектирования и программного	образования и полученных
обеспечения при создании	компетенций требованиям к
проектов вновь строящихся и	квалификации работника.
реконструированных	-
предприятий питания.	

# 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины – Б1.В.10.

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питание и прочие) (в сфере общественного питания).

Объекты профессиональной деятельности (или областей знания):

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.
- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

#### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект	Категори	Код и	Код и	Основание (ПС,		
	или	Я	наименова	наименование	анализ опыта)		
	область	професси	ние	индикатора			
	знания	ональных	профессио	достижения			
	(npu	компетен	нальной	профессиональной			
	необход	ций (при	компетенц	компетенции			
	имости	необходи	ии				
	)	мости)					
Направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»							
Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный,							
научно-исследовательский			-	· •	-		

рганизация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания:

разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;

участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;

планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;

организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;

организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;

разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;

разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;

внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;

организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;

проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;

оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;

совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;

участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания:

разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.

ПК-3 Способен устанавл ивать показате качества осуществ лять анализ и контроль поступаю щего сырья, полуфабр икатов и готовой продукци обществе нного питания

ПК-3.1. Проводит лабораторные исследования качества безопасности сырья, полуфабрикатов готовой продукции массового изготовления специализирован ных пищевых продуктов;

ПК-3.2. Оценивает качество и проводит анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по органолептическ им, физико-химичес ким показателям и показателям безопасности

Профессиональн ый стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационны й № 1302.

# 4. Объём дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Всего	I	Курс		
	часов	4 курс			
Аудиторные занятия (всего)	16	16			
Лекции	6	6			
Лабораторные работы (ЛР)	10	10			
Практические занятия (ПЗ)					
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
Другие виды аудиторной работы					
Самостоятельная работа (всего)	191	191			
В том числе:	-	-	-	-	-
Проработка конспекта лекций	6	6			
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	175	175			
Подготовка к выполнению лабораторной работы	10	10			
Контроль	9	9	-	-	-
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	Экзамен	Экзамен			
Общая трудоемкость час	216	216			
Зачетные Единицы Трудоемкости	6	6			
Контактная работа (по учебным занятиям)	16	16			

# 5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

<b>№</b> п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия.	Курсовой П/Р (КРС)	Самост. работа студента	Всего час. (без экзам)	Код индикатора достижения компетенции
1.	Обеспечение качества продовольственного сырья и продуктов питания	2	2	-	-	30	34	ПК-3.1, ПК-3.2
2.	Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения, химическими элементами, микроорганизмами и их метаболитами	2	2	-	-	40	46	ПК-3.1, ПК-3.2
3.	Загрязнения веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве. Радиоактивное загрязнение	-	2	-	-	32	34	ПК-3.1, ПК-3.2
4.	Контроль за использованием пищевых добавок	2	2	-	-	43	45	ПК-3.1, ПК-3.2
5.	Идентификация и фальсификация пищевой продукции	-	2		-	46	48	ПК-3.1, ПК-3.2
	ИТОГО	6	10		-	191	207	ПК-3.1, ПК-3.2

# 5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

		№ разд	елов данн	ой дисцип	лины из т	абл. 5.1,	
3.0	Наименование обеспечивающих	длякоторых необходимо изучение					
No	(предыдущих) и обеспечиваемых	00	беспечива	\ <b>1</b>		) и	
п/п	(последующих)дисциплин			еспечиваем			
	(последующих)диециплип		(послед	ующих)ди	сциплин		
		1	2	3	4	5	
	Предшествующи	е дисципл	ины				
1.	Экология	+	+	+	+	+	
2.	Химия	+	+	+	+	+	
3.	Микробиология	+	+	+	+	+	
	Последующие д	цисциплиі	ны				
1.	Пищевые и биологически активные добавки	+	+	+	+	+	
2.	Санитария и гигиена питания	+	+	+	+	+	
3.	Товароведение продовольственных товаров	+	+	+	+	+	
4.	Метрология, стандартизация и	+	+	+	+	_	
	подтверждение соответствия		+	+	+	+	
5.	Контроль качества сырья и готовой						
	продукции на предприятиях общественного	+	+	+	+	+	
	питания						

# 5.3 Лекционные занятия

<b>№</b> п/п	Наименование разделов	Содержание разделов	Трудое мкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	Обеспечение качества продовольственного сырья и продуктов питания	Пищевая безопасность и основные критерии её оценки Концепция безопасности пищевой продукции и питания Законодательная база в области обеспечения безопасности пищевой продукции	2	ПК-3.1, ПК-3.2
2.	Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения, химическими элементами, микроорганизмами и их метаболитами	Ксенобиотики пищевого сырья и продуктов питания Загрязнение ксенобиотиками химического происхождения Загрязнение ксенобиотиками биологического происхождения Металлические загрязнения Опасности микробиологического происхождения	2	ПК-3.1, ПК-3.2
4.	Загрязнения веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве. Радиоактивное загрязнение Контроль за использованием пищевых добавок	Пестициды как загрязнители пищевого сырья и продуктов питания Загрязнения веществами, применяемыми в растениеводстве Загрязнения веществами, применяемыми в животноводстве Радиоактивное загрязнение Пищевые, технологические и биологически активные добавки Генно-модифицированные источники пищевой	2	ПК-3.1, ПК-3.2
5.	Идентификация и	продукции Идентификация пищевой продукции	-	ПК-3.1,

фальсификация	Фальсификация пищевой продукции		ПК-3.2
пищевой продукции			
ИТОГО		6	

5.4 Лабораторные занятия

№	№ раздела дисциплины из	Наименование лабораторных работ	Трудоем	Код индикатора
п/п	табл. 5.1		кость (час.)	достижения компетенции
1.	Обеспечение качества продовольственного сырья и продуктов питания	Методы отбора образцов и способы пробоподготовки продовольственного сырья и пищевых продуктов к анализу	2	ПК-3.1, ПК-3.2
2.	Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения, химическими элементами, микроорганизмами и их метаболитами	Микробиологический контроль безопасности пищевых продуктов	2	ПК-3.1, ПК-3.2
3.	Загрязнение продовольственного сырья и пищевых	Методы определения остаточных количеств пестицидов в пищевых продуктах и продовольственном сырье	2	ПК-3.1, ПК-3.2
4.	Контроль за использованием пищевых добавок	Гигиеническая регламентация применения пищевых добавок в продуктах питания	2	ПК-3.1, ПК-3.2
5.	Идентификация и фальсификация пищевой продукции	Выявление фальсификации продовольственных товаров	2	ПК-3.1, ПК-3.2
ИТОГО	C		10	

# 5.5 Практические занятия (семинары) – не предусмотрены

# 5.6 Научно- практические занятия – не предусмотрены

# 5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8 Самостоятельная работа

№	№ раздела	Наименование лабораторных работ	Трудоемкос	Код индикатора
$\Pi/\Pi$	дисциплины из		ТЬ	достижения
	табл. 5.1		(час.)	компетенции
1.	Обеспечение	Концепция безопасности пищевой продукции и питания:		ПК-3.1, ПК-3.2
	качества	природные компоненты пищи и их действие на организм		,
	продовольственн	человека.	30	
	ого сырья и	Законодательная база в области обеспечения	30	
	продуктов	безопасности пищевой продукции: принципы		
	питания	менеджмента качества, системы менеджмента качества		
2.	Загрязнение	Ксенобиотики пищевого сырья и продуктов питания:		ПК-3.1, ПК-3.2
	продовольственн	окружающая среда, как источник загрязнения сырья и		
	ого сырья и	пищевых продуктов; общая характеристика защитного		
	пищевых	действия отдельных компонентов пищи; биологически		
	продуктов	активные фитосоединения; антиалиментарные факторы		
	ксенобиотиками	питания; механизм детоксикацииксенобиотиков;		
	химического и	факторы, влияющие на метаболизм ксенобиотиков.	40	
	биологического	Металлические загрязнения: ПДК химических элементов		
	происхождения,	в продуктах питания и продовольственном сырье		
	химическими			
	элементами,			
	микроорганизма			
	ми и их			

	метаболитами			
3.	Загрязнение продовольственн ого сырья и пищевых	Пестициды, как загрязнители пищевого сырья и продуктов питания: анализ структуры загрязнения пестицидами продовольственного сырья и продуктов питания.  Загрязнения веществами, применяемыми в растениеводстве: контроль за содержанием в продуктах питания загрязняющих веществ, применяемых в растениеводстве	32	ПК-3.1, ПК-3.2
4.	Контроль за использованием пищевых добавок	Пищевые, технологические и биологически активные добавки: прямые и косвенные биологически активные добавки; гигиеническая регламентация пищевых добавок в продуктах питания; пищевые добавки, разрешенные и запрещенные для использования в пищевой промышленности РФ. Генно-модифицированные источники пищевой продукции: пищевая токсиколого-гигиеническая оценка продуктов питания из генно-модифицированного сырья.	43	ПК-3.1, ПК-3.2
5.	Идентификация и фальсификация пищевой продукции	Идентификация пищевой продукции: маркировка пищевой продукции. Фальсификация пищевой продукции: признаки и разновидности ассортиментной фальсификации; пищевые и непищевые имитаторы	46	ПК-3.1, ПК-3.2
ИТОГО	)		191	

### 5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрены

5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Код индикатора		Виды занятий			Формы контроля	
достижения компетенции	Л	ЛР	ПЗ	КР/КП	CPC	
ПК-3.1	+	+			+	Устный опрос, деловая игра, доклад, тестирование, контрольная работа, экзамен
ПК-3.2	+	+			+	Устный опрос, деловая игра, доклад, тестирование, контрольная работа, экзамен

#### 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

#### 6.1 Основная литература

- 1. Бурова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник / Т. Е. Бурова. Санкт-Петербург : Лань, 2020. 364 с. ISBN 978-5-8114-3968-3. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/
- 2. Губаненко, Г. А. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / Г. А. Губаненко, Т. Л. Камоза. Красноярск : СФУ, 2019. 196 с. ISBN 978-5-7638-4098-8. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/157641
- 3. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. 3-е изд., испр. и доп. Москва : Издательство Юрайт, 2020. 264 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-05915-1. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <a href="https://urait.ru/bcode/452385">https://urait.ru/bcode/452385</a>

#### 6.2 Дополнительная литература

1. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020.

- 161 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-05916-8. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <a href="https://urait.ru/bcode/452994">https://urait.ru/bcode/452994</a>
- 2. Пищевая химия. Добавки : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко, Н. В. Сокол, Е. В. Щербакова, Е. А. Красноселова ; ответственный редактор Л. В. Донченко. 2-е изд., испр. и доп. Москва : Издательство Юрайт, 2019. 223 с. (Университеты России). ISBN 978-5-534-05898-7. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/444268
- 3. Пищевая химия. Добавки : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко, Н. В. Сокол, Е. В. Щербакова, Е. А. Красноселова ; ответственный редактор Л. В. Донченко. 2-е изд., испр. и доп. Москва : Издательство Юрайт, 2019. 223 с. (Университеты России). ISBN 978-5-534-05898-7. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <a href="https://urait.ru/bcode/444268">https://urait.ru/bcode/444268</a>
- 4. Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): учебник / В. М. Позняковский. Москва: ИНФРА-М, 2020. 269 с.
- 5. (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-005308-0. Текст : электронный. URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1073638">https://znanium.com/catalog/product/1073638</a>

## 6.3 Периодические издания – не предусмотрены

### 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

ЭБС «Лань» – Режим доступа: http://e.lanbook.com

ЭБС «Юрайт» – Режим доступа: http://www.biblio-online.ru

ЭБ РГАТУ – Режим доступа: http://bibl.rgatu.ru/WEB

ЭБС «Троицкий мост». Режим доступа: http://www.trmost.com/

# 6.5 Методические указания к практическим занятиям /лабораторным занятиям/ научно-практическим занятиям/коллоквиумам

Никитов, С.В. Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / С.В. Никитов. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. –ЭБ РГАТУ. - URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

# 6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Никитов, С.В. Методическое обеспечение самостоятельной работы студентов по дисциплине «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / С.В. Никитов. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. –ЭБ РГАТУ. - URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

# 7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных)

	,		
Наименование	Лицензия	Ограничение	Дата окончания
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022

Office 365 для образования E1	70dac036-3972-4f17-8b2c-	без ограничений	без ограничений
(преподавательский)	626c8be57420		
ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021		
«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационнойподдержке от 26.08.2016	без ограничений	без ограничений
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP- 4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH- 7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WD		
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF- JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR- 334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ- YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC- TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV- Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF- 9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W- KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6- G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ- GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF- T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3- QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG		
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
eTXT Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
GIMP	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
WINE	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Справочно-правовая система "Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

Профессиональные БД				
База ГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm			
Государственная публичная научно-техническая библиотека Рос	сии http://ecology.gpntb.ru			
Сайты официальных организ	аций			
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	gost.ru			
Официальный сайт Министерства здравоохранения Российской	http://www.rosminzdrav.ru			
Федерации				
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	www.nbmgu.ru			
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp			
Информационные справочные с	истемы			
Гарант http://www.garant.ru/				
КонсультантПлюс http://www.consultant.ru/				

8. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплине

Оформляется отдельным документом как Приложение 1 к рабочей программе

**9. Материально-техническое обеспечение.** Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы

# **МИНИСТЕРСТВОСЕЛЬСКОГОХОЗЯЙСТВАРОССИЙСКОЙФЕДЕРАЦИИ**

# ФЕДЕРАЛЬНОЕГОСУДАРСТВЕННОЕБЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕУЧРЕЖДЕНИЕВЫСШЕГООБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙУНИВЕРСИТЕТИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

# Утверждаю:

Председатель учебнометодическойкомиссиипонаправлени юподготовки 19.03.04 Технология продукции и организацияобщественногопитания

О.В. Черкасов

«<u>19</u>» <u>марта</u> 2025

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Технология пищевых производств (ТПП)

**Уровеньпрофессиональногообразования** <u>бакалавриат</u>

**Направление(я) подготовки (специальность)** <u>19.03.04 Технология продукции и организа</u>цияобщественного питания

Направленность (профиль) Технология организации ресторанного дела

**Квалификациявыпускника** <u>бакалавр</u>

**Формаобучения** заочная

Курс3 Семестр4

Курсовая(ой)работа/проект - курс Зачет – курс

Экзамен 3 курс

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

стандарта высшего обр	разования по н	аправлению под	ий федерального госуд готовки (специальнос ественного питания		образовательного —
утвержденного	_12 августа	2020 года	№ 1047 (ред. От 26.1	1.2020 г.)	_
Разработчики: <u>к.т.н.,</u> доцент, (должность, кафедра)	кафедра	ТОПиПСХП (подпись)	Тур <u>кин</u> (Ф.И.О.)	B.H	
Рассмотрена и утверж	дена на заседа	нии			
кафедры « <u>19</u> » ма	арта 2025	г., протокол			
№ <u>7a</u>					
Заведующий кафедрой ТОПиПСХП	й	Ef of	О.В. Черг	касов	

#### 1. Цельизадачидисциплины

**Цель дисциплины** — приобретение знаний в области технологии пищевых производств набазе теоретических основ физических, химических, биохимических и других процессов; изучениехимического состава сырья, полуфабрикатов, взаимодействия различных компонентов, определяющиет ехнологические процессыи качествоготовых изделий.

### Задачиучебной дисциплины:

- изучениеспособов производства пищевыхпродуктов, связанных с переработкойрастительногои животного сырья;
- приобретениепрактических навыков проведения экспертизы;
  - развитие у студентов практических навыков самостоятельной творческой работыприрешении технических задач;
  - умение сочетать теорию с практикой, обеспечивая глубокую переработку сырья, т.е.с максимальным выходом, высоким качеством и наименьшими затратами на производствоединицымассы готовой продукции.

### Типы задач профессиональной деятельности:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- проектный.

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Областъпрофессиональной деятельности(поРееструМи нтруда)	Типызадачпрофессио нальнойдеятельност и	Задачипрофессиональн ойдеятельности	
22. Пищевая	технологический	организация оформления	- продовольственное
промышленность, включая		документов, для получения	качества сырья и готов
производство напитков и		разрешительной	цеха, имеющие функци
табака (в сфере		документации для	-
промышленного производства		функционирования	деятельностьвдругихоб
кулинарной продукции)		предприятия питания;	квалификации работнин
		разработка планов и	
		программ внедрения	
		инноваций и определения	
		эффективности их	
		внедрения в производство;	
		участие в разработке	
		концепции развития	
		предприятия питания с	
		учетом тенденций	
		потребительского рынка;	
		планирование и	
		координация деятельности	
		производства с другими	
		видами деятельности	
		предприятия питания;	
		организация и	
		осуществление контроля	
		соблюдения	
		технологического процесса	

производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; организация работы производства и процессов снабжения, хранения передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка и реализация мероприятий управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятиях питания; разработка и реализация мероприятий повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных сертификационных испытаний пищевого сырья готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов И технологического оборудования, новых условий производства продукции конкурентность продукции производства рентабельность предприятия;

		T	
		обеспечение и поддержание	
		эффективной системы	
		продаж продукции	
		производства и контроля	
		деятельности производства;	
		совершенствование	
		работы производства и	
		содействие	
		совершенствованию	
		процесса обслуживания	
		гостей;	
		участие в разработке	
		концепции, ценообразования	
		на блюда, продвижении	
		бренда и стратегии развития	
		предприятия питания;	
		разработка и реализация	
		программ по продвижению	
		продукции производства и	
		привлечению потребителей,	
		обеспечению и поддержки	
		лояльности потребителей к	
		предприятию питания.	
33. Сервис, оказание услуг	организационно-	оценка условий поставки	- продовольственное с
населению (торговля,	управленческий	продуктов от	качества сырья и готово
техническое обслуживание,	JPuzzzen icemin	потенциального круга	цеха, имеющие функци
ремонт, предоставление		поставщиков;	-
персональных услуг, услуги		организация системы	деятельностьвдругихобл
гостеприимства,		товародвижения и создания	квалификации работник
общественное питание и		необходимых условий для	1.2
прочие) (в сфере		хранения, складирования и	
общественного питания)		перемещения закупаемых	
		продуктов;	
		установка критериев и	
		показателей эффективности	
		работы производства;	
		определение объемов	
		затрат на логистические	
		процессы и	
		информационные	
		технологии по	
		автоматизации	
		логистических процессов на	
		предприятии питания;	
		организация и контроль	
		отдела продаж по	
		1 ~	
		производства внутри и вне	
		предприятия питания;	
		определение направления	
		деятельности отдела продаж	
		по сегментам рынка и	
		каналов реализации;	
		формирование	
		ассортимента продаваемой	
		продукции и услуг внутри и	
		вне предприятия питания;	

выявление недостатков
процесса обслуживания и
определение способов
повышения качества
обслуживания с разработкой
критериев и показателей
эффективности
обслуживания;
разработка мотивационной
программы для работников
производства и анализ
эффективности проведения
мотивационных программ;
операционное
планирование на
предприятии;
организация
документооборота по
производству;
организация работы
коллектива, мотивация и
стимулирование работников
производства;
управление персоналом,
оценка состояния социально-
психологического климата в
коллективе;
контроль финансовых и
материальных ресурсов;
осуществление
технического контроля и
управление качеством
производства продукции
питания;
формирование
профессиональной команды,
мотивация работников
производства, поддержка
лояльность персонала к
предприятию и руководству;
организация
профессионального
обучения и аттестации
работников производства;
создание и обеспечение
функционирования системы
поддержки здоровья и
безопасности труда
работников предприятия
питания;
участие в планировке и
оснащении предприятий
питания;
контроль движения
финансовых и материальных
ресурсов производства,
принятие мер для

	T	T	
		предотвращения различных	
22. Пищевая	махима	злоупотреблений персонала.	продорон отрануес
· '	научно- исследовательский	проведение исследований по выявлению возможных	- продовольственное с качества сырья и готов
промышленность, включая производство напитков и	исследовательский	рисков в области качества и	цеха, имеющие функци
табака (в сфере		безопасности продукции	-
промышленного производства		производства и условий,	деятельностьвдругихобл
кулинарной продукции)		непосредственно влияющих	квалификации работник
Jumpuon npogjamin)		на их возникновение;	
		разработка документации	
		по обеспечению качества и	
		безопасности продукции	
		производства на	
		предприятии;	
		анализ научно-	
		технической информации,	
		отечественного и	
		зарубежного опыта по	
		производству продукции	
		питания;	
		участие в выполнении	
		эксперимента, проведение	
		наблюдений и измерений,	
		составление их описания и формулировка выводов;	
		использование	
		современных методов	
		исследования и	
		моделирования для	
		повышения эффективности	
		использования сырьевых	
		ресурсов при производстве	
		продукции питания;	
		участие в разработке	
		продукции питания с	
		заданными	
		функциональными	
		свойствами, определенной	
		биологической, пищевой и энергетической ценностью.	
22. Пищевая	проектный	оценка качества услуг в	- продовольственное с
промышленность, включая	проскіпын	области проектирования и	качества сырья и готово
производство напитков и		реконструкции предприятия	цеха, имеющие функци
табака (в сфере		питания, предоставляемых	-
промышленного производства		проектными организациями;	деятельностьвдругихобл
кулинарной продукции)		разработка технического	квалификации работник
		задания и технико-	_ ^
		экономического	
		обоснования на	
		проектирование и	
		реконструкцию предприятия	
		питания;	
		определение размеров	
		производственных	
		помещений, подбор	
		технологического	
		оборудования и его	

размещение;	
чтение чертежей и	
осуществление контроля за	
качеством услуг проектных	
организаций при	
проектировании и	
реконструкции предприятий	
питания;	
осуществление контроля	
за качеством монтажных	
работ, и оценка результатов	
проектирования	
предприятий питания малого	
бизнеса;	
использование системы	
автоматизированного	
проектирования и	
программного обеспечения	
при создании проектов вновь	
строящихся и	
реконструированных	
предприятий питания.	

# 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины: Б1.В.11

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака(в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питание и пр.) (в сфере общественного питания).

Объекты профессиональной деятельности (или областей знания):

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.
- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

# 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект	Категория	Код и	Код и	Основание (ПС,
	или	профессион	наименование	наименование	анализ опыта)
	область	альных	профессиональн	индикатора	·
	знания	компетенци	ой компетенции	достижения	
	(npu	й (при		профессиональной	
	необходи	необходимо		компетенции	
	мости)	сти)			
Направленность (профиль)	), специализ	ация <i>«Техноло</i>	гияорганизациирес	торанногодела»	
Тип задач профессионали	ьной деятел	іьности: техно	ологический, орга	низационно-управленч	еский, проектный,
научно-исследовательский	Ì		_		_
оценка качества услуг			ПК-4	ПК-4.1	Профессиональн
в области			Применяет	Применяет	ыйстандарт«Спец
проектирования и			технологии	технологии	иалист по
реконструкции			производства и	производства и	технологии
предприятия питания,			_	_	продукции
предоставляемых			организации	организации	общественного
проектными			производствен	производственны	питания»,утверж
организациями;			ных и	Х	денныйприказом
разработка			технологическ	технологических	Министерстватру
технического задания и			их процессов	процессов	даисоциальнойза
технико-экономического					щитыРоссийской
обоснования на					Федерацииот15и
проектирование и					юня2020г.№
реконструкцию					329н,регистраци
предприятия питания;					онный № 1302.
определение размеров					
производственных					
помещений, подбор					
технологического					
оборудования и его					
размещение;					
чтение чертежей и					
осуществление контроля					
за качеством услуг					
проектных организаций					
при проектировании и					
реконструкции					
предприятий питания;					
осуществление					
контроля за качеством					
монтажных работ, и					
оценка результатов					
проектирования					
предприятий питания					
малого бизнеса;					

использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.		ПК-4 Применяет технологии производства и организации производствен ных и	ПК-4.2 Владеет знаниями требований к качеству выполнения технологических операций	Профессиональн ый стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный
		ных и технологическ их процессов	технологических операций производства продукции	утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный
				№ 1302.

4. Объемдисциплиныпосеместрам(курсам) ивидамзанятий

Вид учебной работы	Всего	курс							
	часов	1	2	3	4	5	6	7	8
Аудиторные занятия (всего)	20			20					
В том числе:	-			-					
Лекции	8			8					
Лабораторные работы (ЛР)	12			12					
Практические занятия (ПЗ)	1			-					
Семинары (С)	1			-					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)	-			-					
Другие виды аудиторной работы	1			-					
Самостоятельная работа (всего)	187			187					
В том числе:	1			-					
Курсовой проект/(работа) (самостоятельная работа)									
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	187			187					
Контроль	9			9					
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	зачет			зачет					
Общая трудоемкость час	216			216					
Зачетные Единицы Трудоемкости	8			8					
Контактная работа (всего по дисциплине)	20			20					

5. Содержаниедисциплины 5.1Разделыдисциплиныитехнологииформированиякомпетенций

<b>№</b> п/ п	Наименованиеразделадисципл ины	Лекции	Лаборат.за нятия	Практич.зан ятия.	КурсовойП /Р(КРС)	Самост.ра бота студента	Всего час.(безэкза	Формируемыек омпетенции(ПК )
1.	Сырьепищевойпромышленностиирест оранногобизнеса	2	4	ı	ı	16	22	ПК-4.1,ПК-4.2
2.	Технология мясныхпродуктов	2	2	-	-	16	20	ПК-4.1,ПК-4.2
3.	Технологиямолочныхпродуктов	2	2	-	-	16	20	ПК-4.1,ПК-4.2
4.	Технологиямуки,крупы,пищевыхпрод уктовиззернаимуки	2	2	-	-	16	20	ПК-4.1,ПК-4.2
5.	Технологиясахара,крахмалаикрахмал опродуктов	0	2	-	-	16	18	ПК-4.1,ПК-4.2
6.	Технологиякондитерскихизделий	0	0	-	-	16	16	ПК-4.1,ПК-4.2
7.	Технологиярастительныхмаселижиро в	0	0	-	1	16	6	ПК-4.1,ПК-4.2
8.	Технологиянапитков:этанола, пива,кваса,минеральныхвод	0	0	-	-	16	16	ПК-4.1,ПК-4.2
9.	Технологияликероводочныхизделий,в иноградных виниконьяков	0	0	-	-	16	16	ПК-4.1,ПК-4.2

10.	Технологиячая,кофе	0	0	-	-	16	16	ПК-4.1,ПК-4.2
11.	Технологияконсервирования плодовиовощей	0	0	-	-	16	16	ПК-4.1,ПК-4.2
12.	Технологияхлебопекарныхдрожжей,п ищевыхкислот	0	0	-	-	11	11	ПК-4.1,ПК-4.2
	Итого (без «Контроль»)	8	12			187	207	ПК-4.1,ПК-4.2

# 5.2. Разделыдисциплиныимеждисциплинарныесвязи

№	Наименование №разделовданнойдисциплиныизтабл.5.1,длякоторыхнео												
$\Pi/\Pi$	обеспечиваю-	бходимо изучение обеспечивающих (предыдущих)						)					
	щих(предыдущих)иобесп		ио	беспе	ечива	емых	к (пос	леду	ющи	х)дис	ципл	ИН	
	e-												
	чиваемых(последующих)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	дисцип												
	лин												
	Предыдущиедисциплин												
				Ы							,		
1.	Товароведениепродовольст -	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	венныхтоваров												
2.	Биохимия	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3.	Введениевтехнологиипроду	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	ктовпитания	Т		Т							Т		
		Пос	педун	ощие	дисц	ипли							
ны													
1.	Технология кондитерского производства	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

# 5.3Лекционныезанятия

No	№	Темылекций	Трудоемкость	Формируемые
п/п	разделов	темылекции	(час.)	компетенции
1	1	Сырьепищевойпромышленностиирестора нногобизнеса	2	ПК-4.1,ПК-4.2
2	2	Технология мясныхпродуктов	2	ПК-4.1,ПК-4.2
3	3	Технологиямолочныхпродуктов	2	ПК-4.1,ПК-4.2
4	4	Технологиямуки, крупы, пищевых продукт	2	ПК-4.1,ПК-4.2
		овиззернаимуки		
		Итого	8	

5.4.Лабораторныезанятия

<b>№</b> п/п	№ разделадис ципли- ныизтабл. 5.1.	Наименованиелабораторнойработы	Трудоем- кость(ча с)	КомпетенцияПК
1		Определениекислотностимолока	4	ПК-4.1,ПК-4.2
2	1	Определениеплотностимолока		ПК-4.1,ПК-4.2
3	1	Определениемассовой доли жира в молоке		ПК-4.1,ПК-4.2

4		Определение массовой доли белка молока		ПК-4.1,ПК-4.2
5		Определениесвежестимясаубойныхживо тныхиптицыпоорганолептическимпоказателям		ПК-4.1,ПК-4.2
6		Клеймениеитовароведнаямаркировка мясаубойныхживотныхиптицы		ПК-4.1,ПК-4.2
7	2	Оценкакачестваколбасныхизделийпо органолептическимпоказателям	2	ПК-4.1,ПК-4.2
8	3	Оценкакачествапитьевогомолокаисливо кпоорганолептическимпоказателям	2	ПК-4.1,ПК-4.2
9		Оценкакачества сливочногомаслапо органолептическимпоказателям		ПК-4.1,ПК-4.2
10		Определениецвета, запахаивку самуки хлебопекарной	2	ПК-4.1,ПК-4.2
11		Оценкакачествахлебобулочыхизделий поорганолептическимпоказателям		ПК-4.1,ПК-4.2
12	4	Определениемассовойдоливлагив мякишехлеба		ПК-4.1,ПК-4.2
13		Оценкакачествамакаронных изделий поорганолептическим показателям		ПК-4.1,ПК-4.2
14		Определениемассовойдоливлагивсо-лоде		ПК-4.1,ПК-4.2
15		Определениеэкстрактивностисолода		ПК-4.1,ПК-4.2
16	5	Определениеорганолептическихпока- зателейкачествакрахмала	2	ПК-4.1,ПК-4.2
17		Определениеорганолептическихпока- зателейкачествасахара		ПК-4.1,ПК-4.2
		итого	12	

# 5.5 Практическиезанятия(семинары)-непредусмотрены.

# 5.6 Научно-практическиезанятия—непредусмотрены

# **5.7 Коллоквиумы**-непредусмотрены

5.5 Самостоятельнаяработа

<b>№</b> π/π	№ разделадисц иплиныизта	Тематикасамостоятельной работы (детализация)	Трудоемкость (час.)	Компетенции ПК
1.	1	Стандарты на зерно. Семена и плоды масличных растений. Патока, глюкоза. Жидкий сахар. Молочные продукты. Водапитьевая. Яичные продукты	16	ПК-4.1,ПК-4.2

_	2	Клеймение мяса убойных животных и птицы.	16	ПК-4.1,ПК-4.2
2.		Технологияпроизводствамясныхконсервов. Особенноститех		,
		нологиче-		
		скогопроцессапроизводстваразныхвидовколбасныхизде-		
	2	лий	1.6	HIC 4.1 HIC 4.2
3.	3	Технологияпроизводствасливочногомасла. Технологияпрои	16	ПК-4.1,ПК-4.2
٥.		зводствасухихи сгущенныхмолочных консервов. Классификациясыровиособенноститехнологичес		
		консервов. Классификациясыровиосооенноститехнологичес кого		
		процессаихпроизводства		
		Рациональноеиспользованиепродуктовпереработкизерна.	16	ПК-4.1,ПК-4.2
4.	4	Хранениеиподготовкамукикпроизводству. Дополнитель	10	,
		ноесырьехлебопекарногопроизводства. Классификация		
		макаронных изделий. Особенности производства специаль-		
		ныхвидовсолода		
5.	5	Использование отходов сахарного производства. Производ-	16	ПК-4.1,ПК-4.2
	3	ствожидкогосахара.Производствомодифицированных		
	6	крахмалов.Производствокрахмальнойпатоки,глюкозы	1.	ПК 4 1 ПК 4 2
	О	Технологияпроизводствахалвы,мармелада,пастильных	16	ПК-4.1,ПК-4.2
6.		изделий. Особенноститехнологическогопроцессапроиз-		
0.		водстваразныхвидовмучныхкондитерскихизделий	1.6	THE 4.1 THE 4.2
	7	Пищевыяценность маселижиров. Переэтерификация масел ижиров. Производствомаргарина	16	ПК-4.1,ПК-4.2
7.				
	8	Использование вторичного сырья при производстве	16	ПК-4.1,ПК-4.2
8.		этанола.Повышение стойкости пива. Использование отходов		
		пиво-		
		варенногопроизводства. Получениеквасакупажированием.		
		Получение и розлив минеральных вод. Производство безалкогольных напитков		
	9	Розливиоформлениеликероводочныхизделий. Болезни,	16	ПК-4.1,ПК-4.2
		пороки, недостатки вин. Розлив, маркировка и хранение	10	1.1,1110-7.2
9.		виниконьяков. Использованиевторичного сырья		
	10	Химическийсостав,пищеваяибиологическаяценностьчаяи	16	ПК-4.1,ПК-4.2
10.		кофе.Классификациячаяикофе		,
11.	11	Химический состав и пищевая ценность	16	ПК-4.1,ПК-4.2
11.	11	плодоовощнойпродукции.Видыбракаконсервов.Использов		
		аниеотходов		
	10	консервногопроизводства		
12	12	Приготовлениепитательнойсреды.Выращиваниедрожжей.	11	ПК-4.1,ПК-4.2
12.		Выделение, формование иупаковывание дрожжей. Сушка		
		дрожжей. Производство кислот: уксусной, лимонной, молочной		
		итого	187	
		итого	10/	
				1

# 5.6 Примернаятематикакурсовыхпроектов(работ)-непредусмотрены

# **5.7** Соответствиекомпетенций, формируемых приизучении дисциплины, видовзаня-тий и формконтроля

Переченьк		Ви	дызан	ятий		Формыконтроля
омпетенций	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	CPC	<b>4</b> ормыконтроли

ПК-4.1	+	+	-	-	+	Устныйопрос, тестирование, защиталабораторных работ, зачет
ПК-4.2	+	+	-	-	+	Устныйопрос, тестирование, защиталабораторных работ, зачет

Примечание: Л – лекция, Пр – практические и семинарские занятия, Лаб – лабораторные работы, КР/КП–курсоваяработа/проект, СРС–самостоятельнаяработастудента

#### 6 Учебно-методическоеобеспечениедисциплины

#### 6.1 Основнаялитература

- 1. Сапожников, А. Н. Технология пищевых производств: учебное пособие / А. Н. Сапожников, А. А. Дриль, Т. Г. Мартынова. Новосибирск: НГТУ, 2020. 208 с. ISBN 978-5-7782-4121-3. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL:https://e.lanbook.com/book/152314
- 2. Бакин, И. А. Процессы и аппараты пищевых производств: учебное пособие / И. А. Бакин,В. Н. Иванец. Кемерово: КемГУ, 2020. 235 с. ISBN 978-5-8353-2598-6. Текст :электронный//Лань:электронно-библиотечнаясистема.— URL:https://e.lanbook.com/book/156113

#### 6.2 Дополнительнаялитература

- 1. Мглинец. А. И. Технология приготовления рестораннойпродукции: учебное пособие /А. И. Мглинец. СПб.: Троицкий мост, 2014. 206 с.: ил. ISBN 978-5-4377-0071-6. Текст:электронный//Троицкиймост:электронно-библиотечнаясистема.— URL:http://www.trmost.ru/userfiles/flash/tprs/HTML/2/index.html
- 2. Технологияпродукции общественного питания: учебник для студентов вузов, обуч. поспец.260501"Технологияпродуктовобщественногопитания"/Подред.проф.А.И.Мглинца. СПб.: Троицкий мост, 2010. 736 с. ISBN 978-5-904406-15-8: 809-00. Текст(визуальный): непосредственный.
- 3. Васюкова, Анна Тимофеевна. Технология продукции общественного питания : Учебник /АннаТимофеевна, Анатолий Анатольевич; Московский государственный университеттехноло гий и управления им. К.Г. Разумовского. 2. Москва : Издательско-торговая кор-порация "Дашков и К", 2020. 496 с. ВО Бакалавриат. ISBN 978-5-394-03527-2. URL: http://znanium.com/catalog/document?id=358198
- 4. Липатова, Людмила Павловна. Технология продукции общественного питания : Учебноепособие / Людмила Павловна, Григорий Николаевич ; Российский экономический универ-ситетим.Г.В.Плеханова.-2;испр.идоп.-Москва:Издательство"ФОРУМ",2016.-376с. ВО Бакалавриат. ISBN 978-5-00091-119-8. ISBN 978-5-16-103431-6. ISBN 978-5-16-011259-6.-URL:http://znanium.com/go.php?id=518473
- 5. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А. С. Ратушный,Б.А.Баранов,Т.С.Элиарова[идр.]; А.С.Ратушный,Б.А.Баранов,Т.С.Элиарова[и др.]; под редакцией А. С. Ратушного. Технология продукции общественного питания; 2022-01-18. Москва: Дашков и К, 2019. 336 с. Текст. Гарантированный срок размещениявЭБСдо18.01.2022(автопролонгация).-ISBN978-5-394-03412-1.- URL:http://www.iprbookshop.ru/85670.html

### 6.3 Периодическиеиздания

1. Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета имени П.А.Костычева:науч.-

производ.журн./учредительииздательфедеральноегосударственноебюджетноеобразовательное учреждениевысшегообразования«Рязанскийгосударственныйагротехнологическийуниверсите тимениП.А.Костычева».—2009-.-Рязань,2000-2022.-Еже-кварт.—ISSN 2077-2084. -Текст :непосредственный.

- 2. Вопросы питания : науч.- практ. журнал / учредитель : редакция журнала «Вопросы питания». 1932 . Москва : Издат. Группа «ГЭОТАР-Медиа», 2000-2022. Двухмес. ISSN0042-8833.— Текст : непосредственный.
- 3. Пищевая промышленность : науч.- производ. журн. / учредитель ООО Пищепромиздат». 1930, июль . Москва : Пищевая промышленность, 2000-2022. Ежемес. ISSN 0235-2486. Текст: непосредственный.
- 4. Пищевая технология : научн. техн. журн. / учредитель : Кубанский государственный технологический университет, 1957 . Краснодар, 2000-2022. Двухмес. ISSN 0579-3009. Текст :непосредственный.
- 5. Техника и технология пищевых производств (Food Processing : Techniques and Technology) :науч. журн. / учредитель : ФГБОУ ВО Кемеровский государственный университет. 1998 . Кемерово,2000-2022.—Ежекварт.—ISSN 2074-9414.-Текст : непосредственный.
- 6. Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК продукты здоровогопитания : науч. теоретич. журн. / учредитель : Ассоциация Технологическая платформа Тех-нологиипищевойиперерабатывающейпромышленности АПК-продуктыз доровогопитания.
- -2013-.-Воронеж, 2000-2022.-Двухмес.-ISSN2311-6447.-Текст:непосредственный.

### 6.4 Переченьресурсовинформационно-телекоммуникационнойсети«Интернет»

ЭБС «Лань» – Режим доступа: http://e.lanbook.com

ЭБС «Юрайт» – Режим доступа: http://www. biblio-online.ru

ЭБ РГАТУ – Режим доступа: http://bibl.rgatu.ru/WEB

ЭБС «Троицкий мост». Режим доступа: http://www.trmost.com/

# 6.5 Методические указания к практическим занятиям / лабораторным занятиям / на-учно-практическимзанятиям / коллоквиумам

Туркин, В.Н.Методическиеуказанияклабораторнымработамподисциплине«Технология пищевыхпроизводств» для студентов, обучающихся по направлению подго-товки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания[Электронныйресурс] /—Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ,2025. —ЭБРГАТУ.

# 6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельнойработы

Туркин, В.Н. Методические рекомендации для самостоятельной работы по дисципли-не «Технология пищевыхпроизводств» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания[Электронныйресурс] /—Рязань:Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ,2025.—ЭБРГАТУ.

# 7. Переченьинформационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свобо днораспространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базыданных)

Наименование	Лицензия	Ограничение	Датаок ончания
Kaspersky Endpoint Security длябизнеса - Стандартный RussianEdition. 150-249 Node 1 yearEducational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022

Office 365 для образования E1(преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c- 626c8be57420	безогра ничений	безогра ничений
ВКРВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 напредоставлениедоступакплатформ eBKPBУ3от17.03.2021	III KIIIII	III ICIIIII
«СетьКонсультантПлюс»	Договор об информационнойподдерж кеот26.08.2016	безогра ничений	безогра ничений
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP- 4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH- 7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WD		
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF- JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR- 334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ- YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC- TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV- Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF- 9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W- KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6- G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ- GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF- T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3- QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R- PWHKG		
7-Zip	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
A9CAD	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
AdobeAcrobatReader	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
AdvegoPlagiatus	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Edubuntu 16	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
еТХТАнтиплагиат	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
GIMP	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
GoogleChrome	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
K-liteMega CodecPack	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
LibreOffice4.2	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
MozillaFirefox	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
MicrosoftOneDrive	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Opera	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Thunderbird	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений

WINE	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
АльтОбразование9	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Справочно-правовая система"Гарант"	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений

ПрофессиональныеБД				
БазаГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm			
Государственная публичная на учно-техническая библиотека России	http://ecology.gpntb.ru			
Сайтыофициальныхорганизаций				
ПорталфедеральногоагентстваРОССТАНДАРТ	<u>gost.ru</u>			
НаучнаябиблиотекаМГУимениМ.В.Ломоносова.	www.nbmgu.ru			
НаучнаяэлектроннаябиблиотекаеLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp			
Информационныесправочныесистемы				
Гарант	http://www.garant.ru/			
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/			

- **8.** Фондоценочных средств дляте кущей, промежуточной аттестации подисциплине (Приложение 1)
- 9. Материально-техническоеобеспечениедисциплины (Приложение 7 к ООП Материально-техническоеобеспечениеосновной образовательной программы)

## МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

## Утверждаю:

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки/специальности

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

О.В. Черкасов

<u>« 19 » марта 2025</u> г.

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Основы строительства и инженерное оборудование предприятий питания

(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования	
Направление подготовки (специальность)	(бакалавриат, специалитет, магистратура) 19.03.04 Технология продукции и организация
общественногопитания	(полное наименование направления подготовки)
Направленность (профиль(и)) Технология ор	рганизации ресторанного дела менование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)
Квалификация выпускника <u>бакалавр</u>	менование направленности (профиля) направления подготовки из остту
Форма обучения заочная	
Курс <u>5</u>	ая, очно-заочная) <b>Семестр</b> <u>-</u>
Курсовая(ой) работа/проект - семестр	Зачет <u>5</u> семестр
Экзамен - семестр	

### ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ 17.08.2020 г. № 1047 (ред. от 26.11.2020 г).

(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчики:

д.т.н., профессор, зав. кафедрой «Строительство инженерных сооружений и механика»

Борычев С.Н.

старший преподаватель кафедры «Строительство инженерных сооружений и механика»

Stauf

Маслова Л.А.

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «<u>19</u>» <u>марта</u> 2025 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой «Строительство инженерных сооружений и механика»

(подпись)

д.т.н., профессор С.Н. Борычев (Ф.И.О.)

#### 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

#### Цель дисциплины:

знакомство с основными положениями технико-экономическое обоснования строительства объектов общественного питания и выполнения строительно-монтажных работ по возведению зданий, сооружений и территорий с нормативными требованиями технического и технологического проектирования сооружений питания; подбором, установкой и монтажом, в соответствии технических заданий, инженерного оборудования.

#### Задачи:

- уметь контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;
- уметь осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, уметь читать чертежи;
- использовать теоретические навыки выполнения строительно-монтажных работ сооружений питания, разработки схем механизации и монтажа при производстве строительных работ, в том числе работ по возведению отдельных элементов зданий и инженерных систем, способов усиления и эксплуатационных качеств конструкций;
- приобрести практические навыки технологического проектирования и разработки мероприятий по организации и выполнению работ по строительству элементов зданий и сооружений;
- приобрести навыки подбора, установки и монтажа, в соответствии техническим заданием, инженерного оборудования.

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

-	тионици ттеретень основных зидит профессиональной деятельности выпускников (по типам).				
Область	Типы задач	Задачи профессиональной	Объекты		
профессиональной	профессиональной	деятельности	профессиональной		
деятельности (по Реестру	деятельности		деятельности		
Минтруда)			(или областей знания)		
22. Пищевая	технологический	организация оформления	- продовольственное		
промышленность, включая		документов, для получения	сырье растительного и		
производство напитков и		разрешительной документации	животного		
табака (в сфере		для функционирования	происхождения;		
промышленного		предприятия питания;	продукция питания		
производства кулинарной		разработка планов и программ	различного назначения;		
продукции)		внедрения инноваций и	методы и средства		
		определения эффективности их	испытаний и контроля		
		внедрения в производство;	качества сырья и готовой		
		участие в разработке	продукции питания;		
		концепции развития	технологическое		
		предприятия питания с учетом	оборудование; сетевые и		
		тенденций потребительского	крупные предприятия		
		рынка;	питания и отели, крупные		
		планирование и координация	специализированные цеха,		
		деятельности производства с	имеющие функции		
		другими видами деятельности	кулинарного		
		предприятия питания;	производства;		
		организация и осуществление	центральный офис сети		
		контроля соблюдения	предприятий питания.		
		технологического процесса	- выпускники могут		
		производства продукции	осуществлять		
		питания на отдельных	профессиональную		
		участках/подразделениях	деятельность в других		
		предприятия питания;	областях и (или) сферах		
		организация работы	профессиональной		

производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;

разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;

разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение

производительности труда;

внедрение новых видов сырья, высокотехнологических

производств продукции питания, нового

технологического оборудования;

организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;

проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;

оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;

обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;

совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;

участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;

разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.

деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)

#### организационноуправленческий

оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;

организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;

установка критериев и показателей эффективности работы производства;

определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;

организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;

определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;

формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;

выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;

разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;

операционное планирование на предприятии;

организация документооборота по производству;

организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;

управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;

контроль финансовых и материальных ресурсов;

осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;

формирование профессиональной команды, мотивация работников

продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы И средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

родивлению доставляем продрежения и поддержать поддержать поддержать продукции и потементации пробосности пуда двостником в поддержать поддерж				
подпленост   персонала к профессионального обучения и аттестиции работников производства; сиздание и обеспечение функционирования системы подпремы за предуставления производства, принятие мер для предуставления производства, принятие мер для предуставления производства, принятие мер для предуставления производства, принятие мер для предуставления производства, принятие мер для предуставления производства, принятие мер для предуставления производства, принятие мер для предуставления производства, принятие мер для предуставления производства, принятие мер для предуставления производства, принятие мер для предуставления производства, принятие мер для предуставления производства, принятие мер для предуставления производства и контроля и обеспечения персональ.  1 производства куличарной производства и произ			производства, поддержка	
родициленного, вспора продукции)  2. Пищевая промышленность, вспора продукции)  1. Продукция производства и продукции производства и продукции)  1. Продукция производства и продукции производства и продукции производства и продукции производства и продукции)  1. Продукция производства и продукции производства и продукции производства куливарной продукции производства куливарной продукции производства куливарной продукции производства куливарной продукции производства куливарной продукции производства куливарной продукции производства куливарной продукции производства куливарной продукции производства куливарной продукции производства куливарной продукции производства куливарной продукции производства куливарной продукции производства продукции производства куливарной продукции производства продукции проектировани и произкодства продукции проектировани и произкодства продукции производства продукции производства продукции производства про			лояльность персонала к	
родициленного, вспора продукции)  2. Пищевая промышленность, вспора продукции)  1. Продукция производства и продукции производства и продукции)  1. Продукция производства и продукции производства и продукции производства и продукции производства и продукции)  1. Продукция производства и продукции производства и продукции производства куливарной продукции производства куливарной продукции производства куливарной продукции производства куливарной продукции производства куливарной продукции производства куливарной продукции производства куливарной продукции производства куливарной продукции производства куливарной продукции производства куливарной продукции производства куливарной продукции производства куливарной продукции производства продукции производства куливарной продукции производства продукции проектировани и произкодства продукции проектировани и произкодства продукции производства продукции производства продукции производства про			предприятию и руководству;	
обучения и аттестации работников производства уданнями должения поддержата доровья и бесопесности труда работнико предприятия питания; участие в панагировке и оснащении предприятия фенансовых и материальных ресурсов производства потроизводства потроизводства потроизводства потроизводства кулинарной продукции)   проектный производства кулинарной производства производства кулинарной производства кулинарной производства кулинарной производства кулинарной производства кулинарной производства кулинарной производства кулинарной производства кулинарной производства кулинарной производства кулинарной производства кулинарной производства кулинарной производства кулинарной производства кулинарной производства кулинарной производства кулинарной производства кулинарной производства кулинарной производства кота кулинарной производства кулинарной производства кулинарно			организация профессионального	
работников производства; и обеспечение функционирования и обеспечение функционирования и доровья и в безопасности труда работников предприятия питания; участие и планировке и оснащении предприятия питания; контроль движения финкцеовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для пресогращения различных резурсов производства, принятие мер для пресогращения различных резурсов производства, принятие мер для пресогращения различных резурсов производства, принятие мер для пресогращения различных различных ресурсов производства, принятие мер для пресогращения запусков и обеспечению нажности продукции производства и условий челоражения производства и условий непосредствению инмоних на их валичности производства и получения и плания и производства и производства и производства и производства и получения и плания производства и производства и производства и получения и плания производства и производства и производства и производства и производства и производства и производства и производства и производства и производства и			= = =	
создание и обселенение функционпрования и системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питация; участие в изанировке и оснащении предприятия питация; участие в панинровке и оснащении предприятия финансовах и материальных ресурсов производство производство напитков и продукции производства и условий, в непоражения продукции производства кулинарной продукции производства кулинарной продукции производства и продукции производства и продукции производства и продукции производства и безопасности продукции производства и производства кулинарной производства кулинарной производств				
функционирования системы поддержкя здоровы и безопасности труда работников предприятия интания; участие в планировке и окавацения предприятия интания; контроль двідження финансовах и материальных ресурсов прогіводства примень дія проведення продукции продукции продукция предприятия продукция				
поддержки здоровья и безопасности трудура работников предприятия питация; участие в панинровке и оснащении предприятия интания; участие в панинровке и оснащении предприятия ферельных регурсов производства производства производства производства производства производства производства производства производства производства производства производства производства производства производства и условий, непосредственное объеги катества по беспеченное качества и беспеченное продукции производства и продукции производства и продукции производства и предприяти продукции производства и предприяти продукции производства и предприяти продукции производства и предприяти производства и предприяти производства и предприяти производства и предприяти производства на предприяти производства на предприяти производства на предприяти производства на предприяти производства на предприяти производства на предприяти производства на предприяти производства на предприяти питация; участие и варафотке продукции производства производства на предприяти питация; участие и варафотке продукции производства на предприяти питация и отела, крупные остан, крупные питация; участие и варафотке продукции производства прои				
Сезопасности труда работников предприятий интания; участие в данического продукции предприятий интания; участие в данического продукции продукции продукции продукции прододавите по даруменные продукции прододения продукции прододения продукции прододения продукции прододения продукции продукции продукции продукции продукции продукции прододения продукции питания различного на дарубежного опыта по продукции продукции продукции питания путания путания; участие в выполнении эффективности и использования и продукции продукции продукции продукции продукции продукции продукции продукции продукции продукции продукции питания; участие в разработке продукции предприятия профессиональной деятельность к других образования с на прожением образования с на прожением образования с на прожением образования с на прожением образования с на прожением образования и продукции предприятия профессионального производства к удинарной продукции предприятия профессионального и производства к и (дли) ферех на прожением образования к прожением образования к прожением организациями; разработка продукции предприятия промененость к кринье потовой бласотательного и производства к и предприятия прожением образованиям к просктирование и спользования с на предприятия прожением промукции предприятия промененосто производства к удинарной потовательного и производства к потовой бласотательного на прожением предприятия промукции предприятия промукции предприятия промукции предприятия промукции промукции предприятия промукции предприятия промукции предприятия промукции предприятия промукции предприятия промукции предприятия промукции предприятия промукции предприятия промукции предприятия промукции предприятия пром			= -	
предприятия интания; принятие мер для принятие мер для производство и производства и безопасности продукции производства и безопасности продукции производства и безопасности продукции производства и безопасности продукции производства и безопасности и безопасности и безопасности производства и безопасности производства и безопасности производства и безопасности производства и безопасности производства и безопасности производства и безопасности производства и безопасности производства и безопасности производства и производства и безопасности производства и безопасности производства и предоставляющи по производства и безопасности производства и предоставляющи и порамения и производства и безопасности производства и производства и предоставляет и предоставляет и производства и предоставляет и предоставл				
В доветновательного и производство и производства купинарной производства предпрактика непосредственное качества и безопасности продукции производства и контисновении различением различением различением различением различением различением различением различением различением различением различением различением различением различением различением различением различением различением различением производства предпрактика непосредства и безопасности производства и предпрактика и производства предпрактика и контроля качества и безопасности производства и производства и производства и производства и контиснением различением растивами и пораводство производства произ			= - =	
оснащении предприятий цитания; ресурсов производства производства и безопасности продукции)   продукции производства и формацирана производства и формацирана производства и формацирана производства и дезопасности производства кулинарной продукции)   производства кулинарной продукции производства и формацирана выводов; истользование современных местодов исстемвана производства и модесирования производства и дезопасности производства и дезопасно				
Волгроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер два предотвращения различных хноутотреблений предотвращения различных хноутотреблений перепала.    Производство напитков и табака (в сферепромышленного продукции)   Производства кулинарной производства и производства кулинарной производства и производства кулинарной производства и принитива и производства и принишенных производства и принишенных производства и принишенных производства и принишенных производства и принишенных производства и принишенных производства и принишенных производства и принишенных производства и принишенных производства и принишенных производства и принишенных производства и принише			*	
В материальных ресурсов производствы, привятие метонального и обасати метони производства и кулинарной производства и кулинарной производства и кулинарной производства и кулинарной производства и кулинарной производства и кулинарной производства и кулинарной производства и кулинарной производства и кулинарной производства и кулинарной производства и кулинарной производства и кулинарной производства и кулинарной производства и кулинарной по обеспечению качества и безопасности продукции производства и призусника и производства и производства и призусника и производства и призусника и производства и призусника и производства и призусника и производства и призусника и производства и производства и призусника и производства и производства и призусника и производства и призусника и призусника и призусника и производства и				
22. Пищевая производствя, принятие мер для предотваршения различных здоунотреблений персонада.  1			_	
предотправдения   различных домографиль (промышленность включая промышленность включая промышленность производства (в сфере промышленносто производства (в сфере промышленносто производства (в сфере промышленносто производства (в сфере промышленносто производства (в сфере промышленносто производства (в сфере промышленносто производства (в сфере промышленность производства (в сфере промышленность производства (в сфере промышленность, включая производства (в сфере промышленность, включая производства (в сфере промышленность производства кулинарнот производства (в сфере промышленность производства кулинарнот производства (в сфере промышленность производства (в сфере промышленность производства кулинарнот производства (в сфере промышленность производства кулинарнот производства (в сфере промышленность производства кулинарнот производства кулинарнот производства кулинарнот производства (в сфере промышленность производства кулинарнот производства кулинарнот производства кулинарнот производства кулинарнот производства кулинарнот производства кулинарнот производства кулинарнот производства кулинарнот производства кулинарнот производства кулинарнот производства кулинарнот производства кулинарнот производства кулинарнот				
22. Пишевая производство нашитков и табака (в фере промышленного продукции)   1			= = = = = = = = = = = = = = = = = = = =	
проведение исследований по напитков и набака (в фере промышленность включая производства кулинарной продукции)   производства кулинарной продукции)   производства кулинарной продукции)   производства кулинарной продукции   производства на предприятин; анализ научно-технического обеспечению качества и безопасности продукция производства и продукция производства на предприятин; анализ научно-технического обеспечению качества и продукция производства на предприятин; анализ научно-технического опыта но прогумсции питания, участие в выполнении и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных продукции питания; участие в разработке продукции питания сырьевых ресурсов при производство наинтков и производство наинтков и табака (в сфере промышленного- включаю (в сфере промышленного- производства кулинарной продукции)   производства кулинарной продукции питания; проестирования и проектирования и производства кулинарной продукции производства кулинарной продукции производства кулинарной продукции производства кулинарной продукции производства кулинарной продукции производства кулинарной продукции производства кулинарной продукции производства кулинарной продукции производства кулинарной продукции производства кулинарной продукции производства кулинарной продукции предоставляемых проектными организациями; предоставляемых проектными организациями; предоставляемых проектными производства кулинарной продукции при деления; продукции продукции продукции продукции продукции продукции продукции продукции продукции продукции продукции продукции продукции продительной сотрественного и заверстирования и потременных могетельных урона их заверстирования и потременных проженым компетенты, продукция продукции питания; нестоды и средства методы продукции питания; нестоды и продукции питания и проженных могетельного продукции питания; нестоды и предприятия и продукции питания; нестоды продукц			предотвращения различных	
производства излигием и производства и питания и табака (и фере проимышленного производства и п			злоупотреблений персонала.	
промившенность, включая прожених рисков в сырые разработка документации по обасети качества и безопасности продукции производства и условий, петосредственного производства кулинарной продукции)  - В разработка документации по обеспеченного вызврощих на их возинкновение; разработка документации по обеспеченного качества и обеспеченного качества и обеспеченного качества и обеспеченного качества и продукции производству продукции производству продукции питания; участие в пыполнении эксперимента, проведение и симерений, составление их описания и офромающих, отстественного и зарубежного опыта по производству промументым питания; участие в пыполнении эксперимента, проведение и котользование современных методов в исследования и моделирования и подавляють и производстве продукции питания; участие в разработке продукции питания сырьевых ресурсов при производстве продукции питания с задапивами функциональными собътвами, определенной биологической, пишевой и энеретической пенностью.  22. Пищевая промящиленность, кключая производство и производство и производство капноство и производство и питания, продоставляемых проектными организациями; разработка технического обоснования и порожноственного и запитков и табака (в фере производство купинарной производство купинарной производство купинарной производство купинарной производство купинарной производство купинарной производство купинарной производство купинарного памера производство и проектирования и потученных опроективными организациями; предоставляемых проектирования и потученных малютного и запитков и табака (в фере производство купинарной производство и проектирования и потученных образования и потученных проектирования и потученных производство и проектирования и потученных набака (в фере производство папнативную производство папнативную производство потовой производство папнати и контроля капнативной произкольной	22. Пищевая	научно-		- продовольственное
производство напитков и табака (в сфее промышленного производства кулинарной продукции) производства кулинарной продукции) производства кулинарной продукции) производства кулинарной продукции) производства на предприятии; анализ научно-технической продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их оппсания и формулировка выводов; использования и формулировка предуприятий питания; участие в разработке продукции питания.  22. Пищевая промышленность, включая промувидительность и предуприятия и табака (в сфее промышленность в продукции) предприятия и технико-экономического обоснования и предприятия и технико-экономического обоснования и предприятия и технико-экономического обоснования и предприятия и предприятия и предприятия и технико-экономического обоснования и предприятия и предприятия и технико-экономического обоснования и предприятия и предприятия и предприятия и предприятия и предприятия и предприятия и предпратити и предприятия и предприятия и предприятия и предприятия и предпратити и предприятия и предпратити и предприятия и предпратити и предприятия и предпратити и предпратити и предпратити и предпратити и предпратити и предпратити и предпратити и предпратити и предпратити и предпратити и предпратити и предпратити и предпратити и предпратити и предпратити и предпратити и предпратити предпратити и предпратити и предпратити и предпратити и предпр	промышленность, включая	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	=	-
промяющленного- производства кулинарной продукции)  продукции)  продукции)  продукции)  производства кулинарной продукции производства кулинарной продукции)  производства кулинарной продукции)  продукции)  продукции производства и документации по обеспечению качества и безопасности продукции подукции производства на предприятия стемологоческое информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и и и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов и исследования и моделирования для повышенных эффективностт использования современных методов и исследования и производстве продукции питания; участие в разработке продукции питания; участие в разработке продукции питания и формулировка выводов; использование современных методов и исследования и производства; промесиональной дентельность в других обраствах и (или) сферах промункциональными совойствами, определенной биологической пеньостью.  Троемтыми организациями; участие в разработке продукции питания и непользования совтетствами, определенной биологической пеньостью.  Троемтыми организациями; разработка технического обоснования и производстве напитков и табака (в сфере промышленность включая променшанность включая променшанного и заработка проектирования и предприятия питания проектирования и предприятия производства кулипарной продукции питания проектирования и производства кулипарной продукции питания проектирования и производства кулипарной продукции питания и технико-экономического обоснования на проектирования и предприятия и технического обоснования на проектирования и предприятия и технического обоснования на проектирования и полученных кулипарной продукции питания разработка сырья и готовой произкодства сырья и готовой произкодства сырья и котовой произкодства сырья и готовой произкод	_		=	
промышленного производства кулинарной продукции)  — условий, непосредственно валичного назначения различного назначения обеспечению качества и безопасности продукции продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;  — участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их опповазования и формулировка выводов; использования современных методов исследования и моделирования для повышения участие в разработке продукции питания;  — участие в разработке продукции питания;  — участие в разработке продукции питания и стемность в других определенной биологической пишевой и энертетической пишевой и предприятия продокавлями компетенций требованиям компетенций требованиям компетенций требованиям и поразводства промышленногот.  22. Пищевая промышленность, включая променьными свойствами, определенной биологической, пишевой и энертетической продукции питания произмодства сырьк и тотовой произмоденным капативи, предприятия продукция питания произмодства сытем предприят	-			
производства кулинарной продукции)  ——————————————————————————————————	` 11			_
продукции)  — разработка документации по обеспечению качества и и обезопасности производства и предприятии; анализ научно-технической продукции питания; участие в выполнении кулинарного производства; прожемента, проведений, составление их описания и методы и стени, кулинарного производства; продукции питания; участие в выполнении кулинарного производства; продукции питания; участие в выполнении кулинарного производства; прожеменнох методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; участие в разработке продукции питания; участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами и полученных определенной биологической, пицевой и энергетической пенностью.  22. Пищевая проектный образования и полученных областях и (или) сферах промышленность, включая производстве продукции предприятия производетво напитков и табака (в сфере производство напитков и табака (в сфере производства кулинарной продукции) проектирования и продученных производства кулинарной продукции предприятия производства кулинарной продукции предприятия продукции предприятия продукция питания; продукция питания; продукция питания; технологическое и технологического обоснования на проектирование и технического обоснования на проектирование и продукции питания; технологическое технологическое продукции питания; технологическое технологическое продукции питания; технологическое назначения; методы и средства и готовой продукции питания; технологическое технологическое технологическое продукции питания; технологическое технологическое продукции питания и поторыя качества съръя и готовой продукции питания; технологическое	_			
обеспечению качества и продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; участие в разработке продукции производства; проведение наблюдений и измерений производства; производства; продукции производства и и моделирования и моделирования и подастах и (или) сферах продукции питания; участие в разработке продукции питания; участие в разработке продукции производства и (или) сферах профессиональной деятельность в других образования и колтровительную деятельность в других образования и колтровительной питания; участие в разработке продукции предприятия питания с заданным компетенций требованиям и продукции предприятия продукция питания, продукция питания, продукция питания, продукция питания, продукция питания, продукция питания, продукция питания, технологическое			-	
безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования и моделирования для повышения эффективности использования и моделирования для повышения эффективности использования и профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной дизлогической пищевой и энергетической пищевой и энергетической производство напитков и табака (в фере промышленность, включая промавиленного производства кулинарной продукции)  22. Пишевая промышленность, включая проместными отрестными отрестными отрестнативация и реконструкции предприятия производство напитков и табака (в фере промышленного производства кулинарной продукции)  производства кулинарной продукции предприятия производства кулинарной продукции предприятия производства кулинарной продукции предприятия производства кулинарной продукции предприятия производства кулинарной продукции предприятия производства кулинарной продукция предприятия производства кулинарной продукция питания; технологическое подожнаемых испытаний и контроля качества сыръв и готовой продукции питания; технологическое ток зараниями качества сыръв растительного и животного продукция питания; технологическое продукции питания; технологическое продукции питания; технологическое продукции питания; технологическое продукции питания; технологическое продукции питания; технологическое продукции питания; технологическое технологическое продукции питания; технологическое продукции питания; технологическое продукции питания; технологическое продукции питания; технологическое продукции питания; технологическое продукции питания; технологическое продукции питания; технологическое продукции питания; технологическое продукции питания; технологическое продукции питания; технологическое	продукции)			
производства на предприятии; анализ научно-технической информации, аручно-технической информации, зарубежного опыта по производству продукции питания; техниогогическое обордование; сетевые и крупные предприятия ижеление наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и молепирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; участие в разработке продукции питания; участие в разработке продукции питания и функциональными сыбствами, определенной биологической пицевой и и эмергетической ценностью.  22. Пищевая промышленность, включая производства кулинарной продукции предприятия питания, представляемых казапификации работника.  промышленность и продукции предприятия питания, представляемых казапификации работника.  промышленность и продукции предприятия питания; просктирования и пуехивотного производства кулинарной продукции предприятия производства кулинарной продукции предприятия производства кулинарной продукции предприятия продукции питания; просуткрование и предприятия продукции питания; продукции предприятия продукции питания; продукции питания; техногогическое обождования и пуетными организациями; продукции питания; техногогическое обождования на потовой продукции питания; техногогическое обождования на потовой продукции питания; техногогическое обождования и питания; техногогическое обождования на проектирование и предприятия продукции питания; техногогогическое обождования на пототовой продукции питания; техногогическое обождования на проектирование и предприятия продукции питания; техногогическое продукции питания; техногогическое обождования на потовой продукции питания; техногогическое обождования на потовой продукции питания; техногогическое обождования на потовой продукции питания; техногогогогогогогогогогогогогогогогогогог			-	*
анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений; составление наблюдений и измерений; составление и моледания и формулировка выводов; использования и моделирования для повышения эффективности использования и моделирования для повышения эффективности использования производстве продукции питания; участие в разработке продукции питания с заданными свойствами, определенного биологической, пищевой и энертетической, пишевой и энертетической, пишевой и энертетической промышленность, включая производства (в сфере промышленното продукции) ваботными организациями; разработка технического обсисования на проектировании и реконструкции предприятия питания; продукция продукция питания продукция продукция питания производства кулинарной продукции предприятия и качества сырья и готовой продукции предприятия качества сырья и готовой продукции предприятия качества сырья и готовой продукции предприятия и пронскождения; продукции продукции продукции продукции питания; технологическое			1	_
информащии, отечественного и зарубежного поньта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использования и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использования современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования профессиональную деятельность в других областву и профессиональную деятельность в других областву и участие в разработке продукции питания; участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пицевой и энертетической пенностью.  1 промышленность, включая производства кулинарной продукции порожения питания, разработка технического задания и предприятия питания продукции предприятия продукции предприятия продукции питания; технологическое			= = =	
зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение из описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышении производства; использования осырьевых ресурсов при производстве продукции питания; участие в разработке продукции питания; участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической пицевой и энергетической питания производства криниеность, включая производства криниеность, включая производства кулинарной продукции питания прадприятия производства кулинарной продукции питания производства кулинарной продукции поражительного обоснования на проектирование и технико-экономического обоснования на проектирование и питания; и технико-оточеское продукции питания; качества съръя и готовой продукции питания; технологическое			=	
розводству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и имеющие функции кулинарного производства; использование современных методов исследования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; участие в разработке продукции питания; участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энертетической питания.  22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)  12. Пищевая прожетный оценка качества услуг в областях профессиональную образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.  12. Пищевая промышленность, включая промышленность, включая промзводство напитков и табака (в сфере промышленного задания и табака (в сфере промышленного задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия продукция питания; продукция питания; продукция питания качества сырья и готовой продукции питания; потовой продукции питания; технологическое				= -
разработка (в сфере промышленного производства кулинарного производства производства кулинарного производства производства производства производства производства производства производства производства производства производства промышленного производства кулинарной потагния, представляемых области проектирования и реконструкции предприятия производства кулинарной производства кулинарной продукции)  Табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)  Табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)  Табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)  Табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)  Табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)  Табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)  Табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)  Табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)  Табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции продукции продукции продукции продукции продукции продукции продукции продукции продукции продукции продукции питания; продукции питания качества сырья и готовой предотвание и реконструкцию предприятия продукции питания качества сырья и готовой продукции питания; технологическое				
участие в в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической пишевой и энергетической производстве кулинарной производстве продукции питания, проектирования и реконструкции прожтирования и производстве напитко и табака (в сфере промышленного производстве кулинарной продукции) продукции продукции продукции продукции продукции продукции продукции производстве кулинарной продукции продукции продукции продукции продукции продукции продукции продукции продукции продукции продукции продукции продукции продукции продукции продукции продукции продукции продукции питания; продукции предприятия качества сырья и готовой предприятия продукции питания; продукции питания; технологическое				
эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.  22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)  — прожетными обраства учлуг в областях и (или) сферах профессиональной деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельность и энергетической ценностью.  22. Пищевая промышленность, включая промышленного и табака (в сфере промышленного производство напитков и табака (в сфере промышленного задания и реконструкции предприятия продукции)  — производства кулинарной продукции)  — продукции)  — прометиными организациями; разработка продукции питания; питания; качества сырья и готовой продукции питания; технологическое				
наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использования современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.   1 проектный питания, предоставляемых производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)   разработка кулинарной продукции предприятия продукции предприятия продукции предприятия продукции предприятия продукции предприятия продукции предприятия продукции предприятия продукции предприятия продукции предприятия продукции предприятия продукции предприятия продукции предприятия продукции предприятия продукции предприятия продукции предприятия продукции предприятия продукция питания; продукция питания; предоставляемых проектными организациями; различного назначения; продукция питания продукции питания; предоктавние и стытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое			· ·	1
составление их описатия и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.  22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в фере производства кулинарной производства кулинарной продукции)  продукции)  продукции)  продукции предприятия предприятия продукции питания; технологическое			=	
формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.  22. Пищевая проектный проектный области проектирования и реконструкции предприятия продоводстве напитков и табака (в сфере производства кулинарной продукции)  производства кулинарной продукции)  продукции)  продукции)  продукции предприятия продукции предприятия продукции предприятия производства кулинарной продукции предприятия продукции предприятия продукции предприятия продукции предприятия продукции предприятия продукции предприятия продукции предприятия продукции предприятия продукции предприятия продукции предприятия продукции предприятия продукции предприятия питания и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое			наблюдений и измерений,	_
использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах производстве продукции питания; участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.  22. Пищевая проектный оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых производство напитков и табака (в сфере производства кулинарной продукции)  производства кулинарной продукции)  продукции)  продукции)  проектными предприятия и продукция питания производства кулинарной продукции пректирование и реконструкцию предприятия и спытаний и контроля качества сырья и готовой качества сырья и готовой качества сырья и готовой качества сырья и готовой продукции питания; технологическое			составление их описания и	
методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при профессиональной деятельность в других областях и (или) сферах продукции питания; участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.  22. Пищевая проектный области профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.  22. Пищевая проектный оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия продукция предприятия продукция) предоставляемых производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции) предприятия продукции предприятия продукция питания разработка технического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия качества сырья и готовой качества сырья и готовой продукции питания; технологическое			формулировка выводов;	предприятий питания.
моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.  22. Пищевая проектный проектирования и реконструкции предприятия производство напитков и табака (в сфере производства кулинарной продукции)  производства кулинарной продукции предприятия проектными организациями; разработка технического задания и проектирование и технико-экономического обоснования на проектирование и предприятия питания; предукции предприятия производства кулинарной продукции)  моделирования для повышения дражения и использования и (или) сферах профессиональную деятельность в других обрастях и (или) сферах профессиональную деятельность в других обрастах и (или) сферах профессиональную деятельность в других обрастах и (или) сферах профессиональную деятельность в других обрастах и (или) сферах профессиональную деятельность в других обрастах и (или) сферах профессиональную деятельность в других обрастах и (или) сферах профессиональную деятельность в других обрастах и (или) сферах профессиональной продукции разгования и профессиональную деятельность в других обрастах и (или) сферах профессиональную деятельность в других обрастах и (или) сферах профессиональной продукции потания; адентывается и (или) сферах профессиональной продукции питания деятельности профессиональной продукции питания; адентывается и (или) сферах профессиональной продукции профессиональной продукции питания; адентывается и (или) сферах профессиональной продукции питания; адентывается и (или) сферах профессиональной продукции питания; технологическое			использование современных	- выпускники могут
эффективности использования деятельность в других областях и (или) сферах производстве продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пицевой и энергетической ценностью.    22. Пищевая проектный проектирования и промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного промышленного промышленного продукции) предприятия предприятия проектными организациями; разработка технического задания и продукции предприятия продукции предприятия проектирования и реконструкции предприятия продукции предприятия продукции предприятия проектными организациями; разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия подукции питания; продукции питания; технологическое напитков и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия подукции питания; технологическое			методов исследования и	осуществлять
эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;   участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пицевой и энергетической ценностью.   Опенка качества услуг в продукции предприятия производство напитков и табака (в сфере промышленного продукции)   Продукции предприятия производства кулинарной продукции предприятия продукции предприятия продукции предприятия продукции предприятия продукции предприятия продукции предприятия продукции предприятия продукции предприятия продукции предприятия продукции предприятия продукции предприятия продукция питания разработка технического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия подукции питания; продукции питания; технологическое продукции питания; технологическое продукции питания; технологическое продукции питания; технологическое			моделирования для повышения	профессиональную
сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.  22. Пищевая промышленность, включая промышленность, включая промышленного производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)  — технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; питания; продукции продукции продукции продукции продукции продукции продукция питания продукции продукция питания качества сырья и готовой продукции продукции продукции продукции продукции продукции продукции продукции продукции продукции продукции продукция питания качества сырья и готовой продукции продукции продукции продукции продукции продукции продукции продукции питания; технологическое			эффективности использования	деятельность в других
производстве продукции профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.  22. Пищевая проектный оценка качества услуг в области проектирования и продукции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; продукции предприятия продукции)  — технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания, предоставляемых продукции празработка технического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; продукции предприятия питания; технологическое				
Питания; участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.    22. Пищевая проектный   Питания (водаства услуг в промышленность, включая производство напитков и производство напитков и промышленного промышленного промышленного промышленного промышленного проженными организациями; предоставляемых продукции предприятия продукции продукция продукция продукция продукция продукция продукция продукция продукция продукция продукция питания разработка технического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия качества сырья и готовой продукции питания; питания; технологическое			1 71	
участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.  22. Пищевая проектный оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых производство кулинарной продукции)  промышленного промышленного промышленного производства кулинарной продукции)  продукции)  участие в разработке продукции образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.  """ - продовольственное сырье растительного и животного и технического разработка технического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; технологическое продукции питания; технологическое продукции питания; технологическое продукции питания; технологическое продукции питания; технологическое продукции питания; технологическое проможения продукции питания; технологическое продукции питания технологическое продукции питания; технологическое продукции питания технологическое продукции питания продукции питания технологическое продукции питания продукции питания продукция питания продукция питания продукция питания продукция питания продукция питания продукция питания продукц				
питания с заданными образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.  22. Пищевая проектный  проектный  проектный  проектный  проектный  проектный  проектными организациями; предоставляемых производства кулинарной продукции)  продукции)  продукции)  проектными организациями; предоставляемых продукции предприятия продукции предприятия продукция питания и технического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия продукции предприятия продукции продукции продукции продукция питания проектными организациями; продукция питания на проектирование и реконструкцию предприятия продукции питания; технологическое				
функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.  22. Пищевая проектный  промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)  продукции)  продукции)  проектными организациями; предоставляемых продукции предприятия продукции предприятия продукции предприятия продукция предоставляемых продукция предоставляемых продукция питания разработка технического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; продукции предприятия подукции питания; продукции предприятия продукции предприятия продукции питания; технологическое				
определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.  22. Пищевая проектный оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия производство напитков и табака (в сфере промышленного промышленного производства кулинарной продукции) предприятия продукции предприятия продукции предприятия продукции предприятия продукция питания разработка технического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия продукции питания; питания; продукции питания; продукции питания; продукции питания; продукции питания; технологическое				
Пищевай и энергетической ценностью.   Пищевая проектный   Оценка качества услуг в продовольственное области проектирования и предприятия производство напитков и производство напитков и промышленного промышленного промышленного производства кулинарной продукции)   Предприятия продукции предприятия продукция пехнико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия качества сырья и готовой продукции питания; питания;				
Денностью.   Денностью.   Денностью.   Денностью.   Денностью.   Денностью.   Денностью.   Денностью.   Денностью.   Денность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного промышленного производства кулинарной продукции)   Деннострукции предприятия продукции предприятия продукция питания, продоставляемых производства кулинарной продукции предприятия продукция питания разработка технического различного назначения; продукции)   Деннострукцию предприятия продукции питания и контроля обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия продукции питания; питания; питания; технологическое   Денностью продоктирование и продукции питания; питания; питания; питания; питания; продукции питания; питания; питания; питания; питания; питания; продукции питания; питания продукции питания; питания; питания; питания; питания; питания продукции питания; питания; питания продукции питания; питания продукции питания; питания; питания продукции питания; питания продукции питания продукции питания; питания продукции питания продукции питания продукция питания продукция питания продукция питания продукция питания продукция питания продукция питания продукция питания продукция питания продукция питания продукция питания продукция питания питания продукция питания продукция питания продукция питания прод			-	т т
22.         Пищевая проектный         оценка качества услуг в области проектирования и проектирования и производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)         оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых произхождения; проектными организациями; продукция питания разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; питания; питания;         - продовольственное сырье растительного и животного произхождения; произхождения; произхождения; продукция питания разработка технического испытаний и контроля качества сырья и готовой преконструкцию предприятия продукции питания; питания;			-	
промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)  продукции)  области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых произхождения; продукция питания разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; питания; питания; технологическое	22 Пишевая	проектный		- продовольственное
производство напитков и табака (в сфере промышленного промышленного производства кулинарной продукции) предприятия продукции) предприятия продукции предприятия продукции предприятия продукция продукция продукция продукция питания; продукция питания; продукции предприятия продукции предприятия продукция питания; питания; питания; предприятия продукции предприятия продукции питания; питания; питания; питания; предприятия продукции питания; питания; питания; питания; предприятия продукции питания; питания; питания; питания; предприятия продукции питания; питания; питания; питания; питания; питания продукции питания; питания; питания; питания; питания продукции питания; питания; питания; питания продукции питания; питания продукции питания; питания; питания продукции питания; питания продукции питания; питания продукции питания; питания продукции питания; питания продукции питания; питания продукции питания; питания продукции питания; питания продукции питания; питания продукции питания; питания; питания продукции питания; питания; питания; питания продукции питания; питания; питания; питания продукции питания; питания; питания; питания; питания продукции питания; питания питания; питания питания; питания питания; питания питания; питания питания питания питания; питания питан	·	npockinbin		_
табака (в сфере промышленного промышленного производства кулинарной продукции) продукции продукции продукции продукции продукцию предприятия питания; продукции питания; продукции питания; продукции продукции питания; продукции питания; питания; питания; питания; питания;			± ±	
промышленного производства кулинарной продукции) продукции разработка технического различного назначения; методы и средства технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; питания; технологическое	-			
производства кулинарной продукции) разработка технического задания и средства технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; технологическое	` 11		=	_
продукции) задания и методы и средства технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; технологическое				
технико-экономического испытаний и контроля обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; технологическое				_
обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия продукции питания; технологическое	продукции)			-
реконструкцию предприятия продукции питания; питания; технологическое				-
питания; технологическое				_
оппологана поморов оборущование оставите и				
определение размеров оборудование, сетевые и			определение размеров	оборудование; сетевые и

производственных предприятия помещений, крупные подбор питания и отели, крупные технологического специализированные цеха, оборудования и его размещение; чтение чертежей имеющие функции осуществление контроля кулинарного услуг производства; проектных качеством центральный офис сети организаций при проектировании и реконструкции предприятий предприятий питания. питания; выпускники ΜΟΓΥΤ осуществление контроля за осуществлять качеством монтажных работ, и профессиональную оценка результатов деятельность других проектирования предприятий областях и (или) сферах питания малого бизнеса; профессиональной использование деятельности при условии системы автоматизированного соответствия уровня их образования и полученных проектирования и программного обеспечения при создании компетенций требованиям к проектов вновь строящихся и квалификации работника. реконструированных предприятий питания.

### 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины – Б1.В.12 «Основы строительства и инженерное оборудование предприятий питания»

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питание и прочие) (в сфере общественного питания).

Объекты профессиональной деятельности (или областей знания):

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.
- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

#### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии)

Задача ПД	Объект	Категор	Код и	Код и	Основание (ПС,
	ИЛИ	ия	наименова	наименование	анализ опыта)
	област	професс	ние	индикатора	
	Ь	иональн	профессио	достижения	
	знания	ых	нальной	профессионально	

		Τ	Г					
	(npu	компете	компетенц	й компетенции				
	необхо	нций	ИИ					
	димос	(npu						
	mu)	необход						
( 1 ) =		имости)						
Направленность (профиль) «Технология организ								
Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный, научно-исследовательский								
организация оформления документов, для			ПК-11	ПК-11.2.	Профессиональн			
получения разрешительной документации			Способен	Осуществлять	ый стандарт			
для функционирования предприятия			контроли	планирование,	«Специалист по			
для функционирования предприятия питания;			ровать и	организацию,	технологии			
разработка планов и программ внедрения			ровить и оцениват	координацию и	продукции			
инноваций и определения эффективности их			оценивит b	координацию и	общественного			
внедрения в производство;			качество	деятельности	питания»,			
участие в разработке концепции развития			предоста	организаций по	утвержденный			
предприятия питания с учетом тенденций			преоости вляемых	проектированию	приказом			
потребительского рынка;			организац	и реконструкции	Министерства			
планирование и координация деятельности			иями	предприятий	труда и			
производства с другими видами			услуг по	питания	социальной			
деятельности предприятия питания;			проектир		защиты			
организация и осуществление контроля			ованию,	ПК-11.4	Российской			
соблюдения технологического процесса			реконстр	Осуществлять	Федерации от 15			
производства продукции питания на			укции и	технологическу	июня 2020 г. №			
отдельных участках/подразделениях			монтажу	ю компоновку и	329н,			
предприятия питания;			оборудова	применять	регистрационны			
организация работы производства и			ния,	методы подбора	й № 1302.			
процессов снабжения, хранения и			участвов	оборудования				
передвижения продуктов внутри			ать в	для				
предприятия питания;			планиров	технологических				
разработка и реализация мероприятий по			ке и	линий и участков				
управлению качеством и безопасностью			оснащени	производства				
сырья, полуфабрикатов и готовой продукции			и	продукции				
на предприятиях питания;			предприя	общественного				
разработка и реализация мероприятий по			тий	питания				
повышению эффективности производства продукции питания, направленных на			питания	массового				
продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и				изготовления и				
				специализирован ных пищевых				
повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья,				продуктов				
высокотехнологических производств				продуктов				
продукции питания, нового				ПК 11.5				
технологического оборудования;				Разработка				
организация и осуществление входного				планов				
контроля качества сырья и материалов,				размещения				
производственного контроля				оборудования,				
полуфабрикатов и продукции питания;				цехов,				
проведение стандартных и				помещений при				
сертификационных испытаний пищевого				производстве				
сырья и готовой продукции питания;				продукции				
оценка влияния новых технологий, новых				общественного				
видов сырья, продуктов и технологического				питания				
оборудования, новых условий производства				массового				
продукции на конкурентность продукции				изготовления и				
производства и рентабельность предприятия;				специализирован				
обеспечение и поддержание эффективной				ных пищевых				
системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;				продуктов				
совершенствование работы производства и								
троизводства и								

содействие совершенствованию процесса		ПК 12	ПК 12.4	
обслуживания гостей;		Готовнос	Эксплуатировать	
участие в разработке концепции,		ть	оборудование	
ценообразования на блюда, продвижении		осуществ	для производства	
бренда и стратегии развития предприятия		лять	продукции	
питания;		поиск,	общественного	
разработка и реализация программ по		выбор и	питания	
продвижению продукции производства и		использов	массового	
привлечению потребителей, обеспечению и		ание	изготовления и	
поддержки лояльности потребителей к		информа	специализирован	
предприятию питания.		ции в	ных пищевых	
		области	продуктов в	
		проектир	соответствии с	
		ования	технологическим	
		предприя	и инструкциями	
		тий		
		питания,		
		составля		
		mb maxiiiiiaa		
		техничес кое		
		кое задание		
		зиоиние На		
		проектир		
		ование		
		предприя		
		тия		
		питания		
		малого		
		бизнеса,		
		проверят		
		b		
		правильн		
		ость		
		подготов		
		ки		
		технолог		
		ического		
		проекта,		
		выполнен		
		ного		
		проектно		
		นั อกาสมมาสม		
		организац ией		
		иеи		

### 4. Объём дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Daara waaan			Курсы	
	Всего часов	3	4	5	
Заочная	форма				
Аудиторные занятия (всего)	14			14	
В том числе:					
Лекции	6			6	
Лабораторные работы (ЛР)	_			-	
Практические занятия (ПЗ)	8			8	
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
Другие виды аудиторной работы					
Самостоятельная работа (всего)	90			90	
В том числе:					
Написание реферата	20			20	
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	70			70	
Другие виды самостоятельной работы					
Контроль	4			4	
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	зачет			зачет	
Общая трудоемкость час	108			108	
Зачетные Единицы Трудоемкости	3			3	
Контактная работа (по учебным занятиям)	14			14	

### 5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

		Техно	логии (	формир	ования	компе	тенций	
<b>№</b> п/п	Наименование разделов дисциплины	Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без зачета)	Код индикатора достижения компетенции
	Положения нормативных правовых	1		1		10	12	ПК-11.2
1.	документов							ПК-11.4 ПК-11.5
								ПК-11.3
	Поиск, выбор и использование	1		1		10	12	ПК-11.2
2.	информации в области							ПК-11.4
۷.	проектирования предприятий							ПК-11.5
	питания.							ПК-12.4
	Общие положения: долговечность и	1		1		10	12	ПК-11.2
	износ зданий и сооружений;							ПК-11.4
	причины и механизм износа;							ПК-11.5
3.	физический износ и моральное							ПК-12.4
J.	старение; классификация							
	повреждений зданий и ее							
	практическое использование.							
	Основы планирования ремонтно-							

	строительных работ.							
	Технические требования к	1		1		10	12	ПК-11.2
4.	разработке проектов по							ПК-11.4
4.	строительству объектов питания							ПК-11.5
								ПК-12.4
	Виды работ по строительству	1		1		10	12	ПК-11.2.
5.	зданий и сооружений, а также							ПК-11.4
3.	элементов их конструкций							ПК-11.5
								ПК-12.4
	Технология строительных работ	1		1		10	12	ПК-11.2.
6.								ПК-11.4
0.								ПК-11.5
								ПК-12.4
	Мониторинг технического			1		10	11	ПК-11.2.
7.	состояния зданий и сооружений.							ПК-11.4
7.								ПК-11.5
								ПК-12.4
	Организация ремонтно-			1		10	11	ПК-11.2.
8.	строительных работ							ПК-11.4
0.								ПК-11.5
								ПК-12.4
	Условия эксплуатации зданий и					6	6	ПК-11.2.
9.	сооружений. Изменение							ПК-11.4
7.	технического состояния зданий.							ПК-11.5
	Виды реконструкционных работ							ПК-12.4
	Методы контроля качества					4	4	ПК-11.2
10.	строительных работ.							ПК-11.4
10.								ПК-11.5
								ПК-12.4
ИТО	ΠΟ	6	-	8	-	90	104	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

$N_{\underline{0}}$	Наименование обеспечивающих	№ разделов данной дисциплины из табл.5.1, для									
$\Pi/\Pi$	(предыдущих) и обеспечиваемых	которых необходимо изучение обеспечивающих									
	(последующих) дисциплин		(п		ущих) і					ζ.	
				(посл	іедуюц	цих)д	цисц	ипли	ΙH		
		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10									
	Предшествующие дисциплины										
1.	Математика и математическая		+	+			+	+	+		+
	статистика										
2.	Физика		+	+			+	+	+		+
3.	Химия										+
4.	Правоведение		+			+				+	

### 5.3 Лекционные занятия

•	0101	tignominate sun			
Ī		Наименовани			Код индикатора
	$N_{\underline{0}}$	е разделов	Torgy voyayy	Трудоемкость	•
	$\Pi/\Pi$	или	Темы лекций	(час.)	достижения
		№ разделов			компетенции

				,
1.	1	Положения нормативных правовых	1	ПК-11.2
		документов для проведения инженерных		ПК-11.4
		изысканий, проектирования, строительства		ПК-11.5
		реконструкции, эксплуатации зданий и		ПК-12.4
		сооружений в зависимости от эколого-		
		геологических условий на строительной		
		, i		
		площадке и технико- экономических заданий		
2		проекта.	1	HIC 11.2
2.	2	Поиск, выбор и использование информации в	1	ПК-11.2.
		области проектирования предприятий		ПК-11.4
		питания. Техническое задание на		ПК-11.5
		проектирование предприятия питания малого		ПК-12.4
		бизнеса. Подготовка технологического		
		проекта, выполненного проектной		
		организацией с учетом инженерного		
		оборудования.		
3.	3	Общие положения: долговечность и износ	1	ПК-11.2.
		зданий и сооружений; причины и механизм		ПК-11.4
		износа; физический износ и моральное		ПК-11.5
		старение; классификация повреждений		ПК-12.4
		зданий и ее практическое использование.		
		Основы планирования		
		ремонтно-строительных работ.		
4.	4	Технические требования к разработке	1	ПК-11.2.
	•	проектов по	1	ПК-11.4
		строительству объектов питания		ПК-11.5
		строительству объектов питапия		ПК-12.4
5.	5	Рини работ на отрантан отругатаний и	1	ПК-12.4
3.	3	Виды работ по строительству зданий и	1	ПК-11.2. ПК-11.4
		сооружений, а также		
		элементов их конструкций		ПК-11.5
			4	ПК-12.4
6.	6	Технология строительных работ.	1	ПК-11.2
		Подготовительные работы: устройство		ПК-11.4
		временных ограждений и ограждений		ПК-11.5
		опасных зон; устройство временных		ПК-12.4
		подъездных путей. Строительство зданий и		
		сооружений.		
		Последовательность производства работ при		
		монтаже элементов зданий и сооружений.		
7.	7	Мониторинг технического состояния зданий	-	ПК-11.2.
	-	и сооружений. Анализ проектной и		ПК-11.4
		исполнительной документации, паспортные		ПК-11.5
		данные зданий и сооружений, заключение		ПК-12.4
		технического состояния зданий. Составление		111( 12.1
		мероприятий и исходных данных для		
		1 1		
		разработки проектов		
		ремонтно-восстановительных работ.		FIIC 44.2
8.	8	Организация ремонтно-строительных работ:	-	ПК-11.2
		план технического обслуживания и ремонта;		ПК-11.4
		план материально-технического снабжения.		ПК-11.5
				ПК-12.4

9.	9	Условия эксплуатации зданий и сооружений.	-	ПК-11.2.
		Изменение технического состояния зданий.		ПК-11.4
		Виды реконструкционных работ.		ПК-11.5
				ПК-12.4
10	10	Методы контроля качества строительных	-	ПК-11.2.
		работ.		ПК-11.4
				ПК-11.5
				ПК-12.4
ИТ	ОГО		6	

### 5.4 Лабораторные занятия не предусмотрены

5.5 Практические занятия (семинары

№	Наименование	Тематика практических	Трудоемкость	Код индикатора достижения
$\Pi/\Pi$	разделов или	занятий (семинаров)	(час.)	компетенции
	№ разделов			
1.	1	Положения нормативных правовых документов для проведения инженерных изысканий, проектирования, строительства, реконструкции, эксплуатации зданий и сооружений в зависимости от эколого-геологических условий на строительной площадке и технико-экономических заданий проекта. Правила проектирования, изображение	1	ПК-11.2. ПК-11.4 ПК-11.5 ПК-12.4
2.	2	на чертежах окон Поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания. Техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса. Подготовка технологического проекта, выполненного проектной организацией с учетом инженерного оборудования. Типы и виды лифтов	1	ПК-11.2 ПК-11.4 ПК-11.5 ПК-12.4
3.	3	Общие положения: Размещение здания на местности. Основные требования, предъявляемые к генеральному плану	1	ПК-11.2. ПК-11.4 ПК-11.5 ПК-12.4
4.	4	Озеленение территории	1	ПК-11.2. ПК-11.4

				ПК-11.5
				ПК-12.4
5.	5	Продольные и поперечные оси	1	ПК-11.2
3.		при использовании различных	1	ПК-11.4
		конструктивных схем здания.		ПК-11.5
		План перекрытия здания.		ПК-12.4
6.	6	Технология	1	ПК-11.2.
0.		строительных работ. Условные	1	ПК-11.4
		графические обозначения		ПК-11.5
		основных элементов зданий на		ПК-12.4
		планах: оконных и дверных		1110 120
		проемов, лестничных клеток.		
		Обозначение элементов		
		зданий: колонны, перегородки,		
		окна, дверные проемы, их		
		основные размеры		
7.	7	Мониторинг	1	ПК-11.2
	,	технического состояния	_	ПК-11.4
		зданий и сооружений. Высота		ПК-11.5
		помещений на разрезе здания.		ПК-12.4
		Проектирование отмостки по		
		периметру здания.		
		Изображение на разрезе		
		основных элементов здания:		
		фундамент, колонны, окна,		
		двери, лестничные клетки		
8.	8	Организация ремонтно-	1	ПК-11.2.
		строительных работ: план		ПК-11.4
		технического обслуживания и		ПК-11.5
		ремонта. Элементы		ПК-12.4
		перекрытия в продольном и		
		поперечном разрезе здания.		
		Основные строительные		
	0	размеры на разрезе здания		FIG. 11.2
9.	9	Условия эксплуатации зданий	-	ПК-11.2.
		и сооружений. Изменение		ПК-11.4
		технического состояния		ПК-11.5 ПК-12.4
		зданий. Виды		11K-12.4
		реконструкционных работ. Общая и локальная		
		реконструкция зданий.		
		Требования к объемно-		
		планировочным решениям при		
		реконструкции зданий.		
		Проектирование систем		
		отопления. Классификация		
		систем отопления		
10.	10	Методы контроля качества	_	ПК-11.2
		строительных работ.		ПК-11.4
		Проектирование систем		ПК-11.5
		водоснабжения и канализации.		ПК-12.4
1	i			·
		Выбор сетей водоснабжения и	l	

	канализации внутри здания		
Итого		8	

### 5.6 Научно- практические занятия – не предусмотрены

### 5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8 Самостоятельная работа

№	<b>Самостоятельн</b> Наименование	Тематика самостоятельной работы	Трудоем	Код
п/п	разделов или	тематика самостоятельной расоты	кость	индикатора
11/11	№ разделов		(час.)	достижения
	1 //			компетенции
1.	1	Положения нормативных правовых документов для	10	ПК-11.2
		проведения инженерных изысканий, проектирования,		ПК-11.4
		строительства, реконструкции, эксплуатации зданий и		ПК-11.5
		сооружений в зависимости от эколого-геологических		ПК-12.4
		условий на строительной площадке и		
		технико-экономических заданий проекта.		
2.	2	Поиск, выбор и использование информации в области	10	ПК-11.2
		проектирования предприятий питания. Техническое		ПК-11.4
		задание на проектирование предприятия питания малого		ПК-11.5
		бизнеса.		ПК-12.4
		Подготовка технологического проекта, выполненного		
		проектной организацией с учетом инженерного		
		оборудования.		
3.	3	Общие положения: долговечность и износ зданий и	10	ПК-11.2.
		сооружений; причины и механизм износа; физический износ	10	ПК-11.4
		и моральное старение; классификация повреждений зданий		ПК-11.5
		и ее практическое использование. Основы планирования		ПК-12.4
		ремонтно- строительных работ.		
4.	4	Технические требования к разработке проектов по	10	ПК-11.2.
		строительству объектов питания		ПК-11.4
				ПК-11.5
				ПК-12.4
5.	5	Виды работ по строительству зданий и сооружений, а также	10	ПК-11.2.
		элементов их конструкций		ПК-11.4
				ПК-11.5
				ПК-12.4
6.	6	Технология строительных работ. Подготовительные	10	ПК-11.2.
		работы: устройство временных ограждений и ограждений		ПК-11.4
		опасных зон; устройство временных подъездных путей.		ПК-11.5
				ПК-12.4
7.	7	Мониторинг технического состояния зданий и	10	ПК-11.2.
		сооружений. Анализ проектной и исполнительной		ПК-11.4
		документации, паспортные данные зданий и сооружений,		ПК-11.5
		заключение технического состояния зданий. Составление		ПК-12.4
		мероприятий и исходных данных для разработки проектов		
		ремонтно- восстановительных работ.		
8.	8	Организация ремонтно- строительных работ: план	10	ПК-11.2
		технического обслуживания и ремонта; финансовый план;		ПК-11.4
		план материально-технического снабжения; опись работ по		ПК-11.5
		текущему ремонту здания; компьютеризация управления		ПК-12.4
		ремонтом строений и инженерных коммуникаций		
	L	I F	l .	

9.	9	Условия эксплуатации зданий и сооружений. Изменение	6	ПК-11.2
		технического состояния зданий. Виды реконструкционных		ПК-11.4
		работ. Общая и локальная реконструкция зданий.		ПК-11.5
		Требования к объемно- планировочным решениям при		ПК-12.4
		реконструкции зданий.		
10.	10	Методы контроля качества строительных работ.	4	ПК-11.2.
				ПК-11.4
				ПК-11.5
				ПК-12.4
ИТС	ОГО		90	

### 5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрены

### 5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Код индикатора	Виды занятий			Формы контроля		
достижения компетенции	Л	ЛР	П3	КР/КП	CPC	
ПК-11.2	+		+		+	Опрос, Конспект, реферат, тест, зачет
ПК-11.4	+		+		+	Опрос, Конспект, реферат, тест, зачет
ПК-11.5	+		+		+	Опрос, Конспект, реферат, тест, зачет
ПК-12.4	+		+		+	Опрос, Конспект, реферат, тест, зачет

#### 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

#### 6.1 Основная литература

- 1. Проектирование предприятий общественного питания: учебное пособие для студентов вузов, обуч. по направлению подготовки дипломированного специалиста 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" / Т.В. Шленская, Г.В. Шабурова, А.А. Курочкин, Е.В. Петросова. СПб.: Троицкий мост, 2011. 288 с.: ил. ISBN 978-5-4377-0001-3: 637-00. Текст (визуальный): непосредственный.
- 2. Васюкова, Анна Тимофеевна. Проектирование предприятий общественного питания: учебное пособие / Анна Тимофеевна Васюкова; Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского. 1. Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2018. 144 с. ВО Бакалавриат. ISBN 978-5-394-00699-9. Текст: электронный // ЭБС Знаниум [сайт]/ URL: <a href="http://znanium.com/go.php?id=430289">http://znanium.com/go.php?id=430289</a>
- 3. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. 2-е изд., испр. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2020. 231 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-07510-6. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <a href="https://urait.ru/bcode/452878">https://urait.ru/bcode/452878</a>

### 6.2 Дополнительная литература

- 1. Васюкова, Анна Тимофеевна. Проектирование предприятий общественного питания. : практикум / А. Т. Васюкова. М. : Дашков и К, 2014. 144 с. ISBN 978-5-394-00699-9 : 101-69. Текст (визуальный) : непосредственный.
- 2. Ястина,  $\Gamma$ . М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD: учебник /  $\Gamma$ . М. Ястина, С. В. Несмелова. СПб. : Троицкий мост, 2014. 288 с. : ил. :– ISBN 978-5-4377-0012-9/ Текст : электронный // ЭБС Троицкий мост [сайт]. URL: <a href="http://www.trmost.ru/userfiles/flash/ppopo/HTML/2/index.html">http://www.trmost.ru/userfiles/flash/ppopo/HTML/2/index.html</a>

### 6.3 Периодические издания

- 1. Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета имени П. А. Костычева: науч.- производ. журн. / учредитель и издатель федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П. А. Костычева». 2009 . Рязань, 2020 . Ежекварт. ISSN 2077- 2084. Текст: непосредственный.
- 2. Вопросы питания : науч. практ. журнал / учредитель : редакция журнала «Вопросы питания». 1932 . Москва : Издат. Группа «ГЭОТАР-Медиа», 2016-2017. Двухмес. ISSN 0042-8833. Текст : непосредственный.
- 3. Пищевая промышленность : науч. производ. журн. / учредитель ООО Пищепромиздат». 1930, июль . Москва : Пищевая промышленность, 2016 . Ежемес. ISSN 0235-2486. Текст : непосредственный.
- 4. Пищевая технология : научн. техн. журн. / учредитель : Кубанский государственный технологический университет, 1957 . Краснодар, 2016. Двухмес. ISSN 0579-3009. Текст : непосредственный.
  - 5. Техника и технология пищевых производств (Food Processing : Techniques and Technology) : науч. журн. / учредитель : ФГБОУ ВО Кемеровский государственный университет. 1998 . Кемерово, 2020. Ежекварт. ISSN 2074-9414. Текст : непосредственный.
- 6. Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК продукты здорового питания: науч. теоретич. журн. / учредитель: Ассоциация Технологическая платформа Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК -продукты здорового питания. 2013 . Воронеж, 2016 2018. Двухмес. ISSN 2311-6447. –Текст: непосредственный.

### 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Лань». URL: https://e.lanbook.com
- ЭБС «Юрайт». URL : https://urait.ru
- ЭБ РГАТУ. URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
- Справочно-правовая система «Гарант». URL : http://www.garant.ru
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». URL : http://www.consultant.ru
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». URL: https://www.1gl.ru
- Научная электронная библиотека elibrary. URL: https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) URL : http://www.cnshb.ru
- Научная электронная библиотека КиберЛенинка. URL : https://cyberleninka.ru
- Федеральный портал «Российское образование». URL : http://www.edu.ru/documents/
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». URL :
- http://window.edu.ru/
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. URL : http://fcior.edu.ru/
- Polpred.com Обзор СМИ. URL : http://polpred.com/

### 6.5 Методические указания к практическим занятиям /лабораторным занятиям/научно- практическим занятиям/коллоквиумам

Учебно-методические указания по практическим занятиям по дисциплине «Основы строительства и инженерное оборудование предприятий питания» для студентов технологического факультета по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, Борычев С.Н., Маслова Л.А. Рязань, РГАТУ, 2025 г.

### 6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Учебно-методические указания по самостоятельной работе по дисциплине «Основы

строительства и инженерное оборудование предприятий питания» для студентов технологического факультета по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, Борычев С.Н., Маслова Л.А. Рязань, РГАТУ, 2025 г.

7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение,

информационно-справочные системы, профессиональные базы данных)

информационно-справочные системы, профессиональные базы данных)						
Наименование	Лицензия	Ограничение	Дата окончания			
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022			
Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c- 626c8be57420	без ограничений	без ограничений			
ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021					
«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационной поддержке от 26.08.2016	без ограничений	без ограничений			
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP- 4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH- 7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WD					
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8					
Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF- JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR- 334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ- YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC- TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV- Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF- 9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W- KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6- G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ- GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF- T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3- QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R- PWHKG					
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений			
A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений			
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений			
Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений			
Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений			
eTXT Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений			

GIMP	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
WINE	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Справочно-правовая система "Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

Профессиональные БД						
РАГС – Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП), и образцов юридических документов	<u>rags.ru</u>					
База ГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm					
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	http://ecology.gpntb.ru					
Каталог международной системы дистрибуции технологического оборудования	iPelican.com http://ipelican.com/ru					
Каталог Оборудование для общественного питания	http://www.el-tov.ru/oborudovanie-dlya- restoranov-kafe-i-fast-fuda.html					
Сайты официальных ор	оганизаций					
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	<u>gost.ru</u>					
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	www.nbmgu.ru					
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp					
Информационные справочные системы						
Гарант	http://www.garant.ru/					
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/					

- 8. Фонд оценочных средств для текущей, промежуточной аттестации по дисциплине (Приложение 1)
- **9. Материально-техническое обеспечение дисциплины** (Приложение 7 к ООП Материально- техническое обеспечение основной образовательной программы)

### МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

### Утверждаю:

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и (код) (название)

организация общественного питания

O.B.

Черкасов «<u>19</u>» марта 2025 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПИЩЕВЫЕ И БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ

Уровень профессионального образования бакалавриат

**Направление подготовки** 19.03.04Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения заочная

**Курс** <u>4</u>

Курсовая(ой) работа/проект \_\_\_ курс Зачет 4 курс

Экзамен -курс

### ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

образовательного (специальности)	имма составлена с стандарта высп	шего образон	вания по нап	равлению	
Техноло	гия продукции и ор	<u>оганизация обц</u>	цественного пита	<u></u>	
утвержденного		2020 года ата утверждения ФГО	<u>№ 1047 (ред. О</u>	т 26.11.2020	<u>) r.)</u>
Разработчики: <u>к.т.н., доцент,</u> (должность,	кафедра ТОПиПо кафедра)	СХП	(подинеь)	_Т <u>уркин</u> (Ф.У	<u>B.H.</u> _
Рассмотрена и утво	ерждена на заседані	ии			
кафедры « <u>19 »</u> м	марта <u>20</u> 25 г., прот	окол			
No 7a					

#### 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

**Цель** дисциплины — формирование у будуших бакалавров необходимых теоретических знаний об основных микронутриентах (пищевые, биологически активные добавки), их классификации, составе, роли в пищевых технологиях и питании, оценке с точки зрения токсикологии и медико-биологических требований.

### Задачи учебной дисциплины:

- ознакомить с современными представлениями о роли пищевых, биологически активных добавок в создании продуктов питания;
- изучить современную классификация пищевых и биологически активных добавок, требования безопасности применения их в пищевых технологиях;
- изучить основные группы пищевых добавок, обеспечивающих внешний вид, текстуру, вкус и аромат, сохранность продуктов питания;
- обосновать роль биологически активных добавок в современном питании, создании функциональных продуктов питания;
- рассмотреть технологические функции и механизмы действия пищевых добавок, способы их внесения и эффективность использования с позиций современных представлений о составе, строении и взаимодействии с другими компонентами пищевого сырья, их поведении в пищевых системах.

### Типы задач профессиональной деятельности:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- проектный.

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Областьпрофессиональн ойдеятельности(поРеестр уМинтруда)	Типызадачпрофесс иональнойдеятельн ости	Задачипрофессиональнойд еятельности	
22. Пищевая	технологический	организация оформления	- продовольственное сыр
промышленность, включая		документов, для получения	качества сырья и готовой г
производство напитков и		разрешительной документации	цеха, имеющие функции к
табака (в сфере		для функционирования	- выпускникимогутосущест
промышленного		предприятия питания;	деятельностьвдругихобласт
производства кулинарной		разработка планов и программ	квалификации работника.
продукции)		внедрения инноваций и	
		определения эффективности их	
		внедрения в производство;	
		участие в разработке	
		концепции развития	
		предприятия питания с учетом	
		тенденций потребительского	
		рынка;	
		планирование и координация	
		деятельности производства с	
		другими видами деятельности	
		предприятия питания;	
		организация и осуществление	
		контроля соблюдения	
		технологического процесса	

производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;

		участие в разработке	
		концепции, ценообразования на	
		блюда, продвижении бренда и	
		стратегии развития предприятия	
		питания;	
		разработка и реализация	
		программ по продвижению	
		продукции производства и	
		привлечению потребителей,	
		обеспечению и поддержки	
		лояльности потребителей к	
		предприятию питания.	
33. Сервис, оказание услуг	организационно-	оценка условий поставки	- продовольственное сырг
населению (торговля,	управленческий	продуктов от потенциального	качества сырья и готовой п
техническое		круга поставщиков;	цеха, имеющие функции ку
обслуживание, ремонт,		организация системы	- выпускникимогутосущест
предоставление		товародвижения и создания	деятельностьвдругихобласт
персональных услуг,		необходимых условий для	квалификации работника.
услуги гостеприимства,		хранения, складирования и	
общественное питание и		перемещения закупаемых	
прочие) (в сфере		продуктов;	
общественного питания)		установка критериев и	
		показателей эффективности	
		работы производства;	
		определение объемов затрат на	
		логистические процессы и	
		информационные технологии по	
		автоматизации логистических	
		процессов на предприятии	
		питания;	
		организация и контроль отдела	
		продаж по реализации продукции производства внутри и вне	
		предприятия питания;	
		определение направления	
		деятельности отдела продаж по	
		сегментам рынка и каналов	
		реализации;	
		формирование ассортимента	
		продаваемой продукции и услуг	
		внутри и вне предприятия	
		питания;	
		выявление недостатков	
		процесса обслуживания и	
		определение способов	
		повышения качества	
		обслуживания с разработкой	
		критериев и показателей	
		эффективности обслуживания;	
		разработка мотивационной	
		программы для работников	
		производства и анализ	
		эффективности проведения	
		мотивационных программ;	
		операционное планирование на	
		предприятии;	
		организация документооборота	

		по производству;	
		организация работы	
		коллектива, мотивация и	
		стимулирование работников	
		производства;	
		управление персоналом,	
		оценка состояния социально-	
		психологического климата в	
		коллективе;	
		контроль финансовых и	
		материальных ресурсов;	
		осуществление технического	
		контроля и управление качеством	
		производства продукции	
		питания;	
		формирование	
		профессиональной команды,	
		мотивация работников	
		производства, поддержка	
		лояльность персонала к	
		предприятию и руководству;	
		организация профессионального	
		обучения и аттестации	
		работников производства;	
		создание и обеспечение	
		функционирования системы	
		поддержки здоровья и	
		безопасности труда работников	
		предприятия питания;	
		участие в планировке и	
		оснащении предприятий	
		питания;	
		контроль движения финансовых	
		и материальных ресурсов	
		производства, принятие мер для предотвращения различных	
		злоупотреблений персонала.	
22. Пищевая	научно-	проведение исследований по	- продовольственное сыр
промышленность, включая	исследовательски	выявлению возможных рисков в	качества сырья и готовой і
производство напитков и	й	области качества и безопасности	цеха, имеющие функции к
табака (в сфере	, n	продукции производства и	- выпускникимогутосущест
промышленного		условий, непосредственно	деятельностьвдругихоблас
производства кулинарной		влияющих на их возникновение;	квалификации работника.
продукции)		разработка документации по	квазификации расстинка.
продукции		обеспечению качества и	
		безопасности продукции	
		производства на предприятии;	
		анализ научно-технической	
		информации, отечественного и	
		зарубежного опыта по	
		производству продукции	
		питания;	
		участие в выполнении	
		эксперимента, проведение	
		наблюдений и измерений,	
		составление их описания и	
		формулировка выводов;	

		использование современных	
		методов исследования и	
		моделирования для повышения	
		эффективности использования	
		сырьевых ресурсов при	
		производстве продукции	
		питания;	
		участие в разработке продукции питания с заданными	
		функциональными свойствами,	
		определенной биологической,	
		пищевой и энергетической	
		ценностью.	
22. Пищевая	проектный	оценка качества услуг в	- продовольственное сырг
промышленность, включая	•	области проектирования и	качества сырья и готовой п
производство напитков и		реконструкции предприятия	цеха, имеющие функции ку
табака (в сфере		питания, предоставляемых	- выпускникимогутосущест
промышленного		проектными организациями;	деятельностьвдругихобласт
производства кулинарной		разработка технического	квалификации работника.
продукции)		задания и технико-	
		экономического обоснования на	
		проектирование и	
		реконструкцию предприятия	
		питания;	
		определение размеров	
		производственных помещений, подбор технологического	
		оборудования и его размещение;	
		чтение чертежей и	
		осуществление контроля за	
		качеством услуг проектных	
		организаций при проектировании	
		и реконструкции предприятий	
		питания;	
		осуществление контроля за	
		качеством монтажных работ, и	
		оценка результатов	
		проектирования предприятий	
		питания малого бизнеса;	
		использование системы	
		автоматизированного	
		проектирования и программного	
		обеспечения при создании	
		проектов вновь строящихся и	
		реконструированных	
		предприятий питания.	

### 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины: Б1.В.ДВ.01.01.

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питание и пр.) (в сфере общественного питания).

Объекты профессиональной деятельности (или областей знания):

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.
- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции

Код и

Код и

Основание

Категория

выпускников и индикаторы их достижения

Объект или

Задача ПД

3uAu 1u 11A	of room	was de servere en ve	*************	***********	(ПС охолуга
	область	профессиональн	наименование	наименование	(ПС, анализ
	знания (при	ых компетенций	профессиональн	индикатора	опыта)
	необходимос	(npu	ой компетенции	достижения	
	mu)	необходимости)		профессиональн	
TT (	1			ой компетенции	
Направленность (пр			<u> </u>		
Тип задач професси		іьности: технологи	ческий, организаци	ионно-управленчес	кий, проектный,
научно-исследовате.	льский		Τ .		
оценка качества			ПК-1	ПК-1.1	Профессионал
услуг в области			Способен	Знает и	ьныйстандарт«
проектирования и			разрабатывать	применяет	Специалист по
реконструкции			технологическу	технологии	технологии
предприятия			Ю	производства и	продукции
питания,			документацию	организации	общественного
предоставляемых			по ведению	производственн	питания»,утве
проектными			технологическо	ых и	ржденныйприк
организациями;			го процесса для	технологически	азомМинистер
разработка			реализации	х процессов	стватрудаисоц
технического			технологии	продукции	иальнойзащит
задания и			производства	общественного	ыРоссийскойФ
технико-			продукции	питания	едерацииот15и
экономического			общественного		юня2020г.№
обоснования на			питания		329н,регистра
проектирование и					ционный №
реконструкцию					1302.
предприятия					
питания;					
определение					
размеров					
производственных					
помещений,					
подбор					
технологического					
оборудования и					
его размещение;					
чтение чертежей					
и осуществление					
контроля за					
качеством услуг					
проектных					
организаций при					
проектировании и					
реконструкции					
предприятий					
	l .	L	L	L	L

питания;			
осуществление			
контроля за			
качеством			
монтажных работ,			
и оценка			
результатов			
проектирования			
предприятий			
питания малого			
бизнеса;			
использование			
системы			
автоматизированн			
ОГО			
проектирования и			
программного			
обеспечения при			
создании проектов			
вновь строящихся			
И			
реконструированн			
ых предприятий			
питания.			

### 4. Объем дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего				Курс	;		
	часов	1	2	3	4	5		
Аудиторные занятия (всего)	14				14			
В том числе:	-				-			
Лекции	6				6			
Лабораторные работы (ЛР)	-				1			
Практические занятия (ПЗ)	8				8			
Семинары (С)	-				-			
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)	-				-			
Другие виды аудиторной работы	-				-			
Самостоятельная работа (всего)	90				90			
В том числе:	-				-			
Курсовой проект/(работа) (самостоятельная работа)								
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	90				90			
Контроль	4				4			
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	зачет				зачет			
Общая трудоемкость час	108				108			
Зачетные Единицы Трудоемкости	36				36			
Контактная работа (всего по дисциплине)	14				14			

### 5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

<b>№</b> п/п	Наименование раздела дисциплины		нологии	Самост. работа милнада студента		Формируемые компетенции
1	Основы применения пищевых и биологически активных добавок в РФ	1	-	8	9	ПК-1.1
2	Пищевые добавки	2	6	50	58	ПК-1.1
3	Биологически активные добавки к пище	1	2	16	19	ПК-1.1
4	Технологические добавки и ферментные препараты	1	-	10	11	ПК-1.1
5	Законодательное обеспечение производства и применения пищевых добавок	1	-	6	7	ПК-1.1
	ИТОГО (без «Контроль»)	6	8	90	104	

### 5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

No	Наименование обеспечивающих	Іаименование обеспечивающих № разделов дисциплины из табл.5.1				
$\Pi/\Pi$	(предыдущих) и обеспечиваемых					
	(последующих)дисциплин	1	2	3	4	5
	Предыдущие дисципли:	ны				
1.	Химия		+	+	+	
2.	Биохимия		+	+	+	
3.	Физиология питания	+		+		
4.	Безопасность продовольственного	+				
	сырья и продуктов питания					
	Последующие дисципли	НЫ				
1.	Контроль качества сырья и готовой	+	+	+	+	+
	продукции на предприятиях					
	общественного питания					
2.	Лечебно-профилактическое и	+		+		
	диетическое питание					

### 5.3 Лекционные занятия

п/п         разделов         (час.)         компетенции           1.         1         Основы применения пищевых и биологически активных добавок в РФ         1         ПК-1.1           2.         2         Пищевые добавки улучшающие внешний вид продукта. Вещества изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов         1         ПК-1.1           3.         Пищевые добавки определяющие вкус и аромат продуктов питания. Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов         1         ПК-1.1           4.         3         Биологически активные добавки к пище         1         ПК-1.1           5.         4         Технологические добавки и ферментные препараты         1         ПК-1.1           6.         5         Законодательное обеспечение производства и применения пищевых и биологически активных добавок         1         ПК-1.1           7.         ИТОГО         6	$N_{\underline{0}}$	№	Темы лекций	Трудоемкость	Формируемые
Сиологически активных добавок в РФ	п/п	разделов	темы лекции	(час.)	компетенции
2.       Пищевые добавки улучшающие внешний вид продукта. Вещества изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов       1       ПК-1.1         3.       Пищевые добавки определяющие вкус и аромат продуктов питания. Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов       1       ПК-1.1         4.       3       Биологически активные добавки к пище       1       ПК-1.1         5.       4       Технологические добавки и ферментные препараты       1       ПК-1.1         6.       5       Законодательное обеспечение производства и применения пищевых и биологически активных добавок       1       ПК-1.1	1.	1	_	1	ПК-1.1
внешний вид продукта. Вещества изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов  3. Пищевые добавки определяющие вкус и аромат продуктов питания. Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов  4. З Биологически активные добавки к пище  5. 4 Технологические добавки и пище препараты  6. Законодательное обеспечение производства и применения пищевых и биологически активных добавок			биологически активных добавок в РФ		
изменяющие структуру и физико- химические свойства пищевых продуктов  3. Пищевые добавки определяющие вкус и аромат продуктов питания. Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов  4. З Биологически активные добавки к пище  5. 4 Технологические добавки и ферментные препараты  6. 5 Законодательное обеспечение производства и применения пищевых и биологически активных добавок	2.	2		1	ПК-1.1
Химические свойства пищевых продуктов   1			* *		
Продуктов   Пищевые добавки определяющие вкус и аромат продуктов питания. Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов   1					
3.       Пищевые добавки определяющие вкус и аромат продуктов питания. Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов       1       ПК-1.1         4.       3       Биологически активные добавки к пище       1       ПК-1.1         5.       4       Технологические добавки и ферментные препараты       1       ПК-1.1         6.       5       Законодательное обеспечение производства и применения пищевых и биологически активных добавок       1       ПК-1.1			•		
и аромат продуктов питания. Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов  4. З Биологически активные добавки к пище  5. 4 Технологические добавки и препараты  6. 5 Законодательное обеспечение производства и применения пищевых и биологически активных добавок			продуктов		
добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов  4. З Биологически активные добавки к 1 ПК-1.1 пище  5. 4 Технологические добавки и 1 ПК-1.1 ферментные препараты  6. 5 Законодательное обеспечение 1 ПК-1.1 производства и применения пищевых и биологически активных добавок	3.		Пищевые добавки определяющие вкус	1	ПК-1.1
микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов  4. 3 Биологически активные добавки к 1 ПК-1.1  5. 4 Технологические добавки и 1 ПК-1.1 ферментные препараты  6. 5 Законодательное обеспечение производства и применения пищевых и биологически активных добавок			и аромат продуктов питания. Пищевые		
окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов  4. З Биологически активные добавки к 1 ПК-1.1  5. 4 Технологические добавки и 1 ПК-1.1 ферментные препараты  6. 5 Законодательное обеспечение производства и применения пищевых и биологически активных добавок			добавки, замедляющие		
4.       3       Биологически активные добавки к пище       1       ПК-1.1         5.       4       Технологические добавки и ферментные препараты       1       ПК-1.1         6.       5       Законодательное обеспечение производства и применения пищевых и биологически активных добавок       1       ПК-1.1			•		
4.       3       Биологически активные добавки к пище       1       ПК-1.1         5.       4       Технологические добавки и ферментные препараты       1       ПК-1.1         6.       5       Законодательное обеспечение производства и применения пищевых и биологически активных добавок       1       ПК-1.1					
5.       4       Технологические добавки и ферментные препараты       1       ПК-1.1         6.       5       Законодательное обеспечение производства и применения пищевых и биологически активных добавок       1       ПК-1.1			и готовых продуктов		
5.       4       Технологические добавки и ферментные препараты       1       ПК-1.1         6.       5       Законодательное обеспечение производства и применения пищевых и биологически активных добавок       1       ПК-1.1	4.	3	Биологически активные добавки к	1	ПК-1.1
ферментные препараты  6. 5 Законодательное обеспечение 1 ПК-1.1 производства и применения пищевых и биологически активных добавок			пище		
6. 5 Законодательное обеспечение 1 ПК-1.1 производства и применения пищевых и биологически активных добавок	5.	4	Технологические добавки и	1	ПК-1.1
производства и применения пищевых и биологически активных добавок			ферментные препараты		
и биологически активных добавок	6.	5	Законодательное обеспечение	1	ПК-1.1
			производства и применения пищевых		
7. ИТОГО 6			и биологически активных добавок		
	7.		ИТОГО	6	

### 5.4 Лабораторные занятия – не предусмотрены

### 5.5 Практические занятия

<b>№</b> п/п	Наименование разделов	Наименование практических занятий	Трудо- емкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Пищевые добавки	Пищевыекрасители и	1	ПК-1.1
		стабилизаторы окраски,		
		особенности использования в		
		пищевых технологиях		
2.		Загустители и гелеобразователи.	1	ПК-1.1
		Пищевые эмульгаторы и		
		эмульгирующие соли.		
3.		Органолептическая характеристика	1	ПК-1.1
		подслащивающих веществ		
4.		Исследование ассортимента,	1	ПК-1.1
		органолептических показателей и		
		показателей качества пряностей и		
		приправ		
5.		Консерванты, антибиотики и	2	ПК-1.1
		антиоксиданты		
6.	Биологически	Витаминизация пищевых	2	ПК-1.1
] 0.	активные добавки	продуктов	_	1110 1.1
		продуктов		
	к пище			
		ОЛОТИ	8	

### 5.6Самостоятельная работа

<b>№</b> п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудо- емкость (час.)	Формируем ые компетенци и
1.	Основы применения	Назначение пищевых и биологически активных добавок, их роль в создании	2	ПК-1.1
	пищевых и биологически	традиционных пищевых продуктов и продуктов питания нового поколения		
2.	активных добавок в РФ	Государственная политика в области здорового питания	2	ПК-1.1
3.		Возникновение и развитие концепции здорового питания	2	ПК-1.1
4.		Основные функциональные классы пищевых добавок	2	ПК-1.1
5.	Пищевые добавки	Цветокорректирующие материалы	4	ПК-1.1
6.	Дооцыки	Диоксид серы, соли серной кислоты их отбеливающее и консервирующее действие.	4	ПК-1.1
7.		Нитрат натрия и нитриты калия и натрия, их цветокорректирующее действие при обработке мяса и мясопродуктов.	4	ПК-1.1

		ОТОГО	90	
	добавок	и биологически активных добавок		
	применения пищевых	основе токсикологических исследований. Сертификация пищевых		
21.	ое обеспечение производства и	Гигиенические регламентации на	2	ПК-1.1
20.	Законодательн	Сертификация пищевых и биологически активных добавок	4	ПК-1.1
19.	ферментные препараты	Применение технологических добавок и ферментных препаратов при производстве продуктов питания	6	ПК-1.1
18.	Технологическ ие добавки и	Комплексные пищевые добавки	4	ПК-1.1
17.		Основные группы функциональных пищевых продуктов	8	ПК-1.1
16.	Биологически активные добавки к пище	Пищевые добавки, включающие макрои микронутриенты. Пищевые волокна и белковые препараты в технологиях продуктов питания функционального назначения	8	ПК-1.1
15.		Антибиотики, их использование в пищевых технологиях, технологические приемы применения, нежелательны последствия применения	10	ПК-1.1
14.		Эфирные масла. Эссенции	4	ПК-1.1
13.		Ароматизаторы и вкусовые добавки.	4	ПК-1.1
		отдельных подслащивающих веществ. Товарные формы. Смеси подсластителей.		
12.		сорбитана, полиоксиэтиленсорбитана, молочной кислоты характеристика, область применения в пищевых технологиях.  Способы получения и применения	4	ПК-1.1
11.		Эфиры полиглицерина, сахарозы,	4	ПК-1.1
10.		Фосфолипиды: лецитины, аммониевые фосфатиды, характеристика, область применения в пищевых технологиях	4	ПК-1.1
9.		Основные группы пищевых ПАВ. Моно- диацилглицерины и их производные.	4	ПК-1.1
8.		Аскорбиновая кислота, ее цветокорректирующее действие	4	ПК-1.1

### 5.7 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрена

5.8Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов

занятий и форм контроля

Перечень	В	иды занятий	Í	Формы контроля	
компетенций	Л	Пр	CPC		
ПК-1.1	+	+	+	Устный опрос на практическом занятии	
				отчет на практическом занятии, тесты,	
				зачет	

Л – лекция, Пр – практические и семинарские занятия, Лаб – лабораторные работы, КР/КП – курсовая работа/проект, СРС – самостоятельная работа студента

### 6.Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 6.1Основная литература

- 1. Омаров, Р.С. Пищевые добавки [Электронный ресурс] / Омаров Р. С., Сычева О. В., Шлыков С. Н. Санкт-Петербург: Лань, 2021. 64 с. Книга из коллекции Лань Технологии пищевых производств. ISBN 978-5-8114-7036-5.
- 2. Позняковский, В.М. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки [Электронный ресурс] : учебник для бакалавриата / В.М. Позняковский, О.В. Чугунова, М.Ю. Тамова. М. : ИНФРА–М, 2019. 143 с. Режим доступа: http://znanium.com. (ЭБС znanium.com.).

### 6.2 Дополнительная литература

- 1. Пищевая химия [Текст]: учебник для студентов вузов, обуч. по направлениям 260100 "Продукты питания из растительного сырья", 260800 "Технология продукции и организация общественного питания", 100800 "Товароведение" / Под ред. А.П. Нечаева. 5-е изд.; испр. и доп. СПб.: ГИОРД, 2012. 672 с.
- 2. Нечаев, А.П. Пищевая химия [Электронный ресурс] : учебник / А.П. Нечаев, С.Е. Траубенберг, А.А. Кочеткова [и др.]. Электрон. дан. СПб. : ГИОРД, 2012. 669 с. Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\_id=4892 Загл. с экрана.
- 3. Пищевые волокна и белки: научные основы производства, способы введения в пищевые системы [Текст]: учебно-методическое пособие / Черкасов, О.В. [и др.]. Рязань: РГАТУ, 2014. 183 с.
- 4. Пищевые волокна и белки в пищевых системах [Текст] : монография / О.В. Черкасов, В.В. Пряшников, Н.Н. Толкунова, А.А. Жучков. Рязань : ФГБОУ ВПО РГАТУ, 2014. 183 с.
- 5. Пищевые волокна и белковые препараты в технологиях продуктов питания функционального назначения [Текст] : учебное пособие для студентов, обуч. по направлению подготовки "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" / О. В. Черкасов [и др.]. Рязань : РГАТУ, 2013. 160 с.
- 6. Современные белковые препараты и использование их в пищевых системах [Текст] : учебно-методическое пособие для студентов, обуч. по направлению подготовки 260200 "Продукты питания животного происхождения" уровня бакалавриата и уровня магистратуры, а также специальности 260501.65 "Технология продуктов общественного питания" / Черкасов, Олег Викторович [и др.]. Рязань : ФГБОУ ВПО РГАТУ, 2014. 164 с.
- 7. Функциональные пищевые продукты. Введение в технологии [Текст]: учебник для студентов вузов, обуч. по напр. подготовки 552400 (250100) "Технология продуктов питания" и напр. подготовки дипломированного специалиста 655700 (260500) "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного

- питания" спец. 271400 (260505) "Технология детского и функционального питания" / А.Ф. Доронин [др.]; под ред. А.А. Кочетковой. М.: ДеЛи принт, 2009. 288 с.
- 8. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник / В.М. Позняковский. Саратов: Вузовское образование, 2014. 453 с. ЭБС «IPR-books». Режим доступа : http://www.iprbookshop.ru/
- 9. Маюрникова, Л.А. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.А. Маюрникова, В.М. Позняковский, Б.П. Суханов [и др.]. Электрон. дан. СПб. : ГИОРД, 2012. 423 с. Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1 id=4888 Загл. с экрана.
- 10. Корячкина, С.Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий [Электронный ресурс] : / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. Электрон. дан. СПб. : ГИОРД, 2013. 528 с. Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\_id=58738 Загл. с экрана.
- 11. Химия пищевых продуктов [Текст] / ред.: Ш. Дамодаран, К.Л.Паркин, О.Р.Феннема. перевод с англ.яз. 4 изд. СПб. : Профессия, 2012. 1040 с.

#### 6.3 Периодические издания

- 1. Вопросы питания : науч.-практ. журнал / учредитель : редакция журнала «Вопросы питания». 1932- . М. : Издат. Группа «ГЭОТАР-Медиа», 2020 . Двухмес. ISSN 0042-8833.
- 2. Масложировая промышленность: науч.-теоретич. и производ. журн. / учредитель и изд.: ООО «Издательство «Пищевая промышленность». 1998 . . М., 2020 . . Двухмес. ISSN 0025-4649.
- 3. Молочная промышленность: науч.-производ. журн. / учредитель и изд.: АНО "Молочная промышленность". 1902 . М., 2020 . Ежемес. ISSN 0026-9026. Предыдущее название: Мясная и молочная промышленность (до 1991 года)
- 4. Мясная индустрия: производ. и науч.-техн. журн. / учредитель и изд. : ООО Редакция журнала "Мясная индустрия". 1923 . М., 2020 . Ежемес. ISSN0869-3528. Предыдущее название: Мясная промышленность (до 1995 года).
- 5. Переработка молока : науч.-практич. журн. / учредитель : ЗАО «Отраслевые ведомости». 1999. . М. : ИД «Отраслевые ведомости», 2020- . Ежемес. ISSN 2222-5455.
- 6. Питание и общество : профессиональный кулинарный журнал; научно-производственное издание / учредители : Редакция журнала «Питание и общество» (физические лица). 1928. М. : «Питание и общество», 2020 . Ежемес.
- 7. Пищевая промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель OOO «Пищепромиздат». 1930, июль . М. : Пищевая промышленность, 2020- . Ежемес. ISSN0235-2486.
- 8. Стандарты и качество : науч.-техн. журн. / учредитель : РИА «Стандарты и качество». 1927 . М. : ООО РИА «Стандарты и качество», 2020 . Ежемес. ISSN 0038-9692.
- 9. Хлебопечение России : науч.-технич. журн. / учрежден Российским Союзом пекарей. 1996, март . М. : Пищевая промышленность, 2020 . Двухмес. ISSN 2073-3569. Предыдущее название: Хлебопекарная и кондитерская промышленность (до 1987 года).

### 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

ЭБС «Юрайт». - URL: https://urait.ru

ЭБС «Лань». – URL: https://e.lanbook.com

ЭБС «IPRbooks». - URL: http://www.iprbookshop.ru

ЭБС «Znanium.com». - URL: https://znanium.com

#### ЭБ РГАТУ. - URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Справочно-правовая система «Гарант». - URL: - http://www.garant.ru

Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - URL: http://www.consultant.ru

Бухгалтерская справочная «Система Главбух». - URL: https://www.1gl.ru

- Научная электронная библиотека elibrary. URL : https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) URL : http://www.cnshb.ru
- -Научная электронная библиотека КиберЛенинка. URL: https://cyberleninka.ru
- -Федеральный портал «Российское образование». URL : http://www.edu.ru/documents/
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». URL

http://window.edu.ru/

- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL : http://fcior.edu.ru/

Polpred.com Обзор СМИ. - URL: http://polpred.com/

### 6.5 Методические указания к лабораторным занятиям – не предусмотрено

#### 6.6 Методические указания к практическим занятиям

Туркин В.Н. Методические указания для практических занятий по дисциплине «Пищевые и биологически активные добавки» для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат) Рязань, 2023, [Электронный ресурс]. – Рязань: Издательство ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. – 34 с. – ЭБС РГАТУ

### 6.7 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Туркин В.Н. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Пищевые и биологически активные добавки» для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат) Рязань, 2023, [Электронный ресурс]. – Рязань: Издательство ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. – 17 с. – ЭБС РГАТУ.

## 7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных)

Наименование	Лицензия	Ограничение	Датаокончани я
Kaspersky Endpoint Security длябизнеса - Стандартный RussianEdition. 150- 249 Node 1 yearEducationalRenew alLicense	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
, ,	70dac036-3972-4f17-8b2c- 626c8be57420	безограничен ий	безограничен ий

ВКРВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 напредоставлениедоступакплатформе ВКРВУЗот17.03.2021		
«СетьКонсультантПл юс»	Договор об информационнойподдержкеот26.08.20 16	безограничен ий	безограничен ий
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP- 4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH- 7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WD		
Windowsxp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG		
7-Zip	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
A9CAD	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
AdobeAcrobatReader	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
AdvegoPlagiatus	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Edubuntu 16	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
еТХТАнтиплагиат	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
GIMP	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
GoogleChrome	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
K-liteMega CodecPack	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
LibreOffice4.2	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
MozillaFirefox	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
MicrosoftOneDrive	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Opera	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Thunderbird	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
WINE	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
АльтОбразование9	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Справочно- правовая система"Гарант"	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений

ПрофессиональныеБД				
БазаГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-			
	<u>0.htm</u>			
Государственная публичная на учно-техническая	http://ecology.gpntb.ru			
библиотекаРоссии				
Сайтыофициальныхорганизаций				
ПорталфедеральногоагентстваРОССТАНДАРТ	<u>gost.ru</u>			
ОфициальныйсайтМинистерстваздравоохранения	http://www.rosminzdrav.ru			
Российской Федерации				
НаучнаябиблиотекаМГУимениМ.В.Ломоносова.	www.nbmgu.ru			
НаучнаяэлектроннаябиблиотекаеLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp			

Информационныесправочныесист		
емы		
Гарант	http://www.garant.ru/	
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/	

### 8.Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплине

Оформляется отдельным документом как Приложение 1 к рабочей программе

### 9. Материально-техническое обеспечение.

Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы

### МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

### Утверждаю:

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и (код) (название) организация общественного питания

O.B.

Черкасов « <u>19</u> » марта 2025 г.

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Уровень профессионального образования бакалавриат

**Направление подготовки** 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

**Направленность** (профиль) «Технология организации ресторанного дела»

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения заочная

**Курс** <u>4</u>

Курсовая(ой) работа/проект \_\_\_ семестр Зачет 4 курс

Экзамен –семестр

### ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

образовательного	•	образования по	о направлению под	ального государстве дготовки (специально <u>ия</u>			
утвержденного _		2020 года дата утверждения ФГО	<u>№ 1047 (ред. От</u> СВО)	26.11.2020 г.)			
	<u>кафедра ТОПиПС</u> гъ, кафедра)	СХП	(подпись)	_Т <u>уркин В.Н.</u> (Ф.И.О.)			
Рассмотрена и утверждена на заседании							
кафедры « <u>19</u> »	марта 2025 г., пр	отокол					
No. 7a							

#### 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

**Цель** дисциплины — формирование у будуших бакалавров необходимых теоретических знаний об основных микронутриентах (пищевыедобавки), их классификации, составе, роли в пищевых технологиях и питании, оценке с точки зрения токсикологии и медико-биологических требований.

#### Задачи учебной дисциплины:

- ознакомить с современными представлениями о роли пищевых добавок в создании продуктов питания;
- изучить современную классификация пищевых добавок, требования безопасности применения их в пищевых технологиях;
- изучить основные группы пищевых добавок, обеспечивающих внешний вид, текстуру, вкус и аромат, сохранность продуктов питания;
- рассмотреть технологические функции и механизмы действия пищевых добавок, способы их внесения и эффективность использования с позиций современных представлений о составе, строении и взаимодействии с другими компонентами пищевого сырья, их поведении в пищевых системах.

### Типы задач профессиональной деятельности:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- проектный.

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Областьпрофессионал ьнойдеятельности(поРе еструМинтруда)	Типызадачпрофесси ональнойдеятельнос ти	Задачипрофессионально йдеятельности	
22. Пищевая	технологический	организация оформления	- продовольственное сырье р
промышленность,		документов, для получения	качества сырья и готовой прод
включая производство		разрешительной	имеющие функции кулинарног
напитков и табака (в		документации для	- выпускникимогутосуществлят
сфере промышленного		функционирования	деятельностьвдругихобластяхи
производства		предприятия питания;	квалификации работника.
кулинарной продукции)		разработка планов и	
		программ внедрения	
		инноваций и определения	
		эффективности их	
		внедрения в производство;	
		участие в разработке	
		концепции развития	
		предприятия питания с	
		учетом тенденций	
		потребительского рынка;	
		планирование и	
		координация деятельности	
		производства с другими	
		видами деятельности	
		предприятия питания;	
		организация и	
		осуществление контроля	

соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания: оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание

		эффективной системы продаж	
		продукции производства и	
		контроля деятельности	
		производства;	
		совершенствование работы	
		производства и содействие	
		совершенствованию процесса	
		обслуживания гостей; участие в разработке	
		концепции, ценообразования	
		на блюда, продвижении	
		бренда и стратегии развития	
		предприятия питания;	
		разработка и реализация	
		программ по продвижению	
		продукции производства и	
		привлечению потребителей,	
		обеспечению и поддержки	
		лояльности потребителей к	
		предприятию питания.	
33. Сервис, оказание	организационно-	оценка условий поставки	- продовольственное сырье р
услуг населению	управленческий	продуктов от потенциального	качества сырья и готовой прод
(торговля, техническое		круга поставщиков;	имеющие функции кулинарно
обслуживание, ремонт,		организация системы	- выпускникимогутосуществля
предоставление		товародвижения и создания	деятельностьвдругихобластяхи
персональных услуг,		необходимых условий для	квалификации работника.
услуги гостеприимства,		хранения, складирования и	
общественное питание и		перемещения закупаемых	
прочие) (в сфере		продуктов;	
общественного питания)		установка критериев и	
		показателей эффективности	
		работы производства; определение объемов затрат	
		на логистические процессы и	
		информационные технологии	
		по автоматизации	
		логистических процессов на	
		предприятии питания;	
		организация и контроль	
		отдела продаж по реализации	
		продукции производства	
		внутри и вне предприятия	
		питания;	
		определение направления	
		деятельности отдела продаж	
		по сегментам рынка и каналов	
		реализации;	
		формирование	
		ассортимента продаваемой	
		продукции и услуг внутри и	
		вне предприятия питания;	
		выявление недостатков	
		процесса обслуживания и	
		определение способов	
		повышения качества	
		обслуживания с разработкой	
		критериев и показателей	

THORTEST TO COLOR OF THE	Î.	безопасности продукции	- DLITTYCKHIKKIMOEVTOCVIIIACTDTGT
включая производство напитков и табака (в		рисков в области качества и	имеющие функции кулинарног - выпускникимогутосуществлят
промышленность,	исследовательский		качества сырья и готовой прод
	научно-	по выявлению возможных	- продовольственное сырье ра
22. Пищевая	Havuuo-	злоупотреблений персонала. проведение исследований	- IIIO IIORO II CTREUU OE CLIMI E M
		предотвращения различных	
		принятие мер для	
		ресурсов производства,	
		финансовых и материальных	
		контроль движения	
		питания;	
		оснащении предприятий	
		участие в планировке и	
		работников предприятия питания;	
		безопасности труда	
		поддержки здоровья и	
		функционирования системы	
		создание и обеспечение	
		производства;	
		и аттестации работников	
		профессионального обучения	
		организация	
		предприятию и руководству;	
		производства, поддержка пояльность персонала к	
		мотивация работников	
		профессиональной команды,	
		формирование	
		питания;	
		производства продукции	
		управление качеством	
		технического контроля и	
		осуществление	
		материальных ресурсов;	
		контроль финансовых и	
		коллективе;	
		оценка состояния социально-психологического климата в	
		управление персоналом,	
		производства;	
		стимулирование работников	
		коллектива, мотивация и	
		организация работы	
		производству;	
		документооборота по	
		организация	
		предприятии;	
		планирование на	
		мотивационных программ; операционное	
		эффективности проведения	
		производства и анализ	
		программы для работников	
		разработка мотивационной	
		обслуживания;	
		эффективности	

сфере промышленного		производства и условий,	деятельностьвдругихобластяхи(
производства		непосредственно влияющих	квалификации работника.
кулинарной продукции)		на их возникновение;	
		разработка документации	
		по обеспечению качества и	
		безопасности продукции	
		производства на предприятии;	
		анализ научно-технической информации, отечественного	
		и зарубежного опыта по	
		производству продукции	
		питания;	
		участие в выполнении	
		эксперимента, проведение	
		наблюдений и измерений,	
		составление их описания и	
		формулировка выводов;	
		использование	
		современных методов	
		исследования и	
		моделирования для	
		повышения эффективности	
		использования сырьевых	
		ресурсов при производстве	
		продукции питания;	
		участие в разработке	
		продукции питания с	
		заданными функциональными	
		свойствами, определенной	
		биологической, пищевой и	
		энергетической ценностью.	
22. Пищевая	проектный	оценка качества услуг в	- продовольственное сырье ра
промышленность,		области проектирования и	качества сырья и готовой прод
включая производство		реконструкции предприятия	имеющие функции кулинарног
напитков и табака (в		питания, предоставляемых	- выпускникимогутосуществлят
сфере промышленного		проектными организациями;	деятельностьвдругихобластяхи(
производства		разработка технического	квалификации работника.
кулинарной продукции)		задания и технико-	
		экономического обоснования	
		на проектирование и реконструкцию предприятия	
		питания;	
		определение размеров	
		производственных	
		помещений, подбор	
		технологического	
		оборудования и его	
		размещение;	
		чтение чертежей и	
		осуществление контроля за	
		качеством услуг проектных	
		организаций при	
		проектировании и	
		реконструкции предприятий	
		питания;	
		питания; осуществление контроля за	

и оценка результатов проектирования предприятий	
питания малого бизнеса;	
использование системы	
автоматизированного	
проектирования и	
программного обеспечения	
при создании проектов вновь	
строящихся и	
реконструированных	
предприятий питания.	

#### 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины: Б1.В.ДВ.01.02.

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питание и пр.) (в сфере общественного питания).

Объекты профессиональной деятельности (или областей знания):

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.
- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

#### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и

индикаторы их достижения

осуществление

индикаторы их дости				T	1
Задача ПД	Объект или	Категория	Код и	Код и	Основание
	область знания	профессионал	наименование	наименование	анализ оп
	(npu	ьных	профессиональной	индикатора	
	необходимости)	компетенций	компетенции	достижения	
		(npu		профессиональной	
		необходимос		компетенции	
		mu)			
Направленность (профі					
Тип задач профессион	альной деятельнос	сти: технологиче	еский, организационн	о-управленческий, п	роектный, на
исследовательский			TTC 1	TTC 1 1	T 1
оценка качества			ПК-1	ПК-1.1	Профессион
услуг в области			Способен	Знает и применяет	ыйстандарт
проектирования и			разрабатывать	технологии	циалист по
реконструкции			технологическую	производства и	технологии
предприятия			документацию по	организации	продукции
питания,			ведению	производственных	общественн
предоставляемых			технологического	и технологических	питания»,ут
проектными			процесса для	процессов	денныйприк
организациями;			реализации	продукции	Министерст
разработка			технологии	общественного	даисоциалы
технического задания			производства	питания	щитыРоссиі
и технико-			продукции		Федерациис
экономического			общественного		юня2020г.М
обоснования на			питания		329н,регист
проектирование и					онный № 13
реконструкцию					
предприятия					
питания;					
определение					
размеров					
производственных					
помещений, подбор					
технологического					
оборудования и его					
размещение;					
чтение чертежей и					
осуществление					
контроля за					
качеством услуг					
проектных					
организаций при					
проектировании и					
реконструкции					
предприятий					
питания;					
i			1	İ	1

контроля за			
качеством			
монтажных работ, и			
оценка результатов			
проектирования			
предприятий питания			
малого бизнеса;			
использование			
системы			
автоматизированного			
проектирования и			
программного			
обеспечения при			
создании проектов			
вновь строящихся и			
реконструированных			
предприятий			
питания.			

#### 4. Объем дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы					Курс	;		
	часов	1	2	3	4	5		
Аудиторные занятия (всего)	14				14			
В том числе:	-				-			
Лекции	6				6			
Лабораторные работы (ЛР)	-				-			
Практические занятия (ПЗ)	8				8			
Семинары (С)	-				-			
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)	-				-			
Другие виды аудиторной работы	-				-			
Самостоятельная работа (всего)	90				90			
В том числе:	-				-			
Курсовой проект/(работа) (самостоятельная работа)								
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	90				90			
Контроль	4				4			
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	зачет				зачет			
Общая трудоемкость час	108				108			
Зачетные Единицы Трудоемкости	36				36			
Контактная работа (всего по дисциплине)	14				14			

#### 5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

		Техн	юлогии компе			
<b>№</b> π/π	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Практич. занятия	Самост. работа студента	Всего час. (без экзам)	Формируемые компетенции
1	Основы применения пищевых и добавок в РФ	1	ı	8	9	ПК-1.1
2	Пищевые добавки	2	6	50	58	ПК-1.1
3	Технология кулинарной продукции с пищевыми добавками	1	2	16	19	ПК-1.1
4	Технологические добавки и ферментные препараты	1	-	10	11	ПК-1.1
5	Законодательное обеспечение производства и применения пищевых добавок	1	-	6	7	ПК-1.1
	ОЛОТИ	6	8	90	107	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

	3.2 г азделы дисциплины и междисциплинарные сыязи							
$N_{\underline{0}}$	Наименование обеспечивающих	№ разделов дисциплины из табл.5.1				1		
$\Pi/\Pi$	(предыдущих) и обеспечиваемых		<u> </u>					
	(последующих)дисциплин	1	2	3	4	5		
	Предыдущие дисципли:	НЫ						
1.	Химия		+	+	+			
3.	Биохимия		+	+	+			
4.	4. Физиология питания			+				
5.	Безопасность продовольственного	+						
	сырья и продуктов питания							
	Последующие дисципли	НЫ						
1.	Контроль качества сырья и готовой	+	+	+	+	+		
	продукции на предприятиях							
	общественного питания							
2.	Лечебно-профилактическое и	+		+				
	диетическое питание							

#### 5.3 Лекционные занятия

No	No	Темы лекций	Трудоемкость	Формируемые
п/п	разделов	темы лекции	(час.)	компетенции
1.	1	Основы применения пищевых и биологически активных добавок в РФ	1	ПК-1.1
2.	2	Пищевые добавки улучшающие внешний вид продукта. Вещества изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов	1	ПК-1.1
3.		Пищевые добавки определяющие вкус и аромат продуктов питания. Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов	1	ПК-1.1
4.	3	Биологически активные добавки к пище	1	ПК-1.1
5.	4	Технологические добавки и ферментные препараты	1	ПК-1.1
6.	5	Законодательное обеспечение производства и применения пищевых и биологически активных добавок	1	ПК-1.1
7.		ИТОГО	6	

#### 5.4 Лабораторные занятия – не предусмотрены

#### 5.5 Практические занятия

<b>№</b> п/п	Наименование разделов	Наименование практических занятий	Трудо- емкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Пищевые добавки	Пищевыекрасители и	1	ПК-1.1
		стабилизаторы окраски,		
		особенности использования в		
		пищевых технологиях		
2.		Загустители и гелеобразователи.	1	ПК-1.1
		Пищевые эмульгаторы и		
		эмульгирующие соли.		
3.		Органолептическая характеристика	1	ПК-1.1
		подслащивающих веществ		
4.		Исследование ассортимента,	1	ПК-1.1
		органолептических показателей и		
		показателей качества пряностей и		
		приправ		
5.		Консерванты, антибиотики и	2	ПК-1.1
		антиоксиданты		
6.	Биологически	Витаминизация пищевых	2	ПК-1.1
0.		продуктов	<u> </u>	1111/-1.1
	активные добавки	продуктов		
	к пище			
		ОЛОТИ	8	
			Ŭ	

#### 5.6Самостоятельная работа

<b>№</b> п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудо- емкость (час.)	Формируем ые компетенци и
1.	Основы	Назначение пищевых и биологически	2	ПК-1.1
	применения	активных добавок, их роль в создании		
	пищевых и	традиционных пищевых продуктов и		
	биологически	продуктов питания нового поколения	_	
2.	активных	Государственная политика в области	2	ПК-1.1
	добавок в РФ	здорового питания		
3.		Возникновение и развитие концепции здорового питания	2	ПК-1.1
4.		Основные функциональные классы пищевых добавок	2	ПК-1.1
5.	Пищевые добавки	Цветокорректирующие материалы	4	ПК-1.1
6.	дооцьки	Диоксид серы, соли серной кислоты их отбеливающее и консервирующее действие.	4	ПК-1.1
7.		Нитрат натрия и нитриты калия и натрия, их цветокорректирующее действие при обработке мяса и мясопродуктов.	4	ПК-1.1

8.		Аскорбиновая кислота, ее	4	ПК-1.1
		цветокорректирующее действие		
9.		Основные группы пищевых ПАВ.	4	ПК-1.1
		Моно- диацилглицерины и их		
		производные.		
10.		Фосфолипиды: лецитины, аммониевые	4	ПК-1.1
		фосфатиды, характеристика, область		
		применения в пищевых технологиях		
11.		Эфиры полиглицерина, сахарозы,	4	ПК-1.1
		сорбитана, полиоксиэтиленсорбитана,		
		молочной кислоты характеристика,		
		область применения в пищевых		
		технологиях.		
12.		Способы получения и применения	4	ПК-1.1
		отдельных подслащивающих веществ.		
		Товарные формы. Смеси		
		подсластителей.		
13.		Ароматизаторы и вкусовые добавки.	4	ПК-1.1
14.		Эфирные масла. Эссенции	4	ПК-1.1
15.		Антибиотики, их использование в	10	ПК-1.1
		пищевых технологиях, технологические		
		приемы применения, нежелательны		
		последствия применения		
16.	Биологически	Пищевые добавки, включающие макро-	8	ПК-1.1
	активные	и микронутриенты. Пищевые волокна и		
	добавки к пище	белковые препараты в технологиях		
	,	продуктов питания функционального		
		назначения		
17.		Основные группы функциональных	8	ПК-1.1
		пищевых продуктов		
18.	Технологическ	Комплексные пищевые добавки	4	ПК-1.1
19.	ие добавки и	Применение технологических добавок и	6	ПК-1.1
	ферментные	ферментных препаратов при		
	препараты	производстве продуктов питания		
20.	Законодательн	Сертификация пищевых и биологически	4	ПК-1.1
20.	ое обеспечение	активных добавок	r	1110 1.1
21.	производства и	Гигиенические регламентации на	2	ПК-1.1
	*	основе токсикологических	_	1113 1.1
	применения	исследований. Сертификация пищевых		
	пищевых	и биологически активных добавок		
	добавок	I CHOSTOTII ICCRII GRITIDIDIA ACCUDOR		
		ИТОГО	90	
		more		

#### 5.7 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрена

5.8Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов

занятий и форм контроля

Перечень	В	иды занятий	Í	Формы контроля	
компетенций	Л	Пр	CPC		
ПК-1.1	+	+	+	Устный опрос на практическом занятии	
				отчет по практическим занятиям, тесты,	
				зачет	

Л – лекция, Пр – практические и семинарские занятия, Лаб – лабораторные работы, КР/КП – курсовая работа/проект, СРС – самостоятельная работа студента

#### 6.Учебно-методическое обеспечение дисциплины

#### 6.1Основная литература

- 1. Омаров, Р.С. Пищевые добавки [Электронный ресурс] / Омаров Р. С., Сычева О. В., Шлыков С. Н. Санкт-Петербург : Лань, 2021. 64 с. Книга из коллекции Лань Технологии пищевых производств. ISBN 978-5-8114-7036-5.
- 2. Позняковский, В.М. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки [Электронный ресурс] : учебник для бакалавриата / В.М. Позняковский, О.В. Чугунова, М.Ю. Тамова. М. : ИНФРА–М, 2019. 143 с. Режим доступа: http://znanium.com. (ЭБС znanium.com.).

#### 6.2 Дополнительная литература

- 1. Пищевая химия [Текст] : учебник для студентов вузов, обуч. по направлениям 260100 "Продукты питания из растительного сырья", 260800 "Технология продукции и организация общественного питания", 100800 "Товароведение" / Под ред. А.П. Нечаева. 5-е изд. ; испр. и доп. СПб. : ГИОРД, 2012. 672 с.
- 2. Нечаев, А.П. Пищевая химия [Электронный ресурс] : учебник / А.П. Нечаев, С.Е. Траубенберг, А.А. Кочеткова [и др.]. Электрон. дан. СПб. : ГИОРД, 2012. 669 с. Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1 id=4892 Загл. с экрана.
- 3. Пищевые волокна и белки: научные основы производства, способы введения в пищевые системы [Текст] : учебно-методическое пособие / Черкасов, О.В. [и др.]. Рязань : РГАТУ, 2014. 183 с.
- 4. Пищевые волокна и белки в пищевых системах [Текст] : монография / О.В. Черкасов, В.В. Пряшников, Н.Н. Толкунова, А.А. Жучков. Рязань : ФГБОУ ВПО РГАТУ, 2014. 183 с.
- 5. Пищевые волокна и белковые препараты в технологиях продуктов питания функционального назначения [Текст] : учебное пособие для студентов, обуч. по направлению подготовки "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" / О. В. Черкасов [и др.]. Рязань : РГАТУ, 2013. 160 с.
- 6. Современные белковые препараты и использование их в пищевых системах [Текст]: учебно-методическое пособие для студентов, обуч. по направлению подготовки 260200 "Продукты питания животного происхождения" уровня бакалавриата и уровня магистратуры, а также специальности 260501.65 "Технология продуктов общественного питания" / Черкасов, Олег Викторович [и др.]. Рязань: ФГБОУ ВПО РГАТУ, 2014. 164 с.
- 7. Функциональные пищевые продукты. Введение в технологии [Текст]: учебник для студентов вузов, обуч. по напр. подготовки 552400 (250100) "Технология продуктов питания" и напр. подготовки дипломированного специалиста 655700 (260500) "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" спец. 271400 (260505) "Технология детского и функционального питания" / А.Ф. Доронин [др.]; под ред. А.А. Кочетковой. М.: ДеЛи принт, 2009. 288 с.

- 8. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник / В.М. Позняковский. Саратов: Вузовское образование, 2014. 453 с. ЭБС «IPR-books». Режим доступа : http://www.iprbookshop.ru/
- 9. Маюрникова, Л.А. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.А. Маюрникова, В.М. Позняковский, Б.П. Суханов [и др.]. Электрон. дан. СПб. : ГИОРД, 2012. 423 с. Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\_id=4888 Загл. с экрана.
- 10. Корячкина, С.Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий [Электронный ресурс] : / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. Электрон. дан. СПб. : ГИОРД, 2013. 528 с. Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\_id=58738 Загл. с экрана.
- 11. Химия пищевых продуктов [Текст] / ред.: Ш. Дамодаран, К.Л.Паркин, О.Р.Феннема. перевод с англ.яз. 4 изд. СПб. : Профессия, 2012. 1040 с.

#### 6.3 Периодические издания

- 1. Вопросы питания : науч.-практ. журнал / учредитель : редакция журнала «Вопросы питания». 1932- . М. : Издат. Группа «ГЭОТАР-Медиа», 2020 . Двухмес. ISSN 0042-8833.
- 2. Масложировая промышленность: науч.-теоретич. и производ. журн. / учредитель и изд.: ООО «Издательство «Пищевая промышленность». 1998 . . М., 2020 . . Двухмес. ISSN 0025-4649.
- 3. Молочная промышленность: науч.-производ. журн. / учредитель и изд.: АНО "Молочная промышленность". 1902 . М., 2020 . Ежемес. ISSN 0026-9026. Предыдущее название: Мясная и молочная промышленность (до 1991 года)
- 4. Мясная индустрия: производ. и науч.-техн. журн. / учредитель и изд. : ООО Редакция журнала "Мясная индустрия". 1923 . М., 2020 . Ежемес. ISSN0869-3528. Предыдущее название: Мясная промышленность (до 1995 года).
- 5. Переработка молока : науч.-практич. журн. / учредитель : ЗАО «Отраслевые ведомости». 1999. . М. : ИД «Отраслевые ведомости», 2020- . Ежемес. ISSN 2222-5455.
- 6. Питание и общество : профессиональный кулинарный журнал; научно-производственное издание / учредители : Редакция журнала «Питание и общество» (физические лица). 1928. М. : «Питание и общество», 2020 . Ежемес.
- 7. Пищевая промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель OOO «Пищепромиздат». 1930, июль . М. : Пищевая промышленность, 2020- . Ежемес. ISSN0235-2486.
- 8. Стандарты и качество : науч.-техн. журн. / учредитель : РИА «Стандарты и качество». 1927 . . М. : ООО РИА «Стандарты и качество», 2020 . . Ежемес. ISSN 0038-9692.
- 9. Хлебопечение России : науч.-технич. журн. / учрежден Российским Союзом пекарей. 1996, март . М. : Пищевая промышленность, 2020 . Двухмес. ISSN 2073-3569. Предыдущее название: Хлебопекарная и кондитерская промышленность (до 1987 года).

#### 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

ЭБС «Юрайт». - URL: https://urait.ru

ЭБС «Лань». – URL : https://e.lanbook.com

ЭБС «IPRbooks». - URL : http://www.iprbookshop.ru

ЭБС «Znanium.com». - URL : https://znanium.com

ЭБ РГАТУ. - URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Справочно-правовая система «Гарант». - URL: - http://www.garant.ru

Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - URL : http://www.consultant.ru Бухгалтерская справочная «Система Главбух». - URL : https://www.1gl.ru

- Научная электронная библиотека elibrary. URL: https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) URL : http://www.cnshb.ru
- -Научная электронная библиотека КиберЛенинка. URL: https://cyberleninka.ru
- -Федеральный портал «Российское образование». URL : http://www.edu.ru/documents/

#### 6.5 Методические указания к лабораторным занятиям – не предусмотрено

#### 66.6 Методические указания к практическим занятиям

Туркин В.Н. Методические указания для практических занятий по дисциплине «Пищевые добавки» для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат) Рязань, 2025, [Электронный ресурс]. – Рязань: Издательство ФГБОУ ВО РГАТУ. – ЭБС РГАТУ

## 6.7 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Туркин В.Н. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Пищевые добавки» для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат) Рязань, 2025, [Электронный ресурс]. – Рязань: Издательство ФГБОУ ВО РГАТУ с. – ЭБС РГАТУ.

7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-

справочные системы, профессиональные базы данных)

Наименование	Лицензия	Ограничение	Датаоконча ния
Kaspersky Endpoint Security длябизнеса - Стандартный RussianEdition. 150- 249 Node 1 yearEducationalRenew alLicense	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Оffice 365 для образования E1(преподавательски й)	70dac036-3972-4f17-8b2c- 626c8be57420	безограничен ий	безограниче ний
ВКРВУ3	Лицензионный договор №7828/21 напредоставлениедоступакплатформе ВКРВУЗот17.03.2021		
«СетьКонсультантПл юс»	Договор об информационнойподдержкеот26.08.20 16	безограничен ий	безограниче ний
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP- 4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH- 7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WD		
Windowsxp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		

Windows7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG		
7-Zip	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
A9CAD	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
AdobeAcrobatReader	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
AdvegoPlagiatus	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Edubuntu 16	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
еТХТАнтиплагиат	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
GIMP	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
GoogleChrome	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
K-liteMega CodecPack	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
LibreOffice4.2	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
MozillaFirefox	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
MicrosoftOneDrive	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Opera	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Thunderbird	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
WINE	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
АльтОбразование9	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Справочно-правовая система"Гарант"	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений

ПрофессиональныеБД						
БазаГОСТов		http://1000gost.ru/list/1-				
		<u>0.htm</u>				
Государственная публичная на учно-техническая		http://ecology.gpntb.ru				
библиотекаРоссии						
Сайтыофициальныхорган	изаци	й				
ПорталфедеральногоагентстваРОССТАНДАРТ		gost.ru				
ОфициальныйсайтМинистерстваздравоохранения		http://www.rosminzdrav.ru				
РоссийскойФедерации						
НаучнаябиблиотекаМГУимениМ.В.Ломоносова.		www.nbmgu.ru				
НаучнаяэлектроннаябиблиотекаеLIBRARY.RU		http://elibrary.ru/default.asp				
Информационныесправочн	ыесис	ст				
емы						
Гарант	http:/	//www.garant.ru/				
КонсультантПлюс	http:/	//www.consultant.ru/				

# 8.Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплине

Оформляется отдельным документом как Приложение 1 к рабочей программе

#### 9. Материально-техническое обеспечение.

Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы

#### МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А.КОСТЫЧЕВА»

#### Утверждаю:

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и (код) (название) организация общественного питания

О.В.

Черкасов «<u>19</u>» марта 2025 г.

#### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### Холодильная техника и технология (ХТиТ)

(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального	образования	бакалавриат
	•	(бакалавриат, специалитет, магистратура)
	специальность)	19.03.04 Технология продукции и организаци (полное наименование направления подготовки)
<u>общественного питания</u>		
Направленность (Профиль) _	Технология ој	рганизации ресторанного дела
	(полное наименование п	профиля направления подготовки из ОП)
Квалификация выпускника	<u> </u>	акалавр
Форма обучения		аочная
	(0 max, 300 max)	
<b>Курс</b> 4 (четвертый)		Семестр <u>-</u>
Курсовая работа <u>-</u>		Зачет <u>-</u>
Экзамен <u>4 (четвертый)</u> курс		

#### ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

образовательного (специальности)	амма составлена с стандарта выси огия продукции и ор	шего образо	зания по на	правлению	-
утвержденного		2020 года та утверждения ФГО	<u>№ 1047 (ред. (</u> С ВО)	От 26.11.2020	<u>) r.)</u>
Разработчики: к.т.н., доцент, (должность,	кафедра ТОПиПО , кафедра)	СХП	(подпись)	_Т <u>уркин</u> (Ф.И	<u>B.H.</u> H.O.)
Рассмотрена и утв	ерждена на заседани	ии			
кафедры « <u>19</u> »_	марта <u>2</u> 025 г., прот	гокол			
<b>№</b> 7a					

#### 1. Цель и задачи дисциплины

**Цель дисциплины** – дать будущим бакалаврам теоретические знания и практические навыки по эксплуатации и использованию холодильной техники и технологий.

#### Задачи учебной дисциплины:

- изучение конструкций холодильной техники и особенности ее эксплуатации;
- освоение принципов расчёта и конструирования холодильных камер холодильного блока предприятий общественного питания;
- рациональное использование сырьевых, энергетических и других видов ресурсов в холодильных технологиях.
- организации производства с использованием современных видов холодильной техники.

#### Типы задач профессиональной деятельности:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- проектный.

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессио- нальной деятельности (по Реестру Минтру- да)	Типы задач профес- сиональной деятель- ности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профес- сиональной дея- тельности (или областей знания)
22. Пищевая промыш-	технологический	организация оформления до-	- продовольственное
ленность, включая про-		кументов, для получения раз-	сырье растительного и
изводство напитков и		решительной документации	животного происхожде-
табака (в сфере про-		для функционирования пред-	ния; продукция питания
мышленного производ-		приятия питания;	различного назначения;
ства кулинарной про-		разработка планов и про-	методы и средства испы-
дукции)		грамм внедрения инноваций и	таний и контроля каче-
		определения эффективности их	ства сырья и готовой
		внедрения в производство;	продукции питания; тех-
		участие в разработке концеп-	нологическое оборудо-
		ции развития предприятия пи-	вание; сетевые и круп-
		тания с учетом тенденций по-	ные предприятия пита-
		требительского рынка;	ния и отели, крупные
		планирование и координация	специализированные це-
		деятельности производства с другими видами деятельности	ха, имеющие функции кулинарного производ-
		другими видами деятельности предприятия питания;	ства; центральный офис
		организация и осуществление	сети предприятий пита-
		контроля соблюдения техноло-	ния.
		гического процесса производ-	- выпускники могут
		ства продукции питания на от-	осуществлять профессио-
		дельных участ-	нальную деятельность в
		ках/подразделениях предпри-	других областях и (или)
		ятия питания;	сферах профессиональной
		организация работы произ-	деятельности при условии
		водства и процессов снабже-	соответствия уровня их
		ния, хранения и передвижения	образования и получен-
		продуктов внутри предприятия	ных компетенций требо-
		питания;	ваниям к квалификации
		разработка и реализация ме-	работника.
		роприятий по управлению ка-	

		чеством и безопасностью сы-	
		рья, полуфабрикатов и готовой	
		продукции на предприятиях	
		питания;	
		разработка и реализация ме-	
		роприятий по повышению эф-	
		фективности производства	
		продукции питания, направ-	
		ленных на снижение трудоем-	
		кости, энергоемкости и повы-	
		шение производительности	
		труда;	
		внедрение новых видов сы-	
		рья, высокотехнологических	
		производств продукции пита-	
		ния, нового технологического	
		оборудования;	
		организация и осуществление	
		входного контроля качества	
		сырья и материалов, производ-	
		ственного контроля полуфаб-	
		рикатов и продукции питания;	
		проведение стандартных и	
		сертификационных испытаний	
		пищевого сырья и готовой про-	
		дукции питания;	
		оценка влияния новых техно-	
		логий, новых видов сырья,	
		продуктов и технологического	
		оборудования, новых условий	
		производства продукции на	
		конкурентность продукции	
		производства и рентабельность	
		предприятия;	
		обеспечение и поддержание эф-	
		фективной системы продаж про-	
		дукции производства и контроля	
		деятельности производства;	
		совершенствование работы	
		производства и содействие со-	
		вершенствованию процесса об-	
		служивания гостей;	
		участие в разработке концеп-	
		ции, ценообразования на блюда,	
		продвижении бренда и стратегии	
		развития предприятия питания;	
		разработка и реализация про-	
		грамм по продвижению продук-	
		ции производства и привлече-	
		нию потребителей, обеспечению	
		и поддержки лояльности потре-	
		бителей к предприятию питания.	
33. Сервис, оказание	организационно-	оценка условий поставки про-	- продовольственное
услуг населению (тор-	управленческий	дуктов от потенциального круга	сырье растительного и
говля, техническое об-	• •	поставщиков;	животного происхожде-
служивание, ремонт,		организация системы товаро-	ния; продукция питания
предоставление персо-		движения и создания необходи-	различного назначения;
нальных услуг, услуги		мых условий для хранения, скла-	методы и средства испы-
гостеприимства, обще-		дирования и перемещения заку-	таний и контроля каче-
ственное питание и про-		паемых продуктов;	ства сырья и готовой
чие) (в сфере общест-		установка критериев и показа-	продукции питания; тех-
венного питания)			= -
		телей эффективности работы	нологическое оборудо-
		телей эффективности работы производства;	нологическое оборудование; сетевые и круп-

определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;

организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;

определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;

формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;

выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;

разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;

операционное планирование на предприятии;

организация документооборота по производству;

организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;

управление персоналом, оценка состояния социальнопсихологического климата в коллективе;

контроль финансовых и материальных ресурсов;

осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;

формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства;

создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;

участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов произные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офиссети предприятий питания.

- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

			водства, принятие мер для пре-	
			дотвращения различных зло-	
			употреблений персонала.	
22. Пищевая промыш-	научно-	исследова-	проведение исследований по	- продовольственное
ленность, включая про-	тельский		выявлению возможных рисков в	сырье растительного и
изводство напитков и			области качества и безопасности	животного происхожде-
табака (в сфере про-			продукции производства и усло-	ния; продукция питания
мышленного производ-			вий, непосредственно влияющих	различного назначения;
ства кулинарной про-			на их возникновение;	методы и средства испы-
дукции)			разработка документации по	таний и контроля каче-
			обеспечению качества и безо-	ства сырья и готовой
			пасности продукции производства на предприятии;	продукции питания; тех- нологическое оборудо-
			анализ научно-технической	вание; сетевые и круп-
			информации, отечественного и	ные предприятия пита-
			зарубежного опыта по производ-	ния и отели, крупные
			ству продукции питания;	специализированные це-
			участие в выполнении экспе-	ха, имеющие функции
			римента, проведение наблюде-	кулинарного производ-
			ний и измерений, составление их	ства; центральный офис
			описания и формулировка выво-	сети предприятий пита-
			дов;	ния.
			использование современных	- выпускники могут
			методов исследования и модели-	осуществлять профессио-
			рования для повышения эффек-	нальную деятельность в
			тивности использования сырье-	других областях и (или)
			вых ресурсов при производстве	сферах профессиональной
			продукции питания;	деятельности при условии
			участие в разработке продукции	соответствия уровня их
			питания с заданными функцио-	образования и получен-
			нальными свойствами, опреде-	ных компетенций требо-
			ленной биологической, пищевой	ваниям к квалификации
22 H		<u> </u>	и энергетической ценностью.	работника.
22. Пищевая промыш-	проектны	Й	оценка качества услуг в облас-	- продовольственное
ленность, включая про-			ти проектирования и реконст-	сырье растительного и
изводство напитков и табака (в сфере про-			рукции предприятия питания,	животного происхожде-
мышленного производ-			предоставляемых проектными организациями;	ния; продукция питания различного назначения;
ства кулинарной про-			разработка технического зада-	методы и средства испы-
дукции)			ния и технико-экономического	таний и контроля каче-
дукции)			обоснования на проектирование	ства сырья и готовой
			и реконструкцию предприятия	продукции питания; тех-
			питания;	нологическое оборудо-
			определение размеров произ-	вание; сетевые и круп-
			водственных помещений, подбор	ные предприятия пита-
			технологического оборудования	ния и отели, крупные
			и его размещение;	специализированные це-
			чтение чертежей и осуществ-	ха, имеющие функции
			ление контроля за качеством ус-	кулинарного производ-
			луг проектных организаций при	ства; центральный офис
			проектировании и реконструк-	сети предприятий пита-
			ции предприятий питания;	ния.
			осуществление контроля за	- выпускники могут
			качеством монтажных работ, и	осуществлять профессио-
			оценка результатов проектиро-	нальную деятельность в
			вания предприятий питания ма-	других областях и (или)
			лого бизнеса;	сферах профессиональной
			использование системы автома-	деятельности при условии
			тизированного проектирования и	соответствия уровня их
			программного обеспечения при	образования и получен-
	1		создании проектов вновь строя-	ных компетенций требо-
			щихся и реконструированных предприятий питания.	ваниям к квалификации работника.

#### 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины: Б1.В.ДВ.02.01.

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питание и пр.) (в сфере общественного питания).

Объекты профессиональной деятельности (или областей знания):

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.
- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

#### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

	Объект или	Категория про-	Var u varrana	V	Основание (ПС,
Задача ПД			Код и наименова-	Код и наимено-	, ,
	область знания	фессиональных	ние профессио-	вание индикатора	анализ опыта)
	(при необходи-	компетенций (при	нальной компе-	достижения про-	
	мости)	необходимости)	тенции	фессиональной	
				компетенции	
Направленность (проф					
Тип задач профессио	нальной деятельн	ости: технологическ	ий, организационно-	-управленческий, пр	оектный, научно-
исследовательский					
оценка качества			ПК-11	ПК-11.4	Профессиональ-
услуг в области про-			Способен кон-	Осуществлять	ный стандарт
ектирования и ре-			тролировать и	технологическую	«Специалист по
конструкции пред-			оценивать каче-	компоновку и	технологии про-
приятия питания,			ство предостав-	применять мето-	дукции общест-
предоставляемых			ляемых организа-	ды подбора обо-	венного пита-
проектными органи-			циями услуг по	рудования для	ния», утвер-
зациями;			проектированию,	технологических	жденный при-
разработка техни-			реконструкции и	линий и участков	казом Мини-
ческого задания и			монтажу обору-	производства	стерства труда
технико-			дования, участво-	продукции обще-	и социальной
экономического			вать в планировке	ственного пита-	защиты Россий-
обоснования на про-			и оснащении	ния массового	ской Федерации
ектирование и ре-			предприятий пи-	изготовления и	от 15 июня
конструкцию пред-			тания	специализиро-	2020 г. № 329н,
приятия питания;			14111111	ванных пищевых	регистрацион-
определение раз-				продуктов	ный № 1302.
меров производст-				продуктов	11BH 112 1302.
венных помещений,					
подбор технологи-					
ческого оборудова-					
ния и его размеще-					
-					
ние;					
чтение чертежей и осуществление					
_					
контроля за качест-					
вом услуг проект-					
ных организаций					
при проектировании					
и реконструкции					
предприятий пита-					
ния;					
осуществление					
контроля за качест-					
вом монтажных ра-					
бот, и оценка ре-					
зультатов проекти-					
рования предпри-					
ятий питания мало-					
го бизнеса;					
использование сис-					
темы автоматизиро-					

ванного проектиро-			
вания и программ-			
ного обеспечения			
при создании проек-			
тов вновь строя-			
щихся и реконст-			
руированных пред-			
приятий питания.			
	ПК-12	ПК-12.4	Профессиональ-
	Готовность осу-	Эксплуатировать	ный стандарт
	ществлять поиск,	оборудование для	«Специалист по
	выбор и исполь-	производства	технологии про-
	зование инфор-	продукции обще-	дукции общест-
	мации в области	ственного пита-	венного пита-
	проектирования	ния массового	ния», утвер-
	предприятий пи-	изготовления и	жденный при-
	тания, составлять	специализиро-	казом Мини-
	техническое за-	ванных пищевых	стерства труда
	дание на проек-	продуктов в со-	и социальной
	тирование пред-	ответствии с тех-	защиты Россий-
	приятия питания	нологическими	ской Федерации
	малого бизнеса,	инструкциями	от 15 июня
	проверять пра-		2020 г. № 329н,
	вильность подго-		регистрацион-
	товки технологи-		ный № 1302.
	ческого проекта,		
	выполненного		
	проектной орга-		
	низацией		

#### 4. Объем дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Всего	Курс						
	часов	1	2	3	4	5		
Аудиторные занятия (всего)	18				18			
В том числе:	-				-			
Лекции	8				8			
Лабораторные работы (ЛР)	-				-			
Практические занятия (ПЗ)	10				10			
Семинары (С)	-				-			
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)	-				-			
Другие виды аудиторной работы	-				-			
Самостоятельная работа (всего)	189				189			
В том числе:	-				-			
Курсовой проект/(работа) (самостоятельная работа)								
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	189				189			
Контроль	9				9			
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	экзамен				экзамен			
Общая трудоемкость час	216				216			
Зачетные Единицы Трудоемкости	36				36			
Контактная работа (всего по дисциплине)	18				18			

#### 5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

		Техно	ологии	форми	ровані	ия ком	петенций	_
<b>№</b> п/п	Наименование разделов дисциплины	Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия.	Курсовой П/Р (КРС)	Самост. ра- бота студен- та	Всего час. (без экзам)	Форми- руемые компе- тенции
1	2	3	4	5	6	7		9
1.	Основы холодильных технологий пищевой продукции.	1	-	-	-	10	11	ПК-11.4, ПК-12.4
2.	Микрофлора пищевых продуктов и температурные условия.	1	1	1	1	6	7	ПК-11.4, ПК-12.4
3.	Охлаждающие среды. Холодильные агенты и хладоносители.	1	-	-	-	10	11	ПК-11.4, ПК-12.4
4.	Холодильные машины.	1	1	2	1	14	17	ПК-11.4, ПК-12.4
5.	Холодильное оборудование предприятий общественного питания.	2	-	2	-	60	64	ПК-11.4, ПК-12.4
6.	Основная и вспомогательная холодильная аппаратура и оборудование.	2	-	2	-	69	73	ПК-11.4, ПК-12.4
7.	Проектирование холодильного блока предприятий общественного питания.	-	-	2	-	20	22	ПК-11.4, ПК-12.4
8.	ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА Практическая работа с холодильной техникой Определение параметров работы холодильных агрегатов	-	-	2	-	-	2	ПК-11.4, ПК-12.4
	ИТОГО (без «Контроль»)	8	-	10	-	189	207	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	табл обе	.5.1, д спечи	для кот вающі	горых их (пр	ной ди необх едыду иющих	одимо ⁄щих)	э изуч и обес	ение спе-
		1	2	3	<u>4</u>	5	6	7	8
							,	3	
1.	Химия	-	-	+	-	-	-	-	-
2.	Физика	+	-	-	-	-	-	-	-
3.	Оборудование предприятий общественного питания	-	-	-	-	+	-	-	-
1. Проектирование предприятий общественного питания				-	-	-	-	-	+

#### 5.3 Лекционные занятия

<b>№</b> п/п	Наименование разделов из табл. 5.1 Содержание разделов		Трудоем- кость (час.)	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5
1.	Основы холодильных технологий пищевой продукции.	Основы холодильных технологий мясной, рыбной, плодоовощной, масложировой и прочей пищевой продукции.	1	ПК-11.4, ПК- 12.4
2.	Микрофлора пищевых продуктов и температурные условия.	Микрофлора пищевых продуктов. Классификация микрофлоры. Действие холода на микрофлору.	1	ПК-11.4, ПК- 12.4
3.	Охлаждающие среды. Холодильные агенты и хладоносители.	Охлаждающие среды. Холодильные агенты и хладоносители. Аммиак. Фреоны. Смеси фреонов. Другие хладагенты. Рассолы. Гликоли. Другие хладоносители.	1	ПК-11.4, ПК- 12.4
4.	Холодильные машины.	Холодильные машины. Парокомпрессионная, сорбционная, термоэлектрическая холодильные машины.	1	ПК-11.4, ПК- 12.4
5.	Холодильное оборудование предприятий общественного питания.	Холодильное оборудование предприятий общественного питания. Холодильные камеры, шкафы, витрины, морозильные лари и другое оборудование.	2	ПК-11.4, ПК- 12.4
6.	Основная и вспомогательная холодильная аппаратура и оборудование.	Компрессоры холодильных машин. Поршневой, винтовой, спиральный компрессоры. Другие виды и типы компрессоров. Приборы автоматизации. ТРВ. Реле давления. Термореле. Воздушный датчик температуры. ЭМ клапаны. Типы и виды теплообменных устройства холодильных агрегатов. Типы и виды вспомогательных устройств холодильных агрегатов. Кондиционер воздуха. Хладоновая и воздушные схемы.	2	ПК-11.4, ПК- 12.4
		ИТОГО	8	

#### 5.4 Лабораторные занятия – не предусмотрено

5.5 Практические занятия

_					
	<b>№</b> п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Наименование занятий	Трудоем- кость (час.)	Компетенции ОК, ПК
	1.	4.	Холодильные машины. Парокомпрессионная, сорбционная, термоэлектрическая холодильные машины.	2	ПК-11.4, ПК- 12.4

2.	5.	Холодильное оборудование предприятий общественного питания.	2	ПК-11.4, ПК- 12.4
3.	6.	Компрессоры холодильных машин. Приборы автоматизации. Основная и вспомогательная холодильная аппаратура. Кондиционер воздуха.	2	ПК-11.4, ПК- 12.4
4.	7.	Проектирование холодильного блока предприятий общественного питания.	2	ПК-11.4, ПК- 12.4
5.	8.	ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА Практическая работа с холодильной техникой Определение параметров работы холодильных агрегатов	2	ПК-11.4, ПК- 12.4
		ОЛОТИ	10	

5.6 Самостоятельная работа

<b>№</b> п/п	№ раздела дис- циплины из табл. 5.1	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудо- емкость (час.)	Форми- руемые компетен-
	J.1	(оетилизиция)	(4ac.)	ции
1.	Основы холодильных технологий пищевой продукции.	Холодильная технология пищевых продуктов.  Классификация и сущность холодильных технологий пищевых продуктов.  Преимущество холодильных технологий в сравнении с другими видами консервации и обработки продуктов.  Теоретические основы и графики процессов охлаждения, переохлаждения и замораживания продуктов.  Аналитические графики различных технологий замораживания пищевого продукта.	10	ПК-11.4,
2.	Микрофлора пищевых про- дуктов и темпе- ратурные усло- вия.	Микрофлора пищевых продуктов: виды микроорганизмов, динамика их роста и развития. Влияние холодильной обработки на жизнедеятельность микрофлоры.	6	ПК-11.4, ПК-12.4
3.	Охлаждающие среды. Холо- дильные агенты и хладоносители.	Охлаждающие среды. Хладагенты и хладоносители. Вода, аммиак, хладоны (фреоны) и их смеси, гликоли, твердый лед, углекислота, рассолы. Свойства хладагентов и хладоносителей, их обозначения и маркировка. Графики зависимости температуры замерзания рассолов от их концентрации. Примеры применения хладагентов и хладоносителей на поп.	10	ПК-11.4, ПК-12.4
4.	Холодильные машины.	Холодильные машины и агрегаты. Классификация способов получения пониженных температур. Классификация холодильных машин и агрегатов, краткое описание их основных типов. Паровая компрессионная холодильная машина: принципиальная схема, описание, работа. Водоаммиачная абсорбционная ходильная машина: принципиальная схема, описание, работа. Термоэлектрический холодильник. Холодильные системы: непосредственного и косвенного охлаждения (с промежуточным хладоносителем).	14	ПК-11.4, ПК-12.4
5.	Холодильное оборудование предприятий общественного питания.	Классификация холодильного оборудования: типы, виды, маркировка, обозначения, специфика применения. Устройство и работа холодильных камер, шкафов, витрин, прилавков, столов, морозильных ларей, ледогенераторов чешуйчатого и кубкового льда. Теплоизоляция оборудования. Панели типа «сэндвич». Сборка, монтаж и размещение холодильного оборудования.	60	ПК-11.4, ПК-12.4
6.	Основная и вспомогательная холодильная аппаратура и	Типы и виды компрессоров холодильных машин. Марки, обозначение. Общее устройство и работа поршневого, роторного с катящимся ротором, винтового, спирального и центобежного компрессоров.	69	ПК-11.4, ПК-12.4

	оборудование.	Основные конструкции и конструктивные элементы компрессо-		
	E)U	ров.		
		Холодопроизводительность и мощность компрессоров.		
		Приборы автоматизации.		
		TPB.		
		Реле давления.		
		Термореле.		
		Воздушный датчик температуры.		
		ЭМ клапаны.		
		Типы и виды теплообменных устройства холодильных агрегатов.		
		Особенности конструкции испарителей, воздухоохладителей, воз-		
		душных и водяных конденсаторов, теплообменников.		
		Типы и виды вспомогательных устройств холодильных агрегатов.		
		Принципиальное устройство и специфика применения фильтров,		
		осушителей, ресиверов, вентилей и запорной арматуры.		
		Кондиционер воздуха.		
		Параметры кондиционирования воздуха.		
		Хладоновая и воздушные схемы.		
	Проектирова-	Порядок выполнения проектирования холодильного блока ПОП.		
	ние холодиль-	Проектирование холблока и теплоизоляции.		
7.	ного блока	Расчет толщины тепловой изоляции холодильного блока.	20	ПК-11.4,
	предприятий	Расчет теплопритоков.	20	ПК-12.4
	общественного	Расчет и подбор компрессорного агрегата. Расчет и подбор испа-		
	питания.	рителей.	100	
		ОТОТИ	189	
		Контроль	9	

#### 5.7 Примерная тематика курсовых проектов – не предусмотрено

5.8 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Перечень		Виды занятий				Формы контроля
компетенций	Л	Лаб.	Пр.	КΠ	CPC	
ПК-11.4	+	-	+	-	+	Устный опрос, выполнение лабораторно-практических заданий, тесты, задачи контрольной работы, реферат или доклад-презентация, экзамен
ПК-12.4	+	-	+	-	+	Устный опрос, выполнение лабораторно-практических заданий, тесты, задачи контрольной работы, реферат или доклад-презентация, экзамен

Л – лекция, Пр – практические и семинарские занятия, Лаб – лабораторные работы, КР/КП – курсовая работа/проект, СРС – самостоятельная работа студента

#### 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

#### 6.1 Основная литература

- 1. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. 2-е изд. Москва : Издательство Юрайт, 2021. 719 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-12853-6. Текст : электронный //ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <a href="https://urait.ru/bcode/448447">https://urait.ru/bcode/448447</a>
- 2. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для ву- зов / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. 2-е изд., испр. и доп. Москва : Издательство Юрайт, 2020. 349 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-10388-5. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <a href="https://urait.ru/bcode/456351">https://urait.ru/bcode/456351</a>
- 3. Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств : учебник и практикум для вузов / А. И. Гнездилова. 2-е изд., перераб. и доп. Москва : Издательство Юрайт,2020. 270 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-06237-3. Текст

#### 6.2 Дополнительная литература

- 1. Комарова, Н. А. Холодильные установки. Основы проектирования : учебное пособие / Н. А. Комарова. 2-е изд., перераб. и доп. Кемерово : КемГУ, 2012. 368 с. ISBN 978-5-89289-727-3. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/4606">https://e.lanbook.com/book/4606</a>
- 2. Эксплуатация и обслуживание холодильного оборудования на предприятиях АПК : учебное пособие / В. И. Трухачев, И. В. Атанов, И. В. Капустин, Д. И. Грицай. Санкт- Петербург : Лань, 2018. 192 с. ISBN 978-5-8114-2794-9. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/103079">https://e.lanbook.com/book/103079</a>
- 3. Семикопенко, И. А. Холодильная техника: учебное пособие / И. А. Семикопенко, Д. В. Карпачев; И. А. Семикопенко, Д. В. Карпачев. Холодильная техника; Весь срок охраны авторского права. Белгород: Белгородский государственный технологический универси-тет им. В.Г. Шухова, ЭБС АСВ, 2014. 269 с. Текст. Весь срок охраны авторского пра- ва. ISBN 2227-8397. Текст: электронный // IRPbooks: электроннобиблиотечная систе- ма. URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/28417.html">http://www.iprbookshop.ru/28417.html</a>
- 4. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие / составитель Е. С. Не- чаева. Кемерово : КемГУ, 2018. 184 с. ISBN 978-5-8353-2367-8. Текст : элек- тронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/134304">https://e.lanbook.com/book/134304</a>
- 5. Вобликова , Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков ; Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков : Весь срок охраны авторского права. Ставрополь : Ставропольский государственный аграр- ный университет, АГРУС, 2013. 212 с. Текст. Весь срок охраны авторского права. ISBN 978-5-9596- 0958-0. Текст : электронный // IRPbooks : электронно-библиотечная система. URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/47344.html">http://www.iprbookshop.ru/47344.html</a>

#### 6.3 Периодические издания

- 1. Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета имени П. А. Костычева: науч.- производ. журн. / учредитель и издатель федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государствен- ный агротехнологический университет имени П. А. Костычева». 2009. Рязань, 2009-. Ежекварт. ISSN 2077- 2084. Текст: непосредственный.
- 2. Вопросы питания : науч.- практ. журнал / учредитель : редакция журнала «Вопросы пи-тания». 1932 . Москва : Издат. Группа «ГЭОТАР-Медиа», 2000- . Двухмес. —ISSN 0042-8833. Текст : непосредственный. Пищевая промышленность : науч.- производ. журн. / учредитель ООО Пищепромиздат». 1930, июль . Москва : Пищевая промышленность, 2000- . Ежемес. ISSN 0235-2486. Текст : непосредственный.
- 3. Пищевая технология : научн. техн. журн. / учредитель : Кубанский государственный технологический университет, 1957 . Краснодар, 2000- . Двухмес. ISSN 0579-3009. Текст : непосредственный.
- 4. Техника и технология пищевых производств (Food Processing : Techniques and Technolo- gy) : науч. журн. / учредитель : ФГБОУ ВО Кемеровский государственный университет. 1998 . Кемерово, 1998- . Ежекварт. ISSN 2074-9414. Текст : непосредственный.
- 5. Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК продукты здорового питания : науч. теоретич. журн. / учредитель : Ассоциация Технологическая платформа Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК -продукты здорового питания. 2013 . Воронеж, 2013 . Двухмес. ISSN 2311-6447. –Текст :

непо- средственный.

6. Холодильная техника: научн.- технич. журн. / учредитель: Общество с ограниченной ответственностью Издательский дом Холодильная техника. — 1912 - . — Москва, 2000-. ISSN0023-124X. - Текст: непосредственный.

#### 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт». URL: https://urait.ru
- ЭБС «Лань». URL: https://e.lanbook.com
- 3EC «IPRbooks». URL: http://www.iprbookshop.ru
- 9EC «Znanium.com». URL: https://znanium.com
- ЭБ РГАТУ. URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
- Справочно-правовая система «Гарант». URL: http://www.garant.ru
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». URL: <a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a>
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». URL: <a href="https://www.1gl.ru">https://www.1gl.ru</a>
- Научная электронная библиотека elibrary. URL:

#### https://www.elibrary.ru/defaultx.asp

- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL :

#### http://www.cnshb.ru

-Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL :

#### https://cyberleninka.ru

-Федеральный портал «Российское образование». - URL:

#### http://www.edu.ru/documents/

- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». URL
  - http://window.edu.ru/
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. URL :

#### http://fcior.edu.ru/

- Polpred.com Обзор СМИ. - URL: <a href="http://polpred.com/">http://polpred.com/</a>

#### 6.5 Методические указания к лабораторным занятиям – не предусмотрено

#### 6.6 Методические указания к практическим занятиям

Туркин В.Н. Методические указания к лабораторно-практическим занятиям по дисциплине «Холодильная техника и технология» (для студентов, обучающихся по направлению подготовки: «Технология продукции и организация общественного питания»). – Рязань: ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. Электронная библиотека РГАТУ - Режим доступа <a href="http://bibl.rgatu.ru/">http://bibl.rgatu.ru/</a>

## 6.7 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Туркин В.Н. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Холодильная техника и технология» (для студентов, обучающихся по направлению подготовки: «Технология продукции и организация общественного питания»). — Рязань: ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025 Режим доступа <a href="http://bibl.rgatu.ru/">http://bibl.rgatu.ru/</a>

# 7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных)

Наименование	Лицензия	Ограничение	
			ния

L		ı	
Kaspersky Endpoint Securi-			
ty длябизнеса - Стандарт-	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
ный RussianEdition. 150-			
249 Node 1 year			
Educational Renewal			
License			
Office 365 для образования		без ограниче-	-
Е1(преподавательский)	626c8be57420	ний	чений
ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №7828/21		
	напредоставление доступа к плат-		
	форме ВКР ВУЗ от 17.03.2021		
«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационнойпод-	без ограниче-	без ограни-
_	держке от 26.08.2016	ний	чений
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-		
	4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-		
	755WD1KHF1-KW980-GK4F1-FDW1H- 7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-		
	733WD		
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-		
	JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR- 334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-		
	YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-		
	TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-		
	Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-		
	9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W- KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-		
	G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-		
	GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-		
	T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-		
	QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R- PWHKG		
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Advego Plagiatus	свободно распространяемая		без ограничений
Edubuntu 16	свободно распространяемая		без ограничений
еТХТ Антиплагиат	свободно распространяемая		без ограничений
	1 1 1	_	без ограничений
GIMP	свободно распространяемая		_
Google Chrome	свободно распространяемая	-	без ограничений
K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений	•
LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограниче- ний	без ограниче- ний
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограниче- ний	без ограниче- ний
Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограниче- ний	без ограниче- ний
Opera	свободно распространяемая	без ограниче- ний	без ограниче- ний
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограниче- ний	без ограниче- ний
WINE	свободно распространяемая	без ограниче- ний	без ограниче- ний
Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограниче- ний	без ограниче- ний
Справочно-правовая система"Гарант"	свободно распространяемая	без ограниче- ний	без ограниче- ний
Tama I abairi			

Профессиональные БД						
База ГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-					
	<u>0.htm</u>					
Государственная публичная научно-техническая библио	тека http://ecology.gpntb.ru					
России						
Сайты официальных организаций						
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	gost.ru					
Официальный сайт Министерства здравоохранения Росс	еий- http://www.rosminzdrav.ru					
ской Федерации						
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	www.nbmgu.ru					
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp					
Информационные справоч	ные					
системы						
Гарант	http://www.garant.ru/					
КонсультантПлюс http://www.consultar						

# 8. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплине

Оформляется отдельным документом как Приложение 1 к рабочей программе

#### 9. Материально-техническое обеспечение.

Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы

#### МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

#### Утверждаю:

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и (код) (название) организация общественного питания

бодпись)

Черкасов « <u>19 »</u> марта 2025 г.

#### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Водоснабжение и водоотведение на предприятиях общественного питания (ВиВ на ПОП)

(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования	бакалавриат
	(бакалавриат, специалитет, магистратура)
Направление(я) подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация (полное наименование направления подготовки)
общественного питания_	(nomice namenosame nampusatema nogreticali)
<b>Направленность</b> (профиль) <u>Технология орг</u>	
(полное наименование в	профиля направления подготовки из ОП)
Квалификация выпускникаб	акалавр
Форма обучения	заочная
	очная, заочная)
Курс <u>4 (четвертый)</u>	Семестр
Курсовой проект	Зачет <u>-</u> курс
Экзамен 4 (четвертый)	

#### ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности)  Технология продукции и организация общественного питания
утвержденного <u>12 августа</u> 2020 года № 1047 (ред. От 26.11.2020 г.)
Разработчики: <u>к.т.н., доцент, кафедра ТОПиПСХП</u>
Рассмотрена и утверждена на заседании
кафедры « <u>19</u> » март <u>а</u> 2025 г., протокол
<u>No_7a_</u>

#### 1. Цель и задачи дисциплины

**Цель** дисциплины – приобретение для будуших бакалавров теоретических знаний, формирование умений и практических навыков в области водоснабжения и водоотведения на предприятиях общественного питания (ПОП).

#### Задачи учебной дисциплины:

- ознакомление с основными понятиями, целями и задачами в области водоснабжения и водоотведения предприятий общественного питания;
- изучение оборудования и работы систем водоснабжения и водоотведения предприятий общественного питания;
- изучение технологических приемов обработки (улучшения качества) воды с учетом современных научно-технических достижений в данной сфере;
- овладение основными методами расчета систем водоснабжения и водоотведения предприятий общественного питания.

#### Типы задач профессиональной деятельности:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- проектный.

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессио-	Типи галан про-		Объекты про-
нальной деятельности	Типы задач про- фессиональной дея-	Задачи профессиональной	фессиональной
(по Реестру Минтру-	тельности	деятельности	деятельности
да)	тельности		(или областей знания)
22. Пищевая промыш-	технологический	организация оформления доку-	- продовольственное
ленность, включая про-		ментов, для получения разреши-	сырье растительного и
изводство напитков и		тельной документации для функ-	животного происхож-
табака (в сфере про-		ционирования предприятия пита-	дения; продукция пи-
мышленного производ-		ния;	тания различного на-
ства кулинарной про-		разработка планов и программ	значения; методы и
дукции)		внедрения инноваций и определе-	средства испытаний и
		ния эффективности их внедрения в	контроля качества сы-
		производство;	рья и готовой продук-
		участие в разработке концепции	ции питания; техноло-
		развития предприятия питания с	гическое оборудование;
		учетом тенденций потребительско-	сетевые и крупные
		го рынка;	предприятия питания и
		планирование и координация	отели, крупные спе-
		деятельности производства с дру-	циализированные цеха,
		гими видами деятельности пред-	имеющие функции ку-
		приятия питания;	линарного производст-
		организация и осуществление	ва; центральный офис
		контроля соблюдения технологи-	сети предприятий пи-
		ческого процесса производства	тания.
		продукции питания на отдельных	- выпускники могут
		участках/подразделениях предпри-	осуществлять профес-
		ятия питания;	сиональную деятель-
		организация работы производст-	ность в других областях
		ва и процессов снабжения, хране-	и (или) сферах профес-
		ния и передвижения продуктов	сиональной деятельности
		внутри предприятия питания;	при условии соответст-
		разработка и реализация меро-	вия уровня их образова-
		приятий по управлению качеством	ния и полученных ком-
		и безопасностью сырья, полуфаб-	петенций требованиям к

		рикатов и готовой продукции на	квалификации работника.
		предприятиях питания;	
		разработка и реализация меро-	
		приятий по повышению эффектив-	
		ности производства продукции пи-	
		тания, направленных на снижение	
		трудоемкости, энергоемкости и	
		повышение производительности	
		труда;	
		внедрение новых видов сырья,	
		высокотехнологических произ-	
		водств продукции питания, нового	
		технологического оборудования;	
		организация и осуществление	
		входного контроля качества сырья	
		и материалов, производственного	
		контроля полуфабрикатов и про-	
		дукции питания;	
		проведение стандартных и сер-	
		тификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции	
		1	
		питания;	
		оценка влияния новых техноло-	
		гий, новых видов сырья, продуктов	
		и технологического оборудования,	
		новых условий производства продукции на конкурентность продук-	
		ции производства и рентабель-	
		ность предприятия;	
		обеспечение и поддержание эффек-	
		тивной системы продаж продукции	
		производства и контроля деятельно-	
		сти производства;	
		совершенствование работы произ-	
		водства и содействие совершенство-	
		ванию процесса обслуживания гос-	
		тей;	
		участие в разработке концепции,	
		ценообразования на блюда, продви-	
		жении бренда и стратегии развития	
		предприятия питания;	
		разработка и реализация программ	
		по продвижению продукции произ-	
		водства и привлечению потребите-	
		лей, обеспечению и поддержки ло-	
		яльности потребителей к предпри-	
		ятию питания.	
33. Сервис, оказание	организационно-	оценка условий поставки продук-	- продовольственное
услуг населению (тор-	управленческий	тов от потенциального круга по-	сырье растительного и
говля, техническое об-		ставщиков;	животного происхож-
служивание, ремонт,		организация системы товародви-	дения; продукция пи-
предоставление персо-		жения и создания необходимых ус-	тания различного на-
нальных услуг, услуги		ловий для хранения, складирования	значения; методы и
гостеприимства, обще-		и перемещения закупаемых продук-	средства испытаний и
ственное питание и про-		тов;	контроля качества сы-
чие) (в сфере общест-		установка критериев и показате-	рья и готовой продук-
венного питания)		лей эффективности работы произ-	ции питания; техноло-
		водства;	гическое оборудование;
		определение объемов затрат на	сетевые и крупные
		логистические процессы и информа-	предприятия питания и
		ционные технологии по автоматиза-	отели, крупные спе-
		ции логистических процессов на	циализированные цеха,
		предприятии питания;	имеющие функции ку-

	организация и контроль отдела	линарного производст-
	продаж по реализации продукции	ва; центральный офис
	производства внутри и вне предпри-	сети предприятий пи-
	ятия питания;	тания.
	определение направления дея-	- выпускники могут
	тельности отдела продаж по сегмен-	осуществлять профес-
	там рынка и каналов реализации;	сиональную деятель-
	формирование ассортимента про-	ность в других областях
	даваемой продукции и услуг внутри	и (или) сферах профес-
	и вне предприятия питания;	сиональной деятельности
	выявление недостатков процесса	при условии соответст-
	обслуживания и определение спосо-	вия уровня их образова-
	бов повышения качества обслужи-	ния и полученных ком-
	вания с разработкой критериев и	петенций требованиям к
	показателей эффективности обслу- живания;	квалификации работника.
	разработка мотивационной про-	
	граммы для работников производст-	
	ва и анализ эффективности проведе-	
	ния мотивационных программ;	
	операционное планирование на	
	предприятии;	
	организация документооборота по	
	производству;	
	организация работы коллектива,	
	мотивация и стимулирование работ-	
	ников производства;	
	управление персоналом, оценка	
	состояния социально-	
	психологического климата в коллек-	
	тиве;	
	контроль финансовых и матери-	
	альных ресурсов;	
	осуществление технического кон-	
	троля и управление качеством про-	
	изводства продукции питания;	
	формирование профессиональной команды, мотивация работников	
	производства, поддержка лояльность	
	персонала к предприятию и руково-	
	дству;	
	организация профессионального	
	обучения и аттестации работников	
	производства;	
	создание и обеспечение функцио-	
	нирования системы поддержки здо-	
	ровья и безопасности труда работ-	
	ников предприятия питания;	
	участие в планировке и оснаще-	
	нии предприятий питания;	
	контроль движения финансовых и	
	материальных ресурсов производст-	
	ва, принятие мер для предотвраще-	
	ния различных злоупотреблений	
22 H	персонала.	
=	исследова- проведение исследований по вы-	- продовольственное
пенность, включая про-	*	сырье растительного и
изводство напитков и	ти качества и безопасности продук-	животного происхож-
габака (в сфере про-	ции производства и условий, непо- средственно влияющих на их воз-	дения; продукция пи-
иышленного производ- ства кулинарной про-	горедственно влижощих на их воз-	тания различного на-
		знапениа, метони и
ivkiinn)	никновение;	значения; методы и средства испытаний и
дукции)		значения; методы и средства испытаний и контроля качества сы-

#### 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины: Б1.В.ДВ.02.02.

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питание и пр.) (в сфере общественного питания).

Объекты профессиональной деятельности (или областей знания):

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.
- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

#### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или	Категория	V од и поприоново	Код и наимено-	Основание (ПС,
Задача 11Д		-	Код и наименова-		` '
	область зна-	профессио-	ние профессио-	вание индикатора	анализ опыта)
	ния (при не-	нальных ком-	нальной компе-	достижения про-	
	обходимо-	петенций (при	тенции	фессиональной	
	сти)	необходимо- сти)		компетенции	
Направленность (проф	риль), специализ	ация <i>«Технология</i>	организации рестор	анного дела»	
Тип задач профессион					проектный, науч-
но-исследовательский			, 1	<i>J</i> 1 ,	1 , 3
оценка качества			ПК-11	ПК-11.4	Профессиональ-
услуг в области			Способен кон-	Осуществлять	ный стандарт
проектирования и			тролировать и	технологическую	«Специалист по
реконструкции			оценивать каче-	компоновку и	технологии про-
предприятия пита-			ство предостав-	применять мето-	дукции общест-
ния, предоставляе-			ляемых организа-	ды подбора обо-	венного пита-
мых проектными			циями услуг по	рудования для	
1				* *	ния», утвер-
организациями;			проектированию,	технологических	жденный при-
разработка техни-			реконструкции и	линий и участков	казом Мини-
ческого задания и			монтажу обору-	производства	стерства труда
технико-			дования, участво-	продукции обще-	и социальной
экономического			вать в планировке	ственного пита-	защиты Россий-
обоснования на про-			и оснащении	ния массового	ской Федерации
ектирование и ре-			предприятий пи-	изготовления и	от 15 июня
конструкцию пред-			тания	специализиро-	2020 г. № 329н,
приятия питания;				ванных пищевых	регистрацион-
определение раз-				продуктов	ный № 1302.
меров производст-					
венных помещений,					
подбор технологи-					
ческого оборудова-					
ния и его размеще-					
ние;					
чтение чертежей					
и осуществление					
контроля за качест-					
вом услуг проект-					
ных организаций					
при проектировании					
и реконструкции					
предприятий пита-					
ния;					
осуществление					
контроля за качест-					
вом монтажных ра-					
бот, и оценка ре-					
зультатов проекти-					
рования предпри-					
ятий питания мало-					
го бизнеса;					
· ·					
использование сис-					

темы автоматизиро-				
ванного проектиро-				
вания и программ-				
ного обеспечения				
при создании проек-				
тов вновь строя-				
щихся и реконст-				
руированных пред-				
приятий питания.				
		ПК-12	ПК-12.4	Профессио-
		Готовность осу-	Эксплуатировать	нальный стан-
		ществлять поиск,	оборудование для	дарт «Специа-
		выбор и исполь-	производства	лист по техно-
		зование инфор-	продукции обще-	логии продук-
		мации в области	ственного пита-	ции обществен-
		проектирования	ния массового	ного питания»,
		предприятий пи-	изготовления и	утвержденный
		тания, составлять	специализиро-	приказом Ми-
		техническое за-	ванных пищевых	нистерства тру-
		дание на проек-	продуктов в со-	да и социальной
		тирование пред-	ответствии с тех-	защиты Россий-
		приятия питания	нологическими	ской Федерации
		малого бизнеса,	инструкциями	от 15 июня 2020
		проверять пра-	17 ,	г. № 329н, реги-
		вильность подго-		страционный №
		товки технологи-		1302.
		ческого проекта,		
		выполненного		
		проектной орга-		
		низацией		
	1	ппоацион		

4. Объем дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

4. Объем дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятии									
Вид учебной работы	Всего	Курс							
	часов	1	2	3	4	5			
Аудиторные занятия (всего)	18				18				
В том числе:	-				·				
Лекции	8				8				
Лабораторные работы (ЛР)	-				-				
Практические занятия (ПЗ)	10				10				
Семинары (С)	-				-				
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)	-				-				
Другие виды аудиторной работы	-				-				
Самостоятельная работа (всего)	189				189				
В том числе:	-				-				
Курсовой проект/(работа) (самостоятельная работа)									
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	189				189				
Контроль	9				9				
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	экзамен				экзамен				
Общая трудоемкость час	216				216				
Зачетные Единицы Трудоемкости	36				36				
Контактная работа (всего по дисциплине)	18				18				

### 5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

	Наименование раздела дисциплины		нологи	ком-	Формируе-			
<b>№</b> п/п			Лаборат. занятия	Практич. занятия.	Курсо- вой П/Р (КРС)	работа	<b>bcero</b> 4ac. (6e3	мые компе- тенции
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Введение в водоснабжение	2	-	-	-	9	11	ПК-11.4, ПК-12.4
2.	Качество и обработка воды	2	-	-	-	20	22	ПК-11.4, ПК-12.4
3.	Водопроводные сети	2	-	-	-	40	42	ПК-11.4, ПК-12.4
4.	Водоотведение и канализация	2	-	1	1	30	32	ПК-11.4, ПК-12.4
5.	Системы водоснабжения, водоотведения и канализации предприятий общественного питания (СВВК ПОП)	ı	-	4	-	40	44	ПК-11.4, ПК-12.4
6.	Расчет СВВК ПОП	1	-	4	-	50	54	ПК-11.4, ПК-12.4
7.	ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА Работа с СВВК ПОП	-	_	2	1	0	2	ПК-11.4, ПК-12.4
	ИТОГО (без «Контроль»)	8	-	10	-	189	207	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

<b>№</b> п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых		№ № разделов данной дисциплины из табл.5.1, для которых необходимо изучение обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последую-							
	(последующих) дисциплин			щих) дис						
		1	2	3	4	5	6			
	Предшествующие дисциплины									
1.	Физика	-	+	-	-	-	-			
2.	Органическая химия	-	+	-	-	-	-			
3.	Неорганическая химия	-	+	-	-	-	-			
4.	Процессы и аппараты пищевых производств	-	+	+	+	+	+			
5.	Оборудование предприятий общественного питания	_	+	+	+	+	+			

#### 5.3 Лекционные занятия

<b>№</b> π/π	Наименование разделов	Содержание разделов	Трудоем- кость (час.)	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5
1.	Введение в водоснабжение.	История развития водоснабжения. Основные определения. Задачи системы водоснабжения. Виды водоисточников. Назначение систем водоснабжения. Схема системы водоснабжения из природного (открытого источника) с насосными станциями первого, второго и третьего подъема и раздачи воды потребителям с регулирующей водонапорной башней. Состав системы водоснабжения. Основные элементы и классификация систем водоснабжения.	2	ПК-11.4, ПК-12.4
2.	Качество и обработка воды	Виды загрязнения воды.  Требования к качеству питьевой воды. Лимитирующие показатели вредности. Показатели, определяемые при оценке качества воды Лимитирующие показатели вредности. Общесанитарный показатель и пр. показатели. Показатели, определяемые при оценке качества воды. Микробиологический показатель и пр. показатели. Показатели, определяемые при оценке качества воды. Микробиологические показатели. Общее микробное число. Химические показатели. Органолептические показатели. Показатели мутности, цветности, жесткости и т.д. Естественные факторы загрязнения воды. Антропогенные факторы загрязнения воды. Загрязняющие вещества. Химические факторы загрязнения воды. Примеси неорганического и органического происхождения. Физические факторы загрязнения воды. Механические примеси. Тепловые загрязнения. Радиоактивные загрязнения. Биологические факторы загрязнения воды. Микроорганизмы в воде.	2	ПК-11.4, ПК-12.4

		Основные виды и способы обработки воды. Основные функции водопроводных очистных сооружений. Задачи очистных сооружений. Безреагентное и реагентное хозяйство. Удаление взвешенных веществ. Устранение веществ, обуславливающих цветность воды. Уничтожение, содержащихся в воде бактерий. Устранение запахов и привкусов. Сооружения для очистки и обработки воды. Оборудование для подготовки и отведения воды. Фильтры, фильтры-умягчители, жироловки, отстойники, сливные трапы, гидроза-		
		творы, сифоны, жироловки, отстойники,		
	Водопроводные сети.	ревизии и т.д. Водозаборные сооружения.		
3.	Бодопроводные сети.	Насосные станции. Водопроводы и водопроводные сети (тупиковые и кольцевые) Регулирующие и запасные емкостирезервуары. Транспортирование и распределение воды потребителям. Основные способы и виды систем транспортирования воды. Напорные и безнапорные системы водоподачи. Трубы, соединения, водопроводная арматура, фитинги. Магистральные и распределительные водопроводные линии. Виды труб и их соединения, условия применения. Требования, предъявляемые к трубам водопроводных сетей. Металлические трубы. Чугунные трубы. Стальные трубы. Водопроводная арматура и ее назначение. Предохранительная водопроводная арматура. Запорно-регулирующая водопроводная арматура. Водоразборная водопроводная арматура.	2	ПК-11.4, ПК-12.4
4.	Водоотведение и канализация	Общие сведения о водоотведении. Основные понятия. Виды сточных вод и их характеристика. Классификация и виды устройств для водоотведения сточных вод различных водопотребителей. Основные требования, предъявляемые к системам водоотведения. Системы канализации объектов водопотребления различной хозяйственной деятельности, конструктивнее особенности. Правила безопасной работы с системами	2	ПК-11.4, ПК-12.4

	водоотведения сточных вод. Меры и рекомендации по предупреждению аварийных и чрезвычайных ситуаций для систем водоотведения единичных и групповых водопользователей.		
	ИТОГО	8	

### **5.4 Лабораторные занятия** – не предусмотрено

5.5 Практические занятия

	3.3 практические занятия							
<b>№</b> п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Наименование занятий	Трудоем- кость (час.)	Компетенции ОК, ПК				
1	2	3	4	5				
1.	5.	Системы водоснабжения, водоотведения и канализации ПОП (СВВК ПОП). Простые системы. Системы с насосами. Насосные установки. Системы с водонапорными баками. Водомерные рамки (водомерные узлы).	2	ПК-11.4, ПК-12.4				
		Определение водопотребления для пищевых предприятий. Определение расхода холодной и горячей воды. Определение расхода сточных вод.	2	ПК-11.4, ПК-12.4				
		Нормативная документация. Расчет системы водоснабжения. Расчет системы водоотведения. Построение чертежей-схем СВВК ПОП. Кольцевые и тупиковые сети. Расчет потерь напора в сети ПОП	2	ПК-11.4, ПК-12.4				
2.	6.	Подбор оборудования СВВК ПОП. Расчет и подбор водомера. Расчет и подбор диаметра труб. Расчет и подбор дополнительного оборудования: насосных установок Расчет и подбор дополнительного оборудования: фильтров, жироловок.	2	ПК-11.4, ПК-12.4				
3.	7.	ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА Работа с СВВК ПОП	2	ПК-11.4, ПК-12.4				
		ОТОГИ	10					

5.6 Самостоятельная работа

<b>№</b> п/п	№ раздела дис- циплины из табл. 5.1	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудо- емкость (час.)	Формируе- мые компе- тенции
1	2	3	4	5
1.	1.	История развития водоснабжения. Основные элементы и классификация систем водоснабжения.	9	ПК-11.4, ПК-12.4
2.	2.	Виды загрязнения воды. Требования к качеству питьевой воды. Показатели качества воды.	20	ПК-11.4, ПК-12.4
3.	3.	Основные виды и способы обработки воды. Оборудование для подготовки и отведения воды.	40	ПК-11.4, ПК-12.4
4.	4.	Транспортирование и распределение воды потребителям. Водопроводные сети.	30	ПК-11.4, ПК-12.4
5.	5.	Общие сведения о водоотведении. Канализация: наружные сети и сооружения.	40	ПК-11.4, ПК-12.4
6.	6.	Лимитирующие показатели вредности. Показатели, определяемые при оценке качества воды	50	ПК-11.4, ПК-12.4

	Определение водопотребления для пищевых предприятий. Системы водоснабжения, водоотведения и канализации ПОП (СВВК ПОП). Простые системы, с насосами, с водонапорными баками. Водомерные рамки. Построение чертежей-схем СВВК ПОП и их расчет. Расчет потерь напора в сети ПОП. Подбор оборудования СВВК ПОП. Выбор диаметров труб, водомеров, насосных установок, фильтров, жироловок.		
	ОТОГО	189	

#### 5.7 Примерная тематика курсовых проектов – не предусмотрено

## 5.8 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Перечень		Виды занятий			Формы контроля	
компетенций	Л.	Лаб.	Пр.	КП	CPC	
ПК-11.4	+	-	+	-	+	Устный опрос, конспект (защита отчета-конспекта по лабораторно-практической работе), тест, экзамен.
ПК-12.4	+	_	+	-	+	Устный опрос, конспект (защита отчета-конспекта по лабораторно-практической работе), тест, экзамен.

Л – лекция, Пр – практические и семинарские занятия, Лаб – лабораторные работы, КР/КП – курсовая работа/проект, СРС – самостоятельная работа студента

#### 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

#### 6.1 Основная литература

- 1. Павлинова, И.И. Водоснабжение и водоотведение. Учебник и практикум. [Текст] / И.И. Павлинова и др. М.: Издательство Юрайт, 2019. 380 с. ЭБС ЮРАЙТ. https://www.biblio-online.ru/bcode/431939.
- 2. Орлов, В.А. Водоснабжение. Учебник для бакалавров. [Текст] / В.А. Орлов. М. : ИНФРА-М, 2017. 443 с.

#### 6.2 Дополнительная литература

- 1. Баженов, В. И. Водоснабжение и водоотведение. Учебник и практикум [Текст] / В. И. Баженов, В.И. Губий И.Г. М. : Издательство Юрайт, 2016. ЭБС ЮРАЙТ.
- 2 Белоконев Е.Н. Водоотведение и водоснабжение. Учебное пособие для бакалавров [Текст] / Е.Н. Белоконев Е.Н. Ростов-на-Дону.: Феникс, 2012.
- 3. Усаковский В.М. Водоснабжение и водоотведение в сельском хозяйстве [Текст] / В.М. Усаковский. М.: Колос, 2002.
- 4. Алексеев, М.И. Эксплуатация систем водоснабжения и канализации. Учеб. пособие. [Текст] / М.И. Алексеев, Мишуков Б.Г., Дмитриев В.Д. и др. М. : Высшая школа, 1993.

#### 6.3 Периодические издания

Оборудование пищевой промышленности : реферативный журн. / учредитель и изд : ВИНИТИ РАН. – 1956. – М., 2020 - . . – Ежемес. – ISSN 0034-2521.

Питание и общество: профессиональный кулинарный журнал; научно-производственное издание / учредители : Редакция журнала «Питание и общество» (физические лица). - 1928. – М. : «Питание и общество», 2020 - . – Ежемес.

Пищевая промышленность: науч.-производ. журн. / учредитель ООО «Пищепромиздат». – 1930, июль - . – М.: Пищевая промышленность, 2020- . – Ежемес. - ISSN 0235-2486.

Ресторатор: информационно-аналитический журнал о ресторанном бизнесе / учредители : сотрудники журнала (физические лица). — 2001 - . . – М. : ЗАО «Индепендент Маркет Девелопмент Гроуп», 2020. - . - Ежемес.

#### 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- 9EC «Znanium.com». URL: https://znanium.com
- ЭБ PΓATY. URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
- Справочно-правовая система «Гарант». URL : http://www.garant.ru
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». URL: http://www.consultant.ru
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». URL: <a href="https://www.1gl.ru">https://www.1gl.ru</a>
- Научная электронная библиотека elibrary. URL : <a href="https://www.elibrary.ru/defaultx.asp">https://www.elibrary.ru/defaultx.asp</a>
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) URL: http://www.cnshb.ru
- -Научная электронная библиотека КиберЛенинка. URL: https://cyberleninka.ru
- -Федеральный портал «Российское образование». URL: http://www.edu.ru/documents/
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». URL : <a href="http://window.edu.ru/">http://window.edu.ru/</a>
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. URL: http://fcior.edu.ru/
- Рязанский областной фонд поддержки малого предпринимательства Режим доступа: <a href="http://rofpmp.ru/">http://rofpmp.ru/</a>

#### 6.5 Методические указания к лабораторным занятиям— не предусмотрено

#### 6.6 Методические указания к практическим занятиям

Туркин В.Н. Методические указания к практическим занятиям по дисциплинам: «Водоснабжение и водоотведение на предприятиях общественного питания», «Водоиспользование и водоотведение на предприятиях общественного питания» (для студентов, обучающихся по направлению подготовки: «Технология продукции и организация общественного питания»). – Рязань: ФГОУ ВО РГАТУ, 2025. Электронная библиотека РГАТУ - Режим доступа http://bibl.rgatu.ru/

## 6.7 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Туркин В.Н. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплинам: «Водоснабжение и водоотведение на предприятиях общественного питания», «Водоиспользование и водоотведение на предприятиях общественного питания» (для студентов, обучающихся по направлению подготовки: «Технология продукции и организация общественного питания»). – Рязань: ФГОУ ВО РГАТУ, 2025. Электронная библиотека РГАТУ - Режим доступа <a href="http://bibl.rgatu.ru/">http://bibl.rgatu.ru/</a>

## 7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных)

истемы, профессиональные оазы данных)						
Наименование	Лицензия	Ограничение	Дата окон- чания			
Kaspersky Endpoint Security длябизнеса - Стандартный RussianEdition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022			
Office 365 для образования E1(преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c- 626c8be57420	без ограни- чений	без ограни- чений			
ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 напредоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021					
«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационной поддержке от 26.08.2016	без ограни- чений	без ограни- чений			
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP- 4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH- 7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WD					

Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF- JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR- 334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ- YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC- TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV- Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF- 9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W- KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6- G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ- GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF- T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3- QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R- PWHKG		
7-Zip	свободно распространяемая	без ограниче- ний	без ограниче- ний
A9CAD	свободно распространяемая	без ограниче- ний	без ограниче- ний
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограниче- ний	без ограниче- ний
Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограниче- ний	без ограниче- ний
Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограниче- ний	без ограниче- ний
eTXT Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограниче- ний	без ограниче- ний
GIMP	свободно распространяемая	без ограниче- ний	без ограниче- ний
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограниче- ний	без ограниче- ний
K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограниче- ний	без ограниче- ний
LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограниче- ний	без ограниче- ний
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограниче- ний	без ограниче- ний
Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограниче- ний	без ограниче- ний
Opera	свободно распространяемая	без ограниче- ний	без ограниче- ний
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограниче- ний	без ограниче- ний
WINE	свободно распространяемая	без ограниче- ний	без ограниче- ний
Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограниче- ний	без ограниче- ний
Справочно-правовая система"Гарант"	свободно распространяемая	без ограниче- ний	без ограниче- ний

Профессиональные БД					
База ГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-				
	<u>0.htm</u>				
Государственная публичная научно-техническая библиотека	http://ecology.gpntb.ru				
России					
Сайты официальных организаций					
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	<u>gost.ru</u>				
Официальный сайт Министерства здравоохранения Россий-	http://www.rosminzdrav.ru				
ской Федерации					

Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	www.nbmgu.ru			
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp			
Информационные справочные				
системы				
Гарант http://		/www.garant.ru/		
КонсультантПлюс	http:/	/www.consultant.ru/		

## 8. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплине

Оформляется отдельным документом как Приложение 1 к рабочей программе

#### 9. Материально-техническое обеспечение.

Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы

#### МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

#### Утверждаю:

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
О.В. Черкасов «19» марта 2025 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ

Уровень профессионального образования бакалавриат

**Направление подготовки** 19.03.04Технология продукции и организация общественного питания

**Направленность** (профиль) «Технология организации ресторанного дела»

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения заочная

**Kypc** <u>4,5</u>

Курсовая(ой) работа/проект - курс Зачет 4курс

Экзамен –5курс

#### ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного 17 августа 2020 года №1047

Разработ доцент	чик кафедры	ТОПиПСХП		Bab-	Вавилова	H.B.
Рассмотр	оена и утверж	кдена на заседані	ии кафедры	«19» марта 2025 г.	, протокол №	7a
Завелую	ший кафелро	ой ТОПиПСХП	7-1	Черкасов О В		

#### 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Национальная кухня» является формирование необходимых теоретических знаний вобласти развития и становления традиций и культуры питания различных народов, практических навыков и умений управления технологическими процессами производства и организации потребления блюд и кулинарных изделий, присущих кухням различных стран и народов.

Задачами изучения дисциплины являются:

- формирование представления о кулинарном искусстве, как составной части материальной культуры нации, связанной с национальными, религиозными и прочими особенностями различных народов мира;
- овладение приемами организации и осуществления процесса производства национальных блюд с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качественной готовой продукции, присущей кухне различных стран и народов;

Типы задач и задачи профессиональной деятельности выпускниковпредставлены в таблице 1.

Таблица 1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

типам).			
Область	Типы задач	Задачи профессиональной	Объекты
профессиональной	профессиональной	деятельности	профессиональной
деятельности (по	деятельности		деятельности (или
Реестру Минтруда)			области знания)
1	2	3	4
22. Пищевая	технологический	- организация оформления	- продовольственное
промышленность,		документов, для получения	сырье растительного и
включая		разрешительной документации	животного
производство		для функционирования	происхождения;
напитков и табака		предприятия питания;	продукция питания
(в сфере		- разработка планов и программ	различного назначения;
промышленного		внедрения инноваций и	методы и средства
производства		определения эффективности их	испытаний и контроля
кулинарной		внедрения в производство;	качества сырья и
продукции)		- участие в разработке	готовой продукции
		концепции развития	питания;
		предприятия питания с учетом	технологическое
		тенденций потребительского	оборудование; сетевые
		рынка;	и крупные предприятия
		- планирование и координация	питания и отели,
		деятельности производства с	крупные
		другими видами деятельности	специализированные
		предприятия питания;	цеха, имеющие
		- организация и осуществление	функции кулинарного
		контроля соблюдения	производства;
		технологического процесса	центральный офис сети
		производства продукции	предприятий питания.
		питания на отдельных	-
		участках/подразделениях	выпускникимогутосущ
		предприятия питания;	ествлятьпрофессиональ
		- организация работы	ную
		производства и процессов	деятельностьвдругихоб
		снабжения, хранения и	ластяхи(или)сферахпро
		передвижения продуктов	фессиональнойдеятельн
		внутри предприятия питания;	остипри

1	2	3	4
1	2	- разработка и реализация	условиисоответствия
		мероприятий по управлению	уровняихобразованияи
		качеством и безопасностью	полученныхкомпетенци
		сырья, полуфабрикатов и	йтребованиямк
		готовой продукции на	квалификации
		предприятиях питания;	работника.
		- разработка и реализация мероприятий по повышению	
		эффективности производства	
		продукции питания,	
		направленных на снижение	
		трудоемкости, энергоемкости и	
		повышение	
		производительности труда;	
		- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических	
		производств продукции	
		питания, нового	
		технологического	
		оборудования;	
		- организация и осуществление	
		входного контроля качества	
		сырья и материалов, производственного контроля	
		полуфабрикатов и продукции	
		питания;	
		- проведение стандартных и	
		сертификационных испытаний	
		пищевого сырья и готовой	
		продукции питания; - оценка влияния новых	
		технологий, новых видов	
		сырья, продуктов и	
		технологического	
		оборудования, новых условий	
		производства продукции на	
		конкурентность продукции производства и рентабельность	
		предприятия;	
		- обеспечение и поддержание	
		эффективной системы продаж	
		продукции производства и	
		контроля деятельности производства;	
		- совершенствование работы	
		производства и содействие	
		совершенствованию процесса	
		обслуживания гостей;	
		- участие в разработке концепции,	
		ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии	
		развития предприятия питания;	
		- разработка и реализация	
		программ по продвижению	
		продукции производства и	
		привлечению потребителей,	
		обеспечению и поддержки лояльности потребителей к	
		предприятию питания.	
		1 r	

1	2	3	4
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)	2 организационно- управленческий	- оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; - организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; - установка критериев и показателей эффективности работы производства; - определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; - организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; - определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; - формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; - выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания; - разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности обслуживания; - разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; - организация документооборота по производству; - организация документооборота по производству; - организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; - управление персоналом, оценка состояния социальнопсихологического климата в	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания выпускникимогутосущ ествлятыпрофессиональную деятельностьвдругихоб ластяхи(или)сферахпро фессиональнойдеятельн остиприусловиисоответ ствияуровняихобразова нияиполученныхкомпет енцийтребованиямк квалификации работника.
		мотивация и стимулирование работников производства; - управление персоналом, оценка состояния социально-	

1	2	3	4
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	научно-исследовательский	мотивация поддержка поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.  - проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции путания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использования современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; участие в разработке продукции питания; участие в разработке продукции питания; участие в разработке продукции питания с заданными определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.  - выпускникимогутосущ ествлятьпрофессиональную деятельностьвдругихоб ластяхи(или)сферахпро фессиональнойдеятельн остиприусловиисоответ ствияуровняихобразова нияиполученныхкомпет енцийтребованиямк квалификации работника.
1	2	3	4

22. Пищевая	проектный	- оценка качества услуг в области	- продовольственное
промышленность,	1	проектирования и реконструкции	сырье растительного и
включая		предприятия питания,	животного
производство		предоставляемых проектными	происхождения;
напитков и табака		организациями;	продукция питания
(в сфере		- разработка технического	различного назначения;
`		задания и технико-	методы и средства
промышленного		экономического обоснования на	испытаний и контроля
производства		проектирование и	качества сырья и
кулинарной		реконструкцию предприятия	готовой продукции
продукции)		питания;	питания;
		- определение размеров	технологическое
		производственных помещений,	оборудование; сетевые
		подбор технологического	и крупные предприятия
		оборудования и его размещение;	питания и отели,
		- чтение чертежей и	крупные
		осуществление контроля за	специализированные
		качеством услуг проектных	цеха, имеющие
		организаций при проектировании	функции кулинарного
		и реконструкции предприятий	производства;
		питания;	центральный офис сети
		- осуществление контроля за	предприятий питания.
		качеством монтажных работ, и	-
		оценка результатов	выпускникимогутосущ
		проектирования предприятий	ествлятьпрофессиональ
		питания малого бизнеса;	ную
		- использование системы	деятельностьвдругихоб
		автоматизированного	ластяхи(или)сферахпро
		проектирования и программного	фессиональнойдеятельн
		обеспечения при создании	остиприусловиисоответ
		проектов вновь строящихся и	ствияуровняихобразова
		реконструированных	нияиполученныхкомпет
		предприятий питания.	енцийтребованиямк
			квалификации
			работника.

#### 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина Б1.В.ДВ.03.01 «Национальная кухня» относится к дисциплинам по выбору (ДВ.3) вариативной части (В) блока Б1 Дисциплины (модули), включена в учебный план по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Область профессиональной деятельности и сфера профессиональной деятельности выпускниковвключает:

- 22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие).

Выпускникимогутосуществлятьпрофессиональную деятельностьвдругихобластяхи(или)сферахпрофессиональнойдеятельностиприусловиисоо тветствияуровняихобразованияиполученныхкомпетенцийтребованиямк квалификации работника.

#### Типы задач профессиональной деятельности:

- технологический;
- организационно-управленческий;

- научно-исследовательский;
- проектный.

## Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания, освоивших программу бакалавриата, являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

Выпускникимогутосуществлятьпрофессиональную деятельностьвдругихобластяхи(или)сферахпрофессиональнойдеятельностиприусловиисоо тветствияуровняихобразованияиполученныхкомпетенцийтребованиямк квалификации работника.

#### 3. Планируемые результатыобучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом. Компетенции может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 3 — Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область	Код и	Код и наименование	Основание (ПС,
	знания	наименование	индикатора	анализ опыта)
		профессионально	достижения	
		й компетенции	профессиональной	
			компетенции	
Направленнос	ть (профиль),	«Технология орга	низации ресторанного	дела»
специализация	I			
Тип задач	профессиональной	технологический		
деятельности				
Организа-	- продовольственное	ПК-1	ПК-1.1	Профессиональный
ция работы	сырье растительного	Способен	Знает и применяет	стандарт
производства	и животного	разрабатывать	технологии	«Специалист по
и процессов	происхождения;	технологическую	производства и	технологии
снабжения,	- продукция питания	документацию по	организации	продукции и
хранения и	различного	ведению	производственных и	организации
передвиже-	назначения;	технологического	технологических	общественного
<b>РИН</b>	- методы и средства	процесса для	процессов	питания»,
продуктов	испытаний и	реализации	продукции	утвержденный
внутри	контроля качества	технологии	общественного	приказом
предприя-тия	сырья и готовой	производства	питания	Министерства труда
питания	продукции питания;	продукции		и социальной
	- технологическое	общественного		защиты Российской
	оборудование;	питания		Федерации от 15

Организа-	- сетевые и крупные	ПК-6	ПК-6.2	июня 2020 № 329н
ция и	предприятия питания	Способен	Знает основы	(зарегистрирован в
осуществле-	и отели, крупные	осуществлять	технологии	Министерстве
ние контроля	специализированные	входной и	производства	юстиции Российской
соблюдения	цеха, имеющие	технологический	продукции	Федерации 17 июля
			общественного	
технологичес	функции кулинарного	контроль качества	· ·	, , ,
кого	производства;	сырья,	питания	регистрационный №
процесса	- центральный офис	полуфабрикатов и		59004).
производст-	сети предприятий	готовой		
ва продукции	питания.	продукции для		
питания на		организации		
отдельных		ведения		
участках/под		технологического		
разделе-		процесса		
нияхпредпри		производства		
я-тия		продукции		
питания;		общественного		
, ,		питания		

#### 4. Объём дисциплины по курсам и видам занятий

Вид учебной работы	Раста насав	Куј	рсы	
	Всего часов	4	5	
Аудиторные занятия (всего)	40	22	18	
В том числе:	-	-		
Лекции	18	10	8	
Лабораторные занятия (ЛЗ)	22	12	10	
Самостоятельная работа (всего)	235	118	117	
В том числе:				
Подготовка отчетов по лабораторным занятиям	70	36	34	
Подготовка к контрольным опросам	42	20	22	
Подготовка реферата	42	20	22	
Изучение теоретического материала по	0.1	40	20	
литературным источникам без составления	81	42	39	
конспекта				
Контроль	13	4	9	
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет, экзамен	зачет	экзамен	
Общая трудоемкость час	288	144	144	
Зачетные Единицы Трудоемкости	8	4	4	
Контактная работа (по учебным занятиям)	40	22	18	

#### 5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

	тазделы дисциплины и технологии					
		Технологии формирования компетенций				
<b>№</b> п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Лаборатор. занятия	Самост. работа студента	Всего час. (без экзам)	Формируемые компетенции
1	Русская национальная кухня	4	4	42	50	ПК-1, ПК-6
2	Национальные кухни стран ближнего зарубежья	6	8	76	90	ПК-1, ПК-6
3	Национальные кухни европейских стран	6	8	75	89	ПК-1, ПК-6
4	Национальная кухня восточных стран	2	2	42	46	ПК-1, ПК-6

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

<b>№</b> п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих)дисциплин	№ разделов дисциплины из табл.5.1			ы из
		1	2	3	4
	Предыдущие дисциплины	[			
1.	Введение в технологии продуктов питания	+			
2.	Технология продукции общественного питания	+	+	+	+
3.	Товароведение продовольственных товаров	+	+	+	+
4.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	+	+	+	+
	Последующие дисциплины	I			
1.	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	+	+	+	+
2.	Ресторанное дело	+	+	+	+

#### 5.3 Лекционные занятия

No	№	Темы лекций	Трудоемкость	Формируемые
п/п	разделов	темы лекции	(час.)	компетенции
1	2	3	4	5
1.	1	Периоды становления русской кухни, этапы развития	2	ПК-1, ПК-6
2.	2	Развитие белорусской национальной кухни	2	ПК-1, ПК-6

1	2	3	4	5
3.	2	Национальная кухня Украины, особенности её развития	2	ПК-1, ПК-6
4.		Национальные особенности развития кухонь народов Кавказа	2	ПК-1, ПК-6
5.		Развитие кухонь народов Средней Азии, их характерные особенности с учетом культурных традиций	2	ПК-1, ПК-6
6.	3	Немецкая национальная кухня. Становление, развитие и отличительные особенности	1	ПК-1, ПК-6
7.		Итальянская национальная кухня. Этапы развития и связь с другими кухнями Западной Европы	1	ПК-1, ПК-6
8.		Французская национальная кухня и её значение в мировом кулинарном сообществе. Ассортимент национальных блюд	2	ПК-1, ПК-6
9.		Английская национальная кухня, её развитие и значение древних традиций в приготовлении блюд	2	ПК-1, ПК-6
10.	4	Японская национальная кухня	2	ПК-1, ПК-6

5.4 Лабораторные занятия

<b>№</b> π/π	Наименование разделов	Наименование лабораторных занятий	Трудо- емкость (час.)	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5
1.	Русская национальная кухня	Особенности приготовления русских блинов	2	ПК-1, ПК-6
2.	Национальные кухни стран ближнего	Особенности приготовления блюд из муки, круп, рыбы белорусской национальной кухни	2	ПК-1, ПК-6
3.	зарубежья	Приготовление национальных блюд народов Кавказа	4	ПК-1, ПК-6
4.		Приготовление плова среднеазиатской кухни	4	ПК-1, ПК-4, ПК-6
5.	Национальные кухни	Приготовление блюд немецкой национальной кухни	2	ПК-1, ПК-6
6.	Европейских стран	Приготовление блюд итальянской национальной кухни	4	ПК-1, , ПК-6
7.	1	Приготовление блюд французской национальной кухни	2	ПК-1, ПК-6

1	2	3	4	5
8.	Национальные кухни Восточных стран	Составление технологических карт и технологических схем для блюд японской национальной кухни	2	ПК-1, ПК-6

- 5.5 Практические занятия (семинары)- не предусмотрены
- 5.6. Научно-практические занятия не предусмотрены
- 5.7. Коллоквиумы не предусмотрены

5.8Самостоятельная работа

№	ламистиятельна	<b>F</b>	Трудо-	Формируемые
Π/	Наименовани	Тематика самостоятельной работы		
	е разделов	(детализация)	емкость	компетенции
П	2		(час.)	_
1	2	3	4	5
1.	Русская кухня	Особенности формирования культуры и	6	ПК-1, ПК-6
		традиций питания славянских народов		
2.		Характерные особенности национальных	4	ПК-1, ПК-6
		кухонь славянских народов.		
		Современные тенденции развития		
		национальных кухонь славянских		
		народов. Влияние религиозных		
		мировоззрений на традиции питания		
		славянских народов		
3.		Основные факторы,	4	ПК-1, ПК-6
		определяющие особенности		
		русскойкухни		
4.		Блюда русской национальной кухни и	2	ПК-1, ПК-6
		технологические особенности их		
		приготовления		
5.		Приготовление первых блюд русской национальной кухни	4	ПК-1, ПК-6
6.		Приготовление каш русской национальной кухни	4	ПК-1, ПК-6
7.		Особенности технологии приготовления	2	ПК-1, ПК-6
		блюд постного и скоромного стала		·
		древнерусской кухни		
8.		Развитие русской кулинарной	4	ПК-1, ПК-6
		культуры в XVIII-XIXвеках под		
		влияниемфранцузских кулинаров		
9.		Становление и развитие	4	ПК-1, ПК-6
		современной советской кухни		, and the second
		ХХвека.Национальныетрадиции,		
		интернационализм, толерантность,		
		интерес ккулинарным традициям		
		всехнародов		
		r - 77-		
ь				

1	2	3	4	5
10.		Современная национальная русская кухня, тенденции развития. Характеристика основных продуктов, используемых для приготовления блюд, технологияприготовления, способыоформления и подачи	8	ПК-1, ПК-6
11.	Националь- ные кухни стран	Развитие белорусской сельской кухни под влиянием русской и украинской кухни	4	ПК-1, ПК-6
12.	ближнего зарубежья	Ассортимент блюд белорусской национальной кухни, традиционные особенности их приготовления	6	ПК-1, ПК-6
13.		Особенности приготовления блюд из картофеля белорусской национальной кухни	6	ПК-1, ПК-6
14.		Блюда украинской национальной кухни, традиционные особенности их приготовления	6	ПК-1, ПК-6
15.		Приготовление вареников украинской национальной кухни	8	ПК-1, ПК-6
16.		Развитие западно-украинской национальной кухни	4	ПК-1, ПК-6
17.		Становление юго-восточной украинской кухни и её традиционные особенности	4	ПК-1, ПК-6
18.		Особенности технологии приготовления блюд из кур на Кавказе	6	ПК-1, ПК-6
19.		Развитие армянской национальной кухни под влиянием Турции	4	ПК-1, ПК-6
20.		Традиции и обычаи азербайджанской кухни	4	ПК-1, ПК-6
21.		Национальные кулинарные традиции народов северного Кавказа	4	ПК-1, ПК-6
22.		Развитие национальной среднеазиатской национальной кухни в период кочевого образа жизни	4	ПК-1, ПК-6
23.		Общие и отличительные черты национальных кухонь народов Средней Азии	4	ПК-1, ПК-6
24.		Прибалтийские кухни. Общие и отличительные особенности технологии приготовления национальных блюд прибалтийских народов	4	ПК-1, ПК-6
25.		Приготовление национальных блюд народов Прибалтики. Блюда эстонской национальной кухни. Блюда литовской национальной кухни. Блюда латвийской национальной кухни	8	ПК-1, ПК-6

1	2	3	4	5
26.	Националь-	Понятие «европейская кухня», отличие	2	ПК-1, ПК-6
	ные кухни	от других национальных кухонь		,
27.	европейских	Болгарская национальная кухня. Её	12	ПК-1, ПК-6
	стран	характерные черты и особенности.		
	Страп	Ассортимент и технология		
		приготовления блюд. Развитие		
		болгарскойкухни		
28.		Развитие польской национальной	4	ПК-1, ПК-6
		кухни и её общие черты с		,
		соседними странами		
29.		Особенности приготовления холодных	4	ПК-1, ПК-6
		блюд и закусок, бутербродов в		,
		чехословацкой национальной		
		кухне		
30.		Немецкая кухня, традиции и технологии	7	ПК-1, ПК-6
		приготовления блюд, ассортимент		
		используемых продуктов	0	THE 1 THE C
31.		Итальянская кухня. Факторы, оказавшие	8	ПК-1, ПК-6
		влияние на формирование итальянской		
		кухни. Традиции и технологии		
		приготовления блюд, ассортимент		
22		используемых продуктов	0	пи тик
32.		Особенности технологии приготовления	8	ПК-1, ПК-6
		традиционных блюд итальянской кухни (пиццы и пасты)		
33.		Французская кухня, традиции и	8	ПК-1, ПК-6
55.		характерные особенности. Особенности	O	11K-1, 11K-0
		становления. Особенности использования		
		вина для приготовления блюд.		
		Разнообразие ассортимента соусов, блюд		
		из пресноводной и морской рыбы,		
		омлетов. Особенности приготовления,		
		оформления и отпуска наиболее		
		распространенных блюд французской		
34.		Традиционная начиональ ная	4	ПК-1, ПК-6
J4.		Традиционная национальная английская кухня и её значение в	4	11IX-1, 11X-0
		здоровом питании нации		
35.		Характеристика традиционных	4	ПК-1, ПК-6
55.		продуктов питания и основных приемов		1110 1, 1110-0
		кулинарной обработки национальных		
		блюд английской кухни		
36.		Приготовление блюд английской	4	ПК-1, ПК-6
50.		национальной кухни		1110 1, 1110-0
37.		Влияние европейских стран на развитие	4	ПК-1, ПК-6
5,.		североамериканской кухни		111. 1, 111. 0
38.		Развитие национальной кухни	2	ПК-1, ПК-6
		скандинавских стран		, -
39.		Венгерская кухня, традиции,	4	ПК-1, ПК-6
		отличительные особенности		<u> </u>

1	2	3	4	5
40.	Кухни Восточных стран	Китайская кухня: традиционных блюда из риса, бобов, сои, овощей, морепродуктов. Императорская и простонародная кухня, кухни провинций Китая. Четыре составляющих китайской технологии приготовления пищи. Требования к тепловой обработке. Ориентация кулинарии Китая на	8	ПК-1, ПК-6
41.		экономное приготовление и всеядность Составление технологических карт и технологических схем для блюд китайской национальной кухни	6	ПК-1, ПК-6
42.		Оформление блюд в китайской национальной кухни с использованием овощей, цветов, ягод и других декоративных украшений	2	ПК-1, ПК-6
43.		Правила приготовления блюд из риса в японской кухне. Ассортимент. Блюда лапшовые - основная и дополнительная еда. Место бобовых продуктов (тофу и мисо), рыбы в японской кулинарии. Разновидности суши, роллы	4	ПК-1, ПК-6
44.		Организация и проведение «церемонии чаепития» в японской кухни	2	ПК-1, ПК-6
45.		Общие и отличительные характерные особенности китайской и японской национальных кухонь	4	ПК-1, ПК-6
46.		Корейская национальная кухня. Специфические особенности корейской кухни. Блюда из овощей, риса и бобовых продуктов. Приемы тепловой обработки, специи и приправы, используемые в кулинарии Кореи	6	ПК-1, ПК-6
47.		Индийская национальная кухня	2	ПК-1, ПК-6
48.		Таиландская национальная кухня	2	ПК-1, ПК-6
49.		Вьетнамская национальная кухня	2	ПК-1, ПК-6
50.		Малазийская национальная кухня	2	ПК-1, ПК-6
51.		Искусство карвинга в оформлении блюд восточной кухни	2	ПК-1, ПК-6

### 5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрена

5.10Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов

занятий и форм контроля

Перечень	Виды занятий Формы контроля		Форми контроля		
компетенций	Л	Лаб.	CPC	Формы контроля	
ПК-1	+	+	+	Отчет по лабораторному занятию,	
				устный опрос на лабораторном занятии,	
				проверка реферата, зачет, экзамен	
ПК-4	+	+	+	Отчет по лабораторному занятию, устный опрос на лабораторном занятии, проверка реферата, зачет, экзамен	

#### 6.Учебно-методическое обеспечение дисциплины

#### 6.1. Основная литература

- 1. Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник для студентов вузов, обуч. по спец. 260501 "Технология продуктов общественного питания" / Под ред. проф. А.И. Мглинца. СПб. : Троицкий мост, 2010. 736 с.
- 2. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Под ред. проф. А.И. Мглинца. Электрон.текстовые дан. СПб. : Троицкий мост, 2010. 736 с. ЭБС «Троицкий мост». Режим доступа: http://www.trmost.ru
- 3. Васильева, И.В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник и практикум / И.В. Васильева, Е.Н.Мясникова, А.С. Безряднова.. М.: Издательство Юрайт, 2016. 414.- ЭБС «Юрайт».

#### 6.2 Дополнительная литература

- 1. Астрейкова, А.А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ресторанов, кафе, клубов, баров и столовых [Текст] / А. А. Астрейкова, П. Д. Матвеев, Т. П. Ананич. Минск :Харвест, 2011. 800 с.
- 2. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Текст] : лабораторный практикум / А.Т. Васюкова, А.С. Ратушный. 2-е изд. М. : Дашков и К, 2009. 108 с.
- 3. Ефимова, Ю. А. Шведский стол: организация и технологии [Текст] / Ю.А. Ефимова. М.: Ресторанные ведомости, 2009. 144 с.
- 4. Могильный, М. П. Технология продукции в общественном питании [Текст] : справочное пособие / М.П. Могильный. М, :ДеЛипринт, 2005. 320 с.
- 5. Могильный, М. П.. Справочник работника общественного питания [Текст] / М.П. Могильный, Т.В. Шленская, А.М. Могильный; под ред. М.П. Могильного. 2-е изд.; испр., перераб. М.: ДеЛи плюс, 2011. 656 с.
- 6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / сост. М.Т. Лабзина. СПб. : ГИОРД, 2014. 768 с.
- 7. Смирнова, И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] / И. Р. Смирнова, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова, Л. В. Козловская СПб.: Троицкий мост, 2013. 232 с. ЭБС «Троицкий мост».

#### 6.3 Периодические издания

- 1. Вопросы питания : науч.-практ. журнал / учредитель : редакция журнала «Вопросы питания». 1932- . М. : Издат. Группа «ГЭОТАР-Медиа», 2015 . Двухмес. ISSN 0042-8833.
- 2. Научные и технические библиотеки : науч.-практич. журн. / учредитель и изд. : ГПНТБ РФ. 1961 . М., 2015 . Ежемес. ISSN 0130-9765.

- 3. Питание и общество: профессиональный кулинарный журнал; научнопроизводственное издание / учредители : Редакция журнала «Питание и общество» (физические лица). - 1928. – М.: «Питание и общество», 2015 - . – Ежемес.
- 4. Пищевая промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель ООО «Пищепромиздат». 1930, июль . M. : Пищевая промышленность, 2015- . Eжемес. ISSN0235-2486.
- 5. Ресторатор : информационно-аналитический журнал о ресторанном бизнесе / учредители : сотрудники журнала (физические лица). 2001 . М. : ЗАО «Индепендент Маркет Девелопмент Гроуп», 2015. . Ежемес.
- 6. Стандарты и качество : науч.-техн. журн. / учредитель : РИА «Стандарты и качество». 1927 . М. : ООО РИА «Стандарты и качество», 2015 . Ежемес. ISSN 0038-9692.

#### 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

ЭБС «Лань» – Режим доступа: http://e.lanbook.com

ЭБС «Юрайт» – Режим доступа: http://www.biblio-online.ru

ЭБ РГАТУ – Режим доступа: http://bibl.rgatu.ru/WEB

ЭБС «Троицкий мост». Режим доступа: http://www.trmost.com/

#### 6.5 Методические указания к лабораторным занятиям

1. Вавилова, Н.В. Методические указания для лабораторных работ по дисциплине «Национальная кухня» для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат) Рязань, 2025, [Электронный ресурс] / Н.В. Вавилова. – Рязань: Издательство ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. – 53 с. – ЭБС РГАТУ

#### 6.6 Методические указания к практическим занятиям – не предусмотрены

## 6.7 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

1. Вавилова, Н.В. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Национальная кухня» для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат) Рязань, 2025, [Электронный ресурс] / Н.В. Вавилова. – Рязань: Издательство ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. – 22 с. – ЭБС РГАТУ

7.Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочныесистемы, профессиональные базыланных)

Наименование	Лицензия	Ограничени	Датаокончан
		e	ия
Kaspersky Endpoint Security длябизнеса - Стандартный RussianEdition. 150- 249 Node 1 yearEducational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Office 365 для образования E1(преподавательски й)	70dac036-3972-4f17-8b2c- 626c8be57420	безограничен ий	безограничен ий
ВКРВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 напредоставлениедоступакплатформеВКРВУЗот17 .03.2021		

«СетьКонсультантПл юс»	Договор об информационнойподдержкеот26.08.2016	безогра ничений	безограничен ий
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP- 4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH- 7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WD		
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF- JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR- 334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ- YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC- TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV- Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF- 9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W- KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6- G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ- GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF- T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3- QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R- PWHKG		
7-Zip	свободнораспространяемая	безограничен ий	безограничен ий
A9CAD	свободнораспространяемая	безограничен ий	безограничен ий
AdobeAcrobatReader	свободнораспространяемая	безограничен ий	безограничен ий
AdvegoPlagiatus	свободнораспространяемая	безограничен ий	безограничен ий
Edubuntu 16	свободнораспространяемая	безограничен ий	безограничен ий
еТХТАнтиплагиат	свободнораспространяемая	безограничен ий	безограничен ий
GIMP	свободнораспространяемая	безограничен ий	безограничен ий
GoogleChrome	свободнораспространяемая	безограничен ий	безограничен ий
K-liteMega CodecPack	свободнораспространяемая	безограничен ий	безограничен ий
LibreOffice4.2	свободнораспространяемая	безограничен ий	безограничен ий
MozillaFirefox	свободнораспространяемая	безограничен ий	безограничен ий
MicrosoftOneDrive	свободнораспространяемая	безограничен ий	безограничен ий
Opera	свободнораспространяемая	безограничен ий	безограничен ий
Thunderbird	свободнораспространяемая	безограничен ий	безограничен ий
WINE	свободнораспространяемая	безограничен ий	безограничен ий
АльтОбразование9	свободнораспространяемая	безограничен ий	безограничен ий
Справочно-правовая система"Гарант"	свободнораспространяемая	безограничен ий	безограничен ий

ПрофессиональныеБД				
РегистрБАД-	registrbad@inbox.ru			

электронный справочник Биологически Активных Добавок					
БазаГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm				
Государственная публичная на учно-техническая библиотека России	http://ecology.gpntb.ru				
Каталог Оборудование для общественного питания	http://www.el- tov.ru/oborudovanie-dlya- restoranov-kafe-i-fast-fuda.html				
Сайтыофициальныхорганизаций					
Порталфедеральногоагентства РОССТАНДАРТ	gost.ru				
ОфициальныйсайтМинистерства здравоохраненияРоссийскойФедерации	http://www.rosminzdrav.ru				
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова	www.nbmgu.ru				
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp				
Информационныесправочныесистемы					
Гарант	http://www.garant.ru/				
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/				

- **8.** Фондоценочных средств дляте кущей, промежуточной аттестации подисциплине (Приложение 1)
- **9. Материально-техническое обеспечение.** Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы

#### МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А.КОСТЫЧЕВА»

#### Утверждаю:

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
О.В. Черкасов «19» марта 2025 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**КУХНЯ НАРОДОВ РОССИИ

Уровень профессионального образования бакалавриат

**Направление подготовки** 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

**Направленность** (профиль) «Технология организации ресторанного дела»

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения заочная

**Kypc** <u>4,5</u>

Курсовая(ой) работа/проект \_\_\_ курс Зачет 4 курс

Экзамен 5 курс

#### ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного 17 августа 2020 года № 1047

Разработчик доцент кафедры ТОПиПСХП \_\_\_\_\_\_ Вавилова Н.В.

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «19» марта 2025 г., протокол № 7а

Заведующий кафедрой ТОПиПСХП\_\_\_\_\_\_\_ Черкасов О.В.

#### 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Кухня народов России» является формирование необходимых теоретических знаний вобласти развития и становления традиций и культуры питания различных народов России, практических навыков и умений управления технологическими процессами производства и организации потребления блюд и кулинарных изделий, присущих кухням народов России.

Задачами изучения дисциплины являются:

- формирование представления о кулинарном искусстве, как составной части материальной культуры нации, связанной с национальными, религиозными и прочими особенностями различных народов России;
- овладение приемами организации и осуществления процесса производства национальных блюд с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качественной готовой продукции, присущей кухне различных народов России;

Типы задач и задачи профессиональной деятельности выпускниковпредставлены в таблице 1.

Таблица 1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

типам).			
Область	Типы задач	Задачи профессиональной	Объекты
профессиональной	профессиональной	деятельности	профессиональной
деятельности (по	деятельности		деятельности (или
Реестру Минтруда)			области знания)
1	2	3	4
22. Пищевая	технологический	- организация оформления	- продовольственное
промышленность,		документов, для получения	сырье растительного и
включая		разрешительной документации	животного
производство		для функционирования	происхождения;
напитков и табака		предприятия питания;	продукция питания
(в сфере		- разработка планов и программ	различного назначения;
промышленного		внедрения инноваций и	методы и средства
производства		определения эффективности их	испытаний и контроля
кулинарной		внедрения в производство;	качества сырья и
продукции)		- участие в разработке	готовой продукции
		концепции развития	питания;
		предприятия питания с учетом	технологическое
		тенденций потребительского	оборудование; сетевые
		рынка;	и крупные предприятия
		- планирование и координация	питания и отели,
		деятельности производства с	крупные
		другими видами деятельности	специализированные
		предприятия питания;	цеха, имеющие
		- организация и осуществление	функции кулинарного
		контроля соблюдения	производства;
		технологического процесса	центральный офис сети
		производства продукции	предприятий питания.
		питания на отдельных	-
		участках/подразделениях	выпускникимогутосущ
		предприятия питания;	ествлятьпрофессиональ
		- организация работы	ную
		производства и процессов	деятельностьвдругихоб
		снабжения, хранения и	ластяхи(или)сферахпро
		передвижения продуктов	фессиональнойдеятельн
		внутри предприятия питания;	остипри

1	2	3	4
1	<u> </u>	- разработка и реализация	условиисоответствия
		мероприятий по управлению	уровняихобразованияи
		качеством и безопасностью	полученныхкомпетенци
		сырья, полуфабрикатов и	йтребованиямк
		готовой продукции на	квалификации
		предприятиях питания; - разработка и реализация	работника.
		мероприятий по повышению	
		эффективности производства	
		продукции питания,	
		направленных на снижение	
		трудоемкости, энергоемкости и	
		повышение производительности труда;	
		- внедрение новых видов сырья,	
		высокотехнологических	
		производств продукции	
		питания, нового	
		технологического	
		оборудования; - организация и осуществление	
		входного контроля качества	
		сырья и материалов,	
		производственного контроля	
		полуфабрикатов и продукции	
		питания;	
		- проведение стандартных и сертификационных испытаний	
		пищевого сырья и готовой	
		продукции питания;	
		- оценка влияния новых	
		технологий, новых видов	
		сырья, продуктов и технологического	
		оборудования, новых условий	
		производства продукции на	
		конкурентность продукции	
		производства и рентабельность	
		предприятия; - обеспечение и поддержание	
		эффективной системы продаж	
		продукции производства и	
		контроля деятельности	
		производства;	
		- совершенствование работы	
		производства и содействие совершенствованию процесса	
		обслуживания гостей;	
		- участие в разработке концепции,	
		ценообразования на блюда,	
		продвижении бренда и стратегии	
		развития предприятия питания; - разработка и реализация	
		программ по продвижению	
		продукции производства и	
		привлечению потребителей,	
		обеспечению и поддержки	
		лояльности потребителей к	
		предприятию питания.	
		1	

1	2	3	4
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)	2 организационно- управленческий	- оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; - организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; - установка критериев и показателей эффективности работы производства; - определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; - организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; - определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; - формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; - выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания; - разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности обслуживания; - разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационное планирование на предприятии; - организация документооборота по производству; - организация документооборота по производству; - организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; - управление персоналом, оценка состояния социальнопсихологического климата в	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания выпускникимогутосущ ествлятьпрофессиональную деятельностьвдругихоб ластяхи(или)сферахпро фессиональнойдеятельн остиприусловиисоответ ствияуровняихобразова нияиполученныхкомпет енцийтребованиямк квалификации работника.
		работников производства; - управление персоналом, оценка состояния социально-	

1	2	3	4
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	научно-исследовательский	мотивация поддержка поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.  - проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции путания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использования современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; участие в разработке продукции питания; участие в разработке продукции питания; участие в разработке продукции питания с заданными определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.  - выпускникимогутосущ ествлятьпрофессиональную деятельностьвдругихоб ластяхи(или)сферахпро фессиональнойдеятельн остиприусловиисоответ ствияуровняихобразова нияиполученныхкомпет енцийтребованиямк квалификации работника.
1	2	3	4

22. Пищевая	проектный	- оценка качества услуг в области	- продовольственное
промышленность,	1	проектирования и реконструкции	сырье растительного и
включая		предприятия питания,	животного
производство		предоставляемых проектными	происхождения;
напитков и табака		организациями;	продукция питания
(в сфере		- разработка технического	различного назначения;
`		задания и технико-	методы и средства
промышленного		экономического обоснования на	испытаний и контроля
производства		проектирование и	качества сырья и
кулинарной		реконструкцию предприятия	готовой продукции
продукции)		питания;	питания;
		- определение размеров	технологическое
		производственных помещений,	оборудование; сетевые
		подбор технологического	и крупные предприятия
		оборудования и его размещение;	питания и отели,
		- чтение чертежей и	крупные
		осуществление контроля за	специализированные
		качеством услуг проектных	цеха, имеющие
		организаций при проектировании	функции кулинарного
		и реконструкции предприятий	производства;
		питания;	центральный офис сети
		- осуществление контроля за	предприятий питания.
		качеством монтажных работ, и	-
		оценка результатов	выпускникимогутосущ
		проектирования предприятий	ествлятьпрофессиональ
		питания малого бизнеса;	ную
		- использование системы	деятельностьвдругихоб
		автоматизированного	ластяхи(или)сферахпро
		проектирования и программного	фессиональнойдеятельн
		обеспечения при создании	остиприусловиисоответ
		проектов вновь строящихся и	ствияуровняихобразова
		реконструированных	нияиполученныхкомпет
		предприятий питания.	енцийтребованиямк
			квалификации
			работника.

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина Б1.В.ДВ.03.02 «Кухня народов России» относится к дисциплинам по выбору (ДВ.3) вариативной части (В) блока Б1 Дисциплины (модули), включена в учебный план по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Область профессиональной деятельности и сфера профессиональной деятельности выпускниковвключает:

- 22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие).

Выпускникимогутосуществлятьпрофессиональную деятельностьвдругихобластяхи(или)сферахпрофессиональнойдеятельностиприусловиисоо тветствияуровняихобразованияиполученныхкомпетенцийтребованиямк квалификации работника.

## Типы задач профессиональной деятельности:

- технологический;
- организационно-управленческий;

- научно-исследовательский;
- проектный.

## Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания, освоивших программу бакалавриата, являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

Выпускникимогутосуществлятьпрофессиональную деятельностьвдругихобластяхи(или)сферахпрофессиональнойдеятельностиприусловиисоо тветствияуровняихобразованияиполученныхкомпетенцийтребованиямк квалификации работника.

## 3. Планируемые результатыобучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом. Компетенции может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 3 — Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессионально й компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленнос	гь (профиль),	«Технология орга	низации ресторанного	дела»
специализация	1			
Тип задач	профессиональной	технологический		
деятельности				
Организа-	- продовольственное	ПК-1	ПК-1.1	Профессиональный
ция работы	сырье растительного	Способен	Знает и применяет	стандарт
производства	и животного	разрабатывать	технологии	«Специалист по
и процессов	происхождения;	технологическую	производства и	технологии
снабжения,	- продукция питания	документацию по	организации	продукции и
хранения и	различного	ведению	производственных и	организации
передвиже-	назначения;	технологического	технологических	общественного
<b>R</b> ИН	- методы и средства	процесса для	процессов	питания»,
продуктов	испытаний и	реализации	продукции	утвержденный
внутри	контроля качества	технологии	общественного	приказом
предприя-тия	сырья и готовой	производства	питания	Министерства труда
питания	продукции питания;	продукции		и социальной
	- технологическое	общественного		защиты Российской
	оборудование;	питания		Федерации от 15

Организа- ция и осуществле- ние контроля соблюдения технологичес кого процесса производст- ва продукции питания на отдельных участках/под разделе-ниях предприя-тия питания;	- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; - центральный офис сети предприятий питания.	ПК-6 Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации ведения технологического процесса производства продукции общественного питания	ПК-6.2 Знает основы технологии производства продукции общественного питания	июня 2020 № 329н (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 года, регистрационный № 59004).
---	--	--	---	--

## 4. Объём дисциплины по курсам и видам занятий

Вид учебной работы	D	Курсы		
	Всего часов	4	5	
Аудиторные занятия (всего)	40	22	18	
В том числе:	-	-		
Лекции	18	10	8	
Лабораторные занятия (ЛЗ)	22	12	10	
Самостоятельная работа (всего)	235	118	117	
В том числе:				
Подготовка отчетов по лабораторным занятиям	70	36	34	
Подготовка к контрольным опросам	42	20	22	
Подготовка реферата	42	20	22	
Изучение теоретического материала по литературным источникам без составления конспекта	81	42	39	
Контроль	13	4	9	
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет, экзамен	зачет	экзамен	
Общая трудоемкость час	288	144	144	
Зачетные Единицы Трудоемкости	8	4	4	
Контактная работа (по учебным занятиям)	44	26	18	

## 5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

3.1	тазделы дисциплины и технологии	<b>wohmn</b>	pobanni	1 KOMIICI	Спции	
		Техн		формиро етенций	вания	
<b>№</b> π/π	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Лаборатор. занятия	Самост. работа студента	Всего час. (без экзам)	Формируемые компетенции
1	Русская национальная кухня	4	4	34	42	ПК-1, ПК-6
2	Кухня финно-угорских народов России	6	8	76	90	ПК-1, ПК-6
3	Кухни тюркоязычных народов России	6	8	75	89	ПК-1, ПК-6
4	Заполярная кухня. Монгольская и еврейская кухни в России	2	2	42	46	ПК-1, ПК-6

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

<b>№</b> π/π	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих)дисциплин	№ разд табл.5.		сциплин	ы из
		1	2	3	4
	Предыдущие дисциплины				
1.	Введение в технологии продуктов питания	+			
2.	Технология продукции общественного питания	+	+	+	+
3.	Товароведение продовольственных товаров	+	+	+	+
4.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	+	+	+	+
	Последующие дисциплины				
1.	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	+	+	+	+
2.	Ресторанное дело	+	+	+	+

## 5.3 Лекционные занятия

<b>№</b> п/п	№ разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5
1.	1	Периоды становления русской кухни, этапы развития	2	ПК-1, ПК-6
2.	2	Современная национальная русская кухня	2	ПК-1, ПК-6

1	2	3	4	5
3.	2	Общие черты кухонь финно-угорских народов России	4	ПК-1, ПК-6
4.		Карельская кухня	2	ПК-1, ПК-6
5.	3	Татарская кухня	1	ПК-1, ПК-6
6.		Башкирская кухня	1	ПК-1, ПК-6
7.		Общие и отличительные черты кухонь народов Северного Кавказа	2	ПК-1, ПК-6
8.		Якутская кухня	2	ПК-1, ПК-6
9.	4	Кухня народов Крайнего Севера	2	ПК-1, ПК-6

5.4 Лабораторные занятия

<b>№</b> п/п	Наименование разделов	Наименование лабораторных занятий	Трудо- емкость (час.)	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5
1.	Русская национальная кухня	Особенности приготовления русских блинов	4	ПК-1, ПК-6
2.	Кухня финно- угорских	Приготовление первых блюд кухни финно-угорских народов России	4	ПК-1, ПК-6
3.	народов России	Приготовление мясо-тестяных блюд финно-угорских народов России	4	ПК-1, ПК-6
4.		Приготовление традиционных блюд из мяса и рыбы кухни финно-угорских народов России	2	ПК-1, ПК-6
5.	Кухни тюркоязычных народов России	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы туркоязычных народов России	2	ПК-1, ПК-6
6.		Приготовление овощных блюд туркоязычных народов России	2	ПК-1, ПК-6
7.		Приготовление мучных блюд туркоязычных народов России	2	ПК-1, ПК-6
8.	Заполярная кухня. Монгольская и еврейская кухни в России	Приготовление блюд еврейской кухни	2	ПК-1, ПК-6

- 5.5 Практические занятия (семинары)- не предусмотрены
- 5.6. Научно-практические занятия не предусмотрены
- 5.7. Коллоквиумы не предусмотрены

5.8Самостоятельная работа

№ Наименование Тематика самостоятеля	Трудо	-
т , глаимснование гематика самостоятель	трудо	- Формируемые
$\parallel \Pi / \parallel$	1 AMVOC	гь компетенции
п разделов (детализаци	(час.)	)
1 2 3	4	5
1. Русская кухня Особенности формирован	ия культуры 6	ПК-1, ПК-6
и традиций питания славя		,
2. Характерные особенности	4	ПК-1, ПК-6
национальных кухонь сла		,
народов. Современные те		
развития национальных к	ухонь	
славянских народов. Влия	-	
религиозных мировоззрен		
традиции питания славян		
3. Основные факторы,	4	ПК-1, ПК-6
определяющие	особенности	, -
русскойкухни		
4. Блюда русской национал	льной кухни и 2	ПК-1, ПК-6
	бенности их	,
приготовления		
5. Приготовление первых	блюд русской 4	ПК-1, ПК-6
национальной кухни		
6. Приготовление каш	и русской 4	ПК-1, ПК-6
национальной кухни	2	писл писл
7. Особенности технологии	-	ПК-1, ПК-6
блюд постного и скор	омного стала	
древнерусской кухни		
8. Развитие русской кулинар		ПК-1, ПК-6
культуры в XVIII-X		
влияниемфранцузских ку.		
9. Становление и развитие	4	ПК-1, ПК-6
современной советс	2	
ХХвека.Национальныетра		
1 1	толерантность,	
интерес ккулинарным	традициям	
всехнародов	_	
10. Современная национал		ПК-1, ПК-6
кухня, тенденции	развития.	
Характеристика основных		
продуктов, использу		
приготовления	блюд,	
технологияприготовления		
способыоформления и по	<u> </u>	
11. Кухня финно- Приготовление пирогов (	-	ПК-1, ПК-6
угорских иародов России		
12. народов России Приготовление национали		ПК-1, ПК-6
(обрядовых, ритуальных)		
финно-угорских народов		
13. Приготовление рыбно-мя		ПК-1, ПК-6
финно-угорских народов		
14. Приготовление рыбно-кур	_	ПК-1, ПК-6
финно-угорских народов	России	

<ul><li>15.</li><li>16.</li><li>17.</li><li>18.</li><li>19.</li><li>20.</li></ul>		Приготовление сладких блюд и кондитерских изделий кухни финно-угорских народов России Технологии приготовления блюд карельской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, рыбы, напитки Кухня финно-угорских народов Республики Коми. Технологии приготовления блюд народов Республики Коми. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки Мордовская кухня. Технологии приготовления блюд мордовской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки Удмуртская кухня. Технологии приготовления блюд удмуртской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд удмуртской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые	8 8 10	ПК-1, ПК-6  ПК-1, ПК-6  ПК-1, ПК-6  ПК-1, ПК-6
17. 18.		угорских народов России Технологии приготовления блюд карельской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, рыбы, напитки Кухня финно-угорских народов Республики Коми. Технологии приготовления блюд народов Республики Коми. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки Мордовская кухня. Технологии приготовления блюд мордовской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки Удмуртская кухня. Технологии приготовления блюд удмуртской кухни. Виды сырья, используемые для	10	ПК-1, ПК-6
17. 18.		Технологии приготовления блюд карельской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, рыбы, напитки Кухня финно-угорских народов Республики Коми. Технологии приготовления блюд народов Республики Коми. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки Мордовская кухня. Технологии приготовления блюд мордовской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд мордовской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки Удмуртская кухня. Технологии приготовления блюд удмуртской кухни. Виды сырья, используемые для	10	ПК-1, ПК-6
17. 18.		карельской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, рыбы, напитки Кухня финно-угорских народов Республики Коми. Технологии приготовления блюд народов Республики Коми. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки Мордовская кухня. Технологии приготовления блюд мордовской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки Удмуртская кухня. Технологии приготовления блюд удмуртской кухни. Виды сырья, используемые для	10	ПК-1, ПК-6
18.		используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, рыбы, напитки Кухня финно-угорских народов Республики Коми. Технологии приготовления блюд народов Республики Коми. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки Мордовская кухня. Технологии приготовления блюд мордовской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки Удмуртская кухня. Технологии приготовления блюд удмуртской кухни. Виды сырья, используемые для	10	ПК-1, ПК-6
18.		Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, рыбы, напитки Кухня финно-угорских народов Республики Коми. Технологии приготовления блюд народов Республики Коми. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки Мордовская кухня. Технологии приготовления блюд мордовской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки Удмуртская кухня. Технологии приготовления блюд удмуртской кухни. Виды сырья, используемые для	10	ПК-1, ПК-6
18.		круп, мяса, рыбы, напитки Кухня финно-угорских народов Республики Коми. Технологии приготовления блюд народов Республики Коми. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки Мордовская кухня. Технологии приготовления блюд мордовской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки Удмуртская кухня. Технологии приготовления блюд удмуртской кухни. Виды сырья, используемые для	10	ПК-1, ПК-6
18.		Кухня финно-угорских народов Республики Коми. Технологии приготовления блюд народов Республики Коми. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки Мордовская кухня. Технологии приготовления блюд мордовской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки Удмуртская кухня. Технологии приготовления блюд удмуртской кухни. Виды сырья, используемые для	10	ПК-1, ПК-6
18.		Республики Коми. Технологии приготовления блюд народов Республики Коми. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки  Мордовская кухня. Технологии приготовления блюд мордовской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки Удмуртская кухня. Технологии приготовления блюд удмуртской кухни. Виды сырья, используемые для	10	ПК-1, ПК-6
19.		приготовления блюд народов Республики Коми. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки  Мордовская кухня. Технологии приготовления блюд мордовской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки Удмуртская кухня. Технологии приготовления блюд удмуртской кухни. Виды сырья, используемые для		
19.		Республики Коми. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки  Мордовская кухня. Технологии приготовления блюд мордовской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки Удмуртская кухня. Технологии приготовления блюд удмуртской кухни. Виды сырья, используемые для		
19.		используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки  Мордовская кухня. Технологии приготовления блюд мордовской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки Удмуртская кухня. Технологии приготовления блюд удмуртской кухни. Виды сырья, используемые для		
19.		Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки Мордовская кухня. Технологии приготовления блюд мордовской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки Удмуртская кухня. Технологии приготовления блюд удмуртской кухни. Виды сырья, используемые для		
19.		круп, мяса, напитки Мордовская кухня. Технологии приготовления блюд мордовской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки Удмуртская кухня. Технологии приготовления блюд удмуртской кухни. Виды сырья, используемые для		
19.		Мордовская кухня. Технологии приготовления блюд мордовской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки Удмуртская кухня. Технологии приготовления блюд удмуртской кухни. Виды сырья, используемые для		
19.		приготовления блюд мордовской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки Удмуртская кухня. Технологии приготовления блюд удмуртской кухни. Виды сырья, используемые для		
19.		приготовления блюд мордовской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки Удмуртская кухня. Технологии приготовления блюд удмуртской кухни. Виды сырья, используемые для		
		Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки Удмуртская кухня. Технологии приготовления блюд удмуртской кухни. Виды сырья, используемые для	6	ПК-1, ПК-6
		приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки Удмуртская кухня. Технологии приготовления блюд удмуртской кухни. Виды сырья, используемые для	6	ПК-1, ПК-6
		Удмуртская кухня. Технологии приготовления блюд удмуртской кухни. Виды сырья, используемые для	6	ПК-1, ПК-6
		приготовления блюд удмуртской кухни. Виды сырья, используемые для	6	ПК-1, ПК-6
20.		Виды сырья, используемые для		
20.				
20.		приготовления олюд. Основные первые		
20.		блюда, блюда из круп, мяса, напитки		
20.		Кухня финно-угорских народов	12	ПК-1, ПК-6
		Республики Марий Эл. Технологии	12	111K-1, 111K-0
		-		
		приготовления блюд народов		
		Республики Марий Эл. Виды сырья,		
		используемые для приготовления блюд.		
		Основные первые блюда, блюда из		
		круп, мяса, напитки		
21.	}	Кухня финно-угорских народов Югры и	12	ПК-1, ПК-6
21.		Ямало-Ненецкого автономного округа.	14	111. 1, 1110
		1.0		
		Технологии приготовления блюд		
		народов Югры и Ямало-Ненецкого		
		автономного округа. Виды сырья,		
		используемые для приготовления блюд.		
		Основные первые блюда, блюда из		
		круп, мяса, рыбы, напитки		
22. K	Сухни	Приготовление супов кухни	6	ПК-1, ПК-6
	юркоязычных	туркоязычных народов России	U	111. 1, 1110
	ародов России	Приготовление кондитерских изделий и	6	ПК-1, ПК-6
23.	тродов госони	сладостей туркоязычных народов	0	1110 1, 1110 0
		России		
24.	ŀ	Приготовление изделий из молока и	6	ПК-1, ПК-6
۵٦.		молочных продуктов	U	11111, 11110
		мололим продуктов		

1	2	3	4	5
25.		Технологии приготовления блюд	6	ПК-1, ПК-6
		татарской кухни. Виды сырья,		,
		используемые для приготовления блюд.		
		Основные первые блюда, блюда из		
		круп, мяса, напитки		
26.		Технологии приготовления блюд	5	ПК-1, ПК-6
		башкирской кухни. Виды сырья,		
		используемые для приготовления блюд.		
		Основные первые блюда, блюда из		
		круп, мяса, напитки		
27.		Технологии приготовления блюд	4	ПК-1, ПК-6
		алтайской кухни. Виды сырья,		
		используемые для приготовления блюд.		
		Основные первые блюда, блюда из		
20		круп, мяса, рыбы, напитки		TIC 1 TIC 6
28.		Технологии приготовления блюд	6	ПК-1, ПК-6
		чувашской кухни. Виды сырья,		
		используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из		
29.		круп, мяса, напитки Традиционные блюда кухонь народов	4	ПК-1, ПК-6
29.		Северного Кавказа, технологии их	4	11K-1, 11K-0
		приготовления		
30.		Технологии приготовления блюд	4	ПК-1, ПК-6
50.		дагестанской кухни. Виды сырья,	_	11111-1, 11111-0
		используемые для приготовления блюд.		
		Основные первые блюда, блюда из		
		круп, мяса, рыбы, напитки		
31.		Технологии приготовления блюд	4	ПК-1, ПК-6
		чеченской кухни. Виды сырья,		,
		используемые для приготовления блюд.		
		Основные первые блюда, блюда из		
		круп, мяса, рыбы, напитки		
32.		Технологии приготовления блюд	4	ПК-1, ПК-6
		ингушской кухни. Виды сырья,		
		используемые для приготовления блюд.		
		Основные первые блюда, блюда из		
		круп, мяса, напитки		
33.		Технологии приготовления блюд	4	ПК-1, ПК-6
		осетинской кухни. Виды сырья,		
		используемые для приготовления блюд.		
		Основные первые блюда, блюда из		
24		круп, мяса, напитки	1	ПИ 1 ПИ с
34.		Технологии приготовления блюд кабардино-балкарской кухни. Виды	4	ПК-1, ПК-6
		сырья, используемые для		
		приготовления блюд		
35.		Технологии приготовления блюд	4	ПК-1, ПК-6
ا .در		адыгейской кухни. Виды сырья,	+	11111, 11110
		используемые для приготовления блюд.		
		The state of the s		
36.		Технологии приготовления блюд	4	ПК-1, ПК-6
		хакасской кухни. Виды сырья,		
		используемые для приготовления блюд		
		y , r	<u> </u>	

1	2	3	4	5
37.		Особенности технологии приготовления блюд якутской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, рыбы, напитки	4	ПК-1, ПК-6
38.	Заполярная	Кухня народов Крайнего Севера	4	ПК-1, ПК-6
39.	кухня. Монгольская и еврейская кухни в России	Развитие национальной кухни народов Чукотки. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, рыбы, напитки	4	ПК-1, ПК-6
40.		Технологии приготовления блюд эвенкийской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, рыбы, напитки	4	ПК-1, ПК-6
41.		Технологии приготовления блюд эвенской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, рыбы, напитки	4	ПК-1, ПК-6
42.		Монгольская кухня на территории России. Технологии приготовление блюд монгольской кухни	8	ПК-1, ПК-6
43.		Технологии приготовления блюд калмыцкой кухни.Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки	6	ПК-1, ПК-6
44.		Технологии приготовления блюд тувинской кухни. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки	4	ПК-1, ПК-6
45.		Еврейская кухня на территории России. Технологии приготовления блюд еврейской кухни Еврейской автономной области. Виды сырья, используемые для приготовления блюд. Основные первые блюда, блюда из круп, мяса, напитки	8	ПК-1, ПК-6

### 5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрена

5.10Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

	P					
Перечень	Виды занятий			Форми контроля		
компетенций	Л	Лаб.	CPC	Формы контроля		
ПК-1	+	+	+	Отчет по лабораторному занятию, устный опрос на лабораторном занятии, проверка реферата, зачет, экзамен		
ПК-4	+	+	+	Отчет по лабораторному занятию, устный опрос на лабораторном занятии, проверка реферата, зачет, экзамен		

#### 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

## 6.1. Основная литература

- 1. Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник для студентов вузов, обуч. по спец. 260501 "Технология продуктов общественного питания" / Под ред. проф. А.И. Мглинца. СПб. : Троицкий мост, 2010. 736 с.
- 2. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Под ред. проф. А.И. Мглинца. Электрон.текстовые дан. СПб. : Троицкий мост, 2010. 736 с. ЭБС «Троицкий мост». Режим доступа: http://www.trmost.ru
- 3. Васильева, И.В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник и практикум / И.В. Васильева, Е.Н.Мясникова, А.С. Безряднова.. М.: Издательство Юрайт, 2016. 414.- ЭБС «Юрайт».

#### 6.2 Дополнительная литература

- 1. Астрейкова, А.А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ресторанов, кафе, клубов, баров и столовых [Текст] / А. А. Астрейкова, П. Д. Матвеев, Т. П. Ананич. Минск :Харвест, 2011. 800 с.
- 2. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Текст] : лабораторный практикум / А.Т. Васюкова, А.С. Ратушный. 2-е изд. М. : Дашков и К, 2009. 108 с.
- 3. Ефимова, Ю. А. Шведский стол: организация и технологии [Текст] / Ю.А. Ефимова. М.: Ресторанные ведомости, 2009. 144 с.
- 4. Могильный, М. П. Технология продукции в общественном питании [Текст] : справочное пособие / М.П. Могильный. М, : ДеЛипринт, 2005. 320 с.
- 5. Могильный, М. П.. Справочник работника общественного питания [Текст] / М.П. Могильный, Т.В. Шленская, А.М. Могильный; под ред. М.П. Могильного. 2-е изд.; испр., перераб. М.: ДеЛи плюс, 2011. 656 с.
- 6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / сост. М.Т. Лабзина. СПб. : ГИОРД, 2014. 768 с.
- 7. Смирнова, И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] / И. Р. Смирнова, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова, Л. В. Козловская СПб.: Троицкий мост, 2013. 232 с. ЭБС «Троицкий мост».

#### 6.3 Периодические издания

1. Вопросы питания : науч.-практ. журнал / учредитель : редакция журнала «Вопросы питания». – 1932- . - М. : Издат. Группа «ГЭОТАР-Медиа», 2015 - . – Двухмес. – ISSN 0042-8833.

- 2. Научные и технические библиотеки : науч.-практич. журн. / учредитель и изд. : ГПНТБ РФ. 1961 . М., 2015 . Ежемес. ISSN 0130-9765.
- 3. Питание и общество: профессиональный кулинарный журнал; научнопроизводственное издание / учредители : Редакция журнала «Питание и общество» (физические лица). - 1928. – М. : «Питание и общество», 2015 - . – Ежемес.
- 4. Пищевая промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель ООО «Пищепромиздат». 1930, июль . М. : Пищевая промышленность, 2015- . Ежемес. ISSN0235-2486.
- 5. Ресторатор : информационно-аналитический журнал о ресторанном бизнесе / учредители : сотрудники журнала (физические лица). 2001 . М. : ЗАО «Индепендент МаркетДевелопментГроуп», 2015. . Ежемес.
- 6. Стандарты и качество : науч.-техн. журн. / учредитель : РИА «Стандарты и качество». 1927 . М. : ООО РИА «Стандарты и качество», 2015 . Ежемес. ISSN 0038-9692.

## 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт». URL : https://urait.ru
- ЭБС «Лань». URL: https://e.lanbook.com
- 96C «IPRbooks». URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru">http://www.iprbookshop.ru</a>
- 3EC «Znanium.com». URL: https://znanium.com
- ЭБ РГАТУ. URL: <a href="http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp">http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp</a>
- Справочно-правовая система «Гарант». URL: http://www.garant.ru
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». URL: <a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a>
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». URL: <a href="https://www.1gl.ru">https://www.1gl.ru</a>
- Научная электронная библиотека elibrary. URL:

## https://www.elibrary.ru/defaultx.asp

- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) URL : http://www.cnshb.ru
  - -Научная электронная библиотека КиберЛенинка. URL :

#### https://cyberleninka.ru

-Федеральный портал «Российское образование». - URL:

#### http://www.edu.ru/documents/

- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». URL
  - http://window.edu.ru/
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. URL : http://fcior.edu.ru/
  - Polpred.com Обзор СМИ. URL: <a href="http://polpred.com/">http://polpred.com/</a>

#### 6.5 Методические указания к лабораторным занятиям

- 1. Вавилова, Н.В. Методические указания для лабораторных работ по дисциплине «Кухня народов России» для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат) Рязань, 2024, [Электронный ресурс] / Н. В. Вавилова. Рязань: ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. 48 с. ЭБ РГАТУ. URL: <a href="http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp">http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp</a>
- 6.6 Методические указания к практическим занятиям— не предусмотрено.

## 6.7 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

1. Вавилова, Н. В. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Кухня народов России» для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат) Рязань, 2025, [Электронный ресурс] / Н. В. Вавилова. — Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2024. — 21 с. - ЭБ РГАТУ. - URL : <a href="http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp">http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp</a>

7.Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-

справочныесистемы,профессиональныебазыданных)

Наименование	Лицензия	Ограничение	Датаокончан
Kaspersky Endpoint Security длябизнеса - Стандартный RussianEdition. 150- 249 Node 1 yearEducational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150	ия 28.06.2022
Оffice 365 для образования E1(преподавательски й)	70dac036-3972-4f17-8b2c- 626c8be57420	безограничений	безограничен ий
ВКРВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 напредоставлениедоступакплатформеВКРВУЗо т17.03.2021		
«СетьКонсультантПл юс»	Договор об информационнойподдержкеот26.08.2016	безогранич ений	безограничен ий
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP- 4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH- 7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WD		
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF- JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR- 334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ- YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC- TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV- Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF- 9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W- KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6- G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ- GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF- T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3- QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R- PWHKG		
7-Zip	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
A9CAD	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
AdobeAcrobatReader	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
AdvegoPlagiatus	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Edubuntu 16	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
еТХТАнтиплагиат	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений

GIMP	GIMP свободнораспространяемая		безограничений
GoogleChrome	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
K-liteMega CodecPack	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
LibreOffice4.2	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
MozillaFirefox	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
MicrosoftOneDrive	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Opera	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Thunderbird	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
WINE	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
АльтОбразование9	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений
Справочно-правовая система"Гарант"	свободнораспространяемая	безограничений	безограничений

ПрофессиональныеБД				
РегистрБАД- электронный справочник Биологически Активных Добавок	registrbad@inbox.ru			
БазаГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm			
Государственная публичная на учно-техническая библиотека России	http://ecology.gpntb.ru			
Каталог Оборудование для общественного питания	http://www.el- tov.ru/oborudovanie-dlya- restoranov-kafe-i-fast-fuda.html			
Сайтыофициальныхорганизаций	İ			
Порталфедеральногоагентства РОССТАНДАРТ	gost.ru			
Официальный сайт Министерства здравоохранения Российской Федерации	http://www.rosminzdrav.ru			
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова	www.nbmgu.ru			
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp			
Информационныесправочныесистемы				
Гарант	http://www.garant.ru/			
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/			

- **8.** Фондоценочных средств дляте кущей, промежуточной аттестации подисциплине (Приложение 1)
- **9. Материально-техническое обеспечение.** Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы

## МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

## Утверждаю:

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

О.В. Черкасов
«19» марта 2025 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ТЕХНОЛОГИЯ КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА

Уровень профессионального образования бакалавриат

**Направление подготовки** 19.03.04Технология продукции и организация общественного питания

**Направленность** (профиль) «Технология организации ресторанного дела»

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения заочная

Kypc 5

Курсовая(ой) работа/проект - курс Зачет -курс

Экзамен – 5 курс

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного 17 августа 2020 года № 1047

Разработ	чик				100		
доцент	кафедры	ТОПиПСХП			Dab-	Вавилова	H.B
-				10		3.4	_
Рассмотр	ена и утверж	кдена на заседании з	кафедры	«19» мар	та 2025 г.,	протокол №	7a
					- 1		
Заведуюі	ций кафедро	ой ТОПиПСХП		Черкасо	в О.В.		
					1		

## 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Технология кондитерского производства» является формирование необходимых теоретических знаний научных основ технологии производства кондитерских изделий, практических навыков и умений управления технологическими процессами производства кондитерских изделий с позиции современного представления о рациональном использовании сырья.

Задачами изучения дисциплины являются:

- освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов с позиции современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;
- овладение приемами организации и осуществления процесса производства кондитерских изделий с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качественной готовой продукции общественного питания.

Типы задач и задачи профессиональной деятельности выпускниковпредставлены в таблице 1.

Таблица 1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

	I		
Область	Типы задач	Задачи профессиональной	Объекты
профессиональной	профессиональной	деятельности	профессиональной
деятельности (по	деятельности		деятельности (или
Реестру Минтруда)			области знания)
1	2	3	4
22. Пищевая	технологический	- организация оформления	- продовольственное
промышленность,		документов, для получения	сырье растительного и
включая		разрешительной документации	животного
производство		для функционирования	происхождения;
напитков и табака		предприятия питания;	продукция питания
(в сфере		- разработка планов и программ	различного назначения;
промышленного		внедрения инноваций и	методы и средства
производства		определения эффективности их	испытаний и контроля
кулинарной		внедрения в производство;	качества сырья и
продукции)		- участие в разработке	готовой продукции
		концепции развития	питания;
		предприятия питания с учетом	технологическое
		тенденций потребительского	оборудование; сетевые
		рынка;	и крупные предприятия
		- планирование и координация	питания и отели,
		деятельности производства с	крупные
		другими видами деятельности	специализированные
		предприятия питания;	цеха, имеющие
		- организация и осуществление	функции кулинарного
		контроля соблюдения	производства;
		технологического процесса	центральный офис сети
		производства продукции	предприятий питания.
		питания на отдельных	-
		участках/подразделениях	выпускникимогутосущ
		предприятия питания;	ествлятьпрофессиональ
		- организация работы	ную
		производства и процессов	деятельностьвдругихоб
		снабжения, хранения и	ластяхи(или)сферахпро
		передвижения продуктов	фессиональнойдеятельн
		внутри предприятия питания;	остипри
		, r r,	
<u> </u>	l .		

1	2	3	4
		- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; - разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; - внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; - организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; - проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; - оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; - обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства; - совершенствование работы производства; - совершенствование работы производства и содействие совершенствовании процесса обслуживания гостей; - участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижению продрижии производства и гразработка и реализация программ по продвижению продукции производства и потребителей, обеспечению и потребителей к предприятию питания.	условиисоответствия уровняихобразованияи полученных компетенци йтребованиямк квалификации работника.

1	2	3	4
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)	2 организационно- управленческий	- оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; - организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; - установка критериев и показателей эффективности работы производства; - определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; - организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; - определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; - формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; - выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания; - разработка мотивационной программы для работников производства; - организация документооборота по производству; - организация документооборота по производству; - организация документооборота по производству; - организация документооборота по производству; - организация документооборота по производства; - управление персоналом, оценка состояния социально-	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания выпускникимогутосущ ествлятыпрофессиональ ную деятельность вдругихоб ластяхи (или) сферах профессиональной деятельностиприусловии соответ ствия уровня ихобразования иполученных компетенций требования мк квалификации работника.
		по производству; - организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; - управление персоналом, оценка	

1	2	3	4
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	научно-исследовательский	мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; - организация профессионального обучения и аттестации работников производства; - создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; - участие в планировке и оснащении предприятий питания; - контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; - разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; - разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; - анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; - участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; - использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; - участие в разработке продукции питания; - участие в разработке продукции питания; - участие в разработке продукции питания; - участие в разработке продукции питания; - участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания выпускникимогутосущ ествлятыпрофессиональную деятельностьвдругихоб ластяхи(или)сферахпро фессиональнойдеятельн остиприусловиисоответ ствияуровняихобразова нияиполученныхкомпет енцийтребованиямк квалификации работника.
1	2	3	4

22. Пищевая	проектный	- оценка качества услуг в области	- продовольственное
промышленность,	1	проектирования и реконструкции	сырье растительного и
включая		предприятия питания,	животного
производство		предоставляемых проектными	происхождения;
напитков и табака		организациями;	продукция питания
(в сфере		- разработка технического	различного назначения;
`		задания и технико-	методы и средства
промышленного		экономического обоснования на	испытаний и контроля
производства		проектирование и	качества сырья и
кулинарной		реконструкцию предприятия	готовой продукции
продукции)		питания;	питания;
		- определение размеров	технологическое
		производственных помещений,	оборудование; сетевые
		подбор технологического	и крупные предприятия
		оборудования и его размещение;	питания и отели,
		- чтение чертежей и	крупные
		осуществление контроля за	специализированные
		качеством услуг проектных	цеха, имеющие
		организаций при проектировании	функции кулинарного
		и реконструкции предприятий	производства;
		питания;	центральный офис сети
		- осуществление контроля за	предприятий питания.
		качеством монтажных работ, и	-
		оценка результатов	выпускникимогутосущ
		проектирования предприятий	ествлятьпрофессиональ
		питания малого бизнеса;	ную
		- использование системы	деятельностьвдругихоб
		автоматизированного	ластяхи(или)сферахпро
		проектирования и программного	фессиональнойдеятельн
		обеспечения при создании	остиприусловиисоответ
		проектов вновь строящихся и	ствияуровняихобразова
		реконструированных	нияиполученныхкомпет
		предприятий питания.	енцийтребованиямк
			квалификации
			работника.

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина Б1.В.ДВ.04.01 «Технология кондитерского производства» относится к дисциплинам по выбору (ДВ.4) вариативной части (В) блока Б1 Дисциплины (модули), включена в учебный план по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Область профессиональной деятельности и сфера профессиональной деятельности выпускниковвключает:

- 22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие).

Выпускникимогутосуществлятыпрофессиональную деятельностьвдругихобластяхи(или)сферахпрофессиональнойдеятельностиприусловиисоо тветствияуровняихобразованияиполученныхкомпетенцийтребованиямк квалификации работника.

#### Типы задач профессиональной деятельности:

- технологический;
- организационно-управленческий;

- научно-исследовательский;
- проектный.

Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания, освоивших программу бакалавриата, являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

Выпускникимогутосуществлятыпрофессиональную деятельностьвдругихобластяхи(или)сферахпрофессиональнойдеятельностиприусловиисоо тветствияуровняихобразованияиполученныхкомпетенцийтребованиямк квалификации работника.

## 3. Планируемые результатыобучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом. Компетенции может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 3.1 – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область	Код и	Код и наименование	Основание (ПС,
	знания	наименование	индикатора	анализ опыта)
		профессионально	достижения	ŕ
		й компетенции	профессиональной	
			компетенции	
Направленнос	гь (профиль),	«Технология	организации ресторан	іного дела»
специализация	Ī .			
Тип задач	профессиональной	Te	ехнологический	
деятельности				
Организа-	-	ПК-1	ПК-1.1	Профессиональный
ция работы	продовольственное	Способен	Знает и применяет	стандарт
производств	сырье	разрабатывать	технологии	«Специалист по
а и	растительного и	технологическу	производства и	технологии
процессов	животного	Ю	организации	продукции и
снабжения,	происхождения;	документацию	производственных	организации
хранения и	- продукция	по ведению	и технологических	общественного
передвиже-	питания различного	технологическог	процессов	питания»,
кин	назначения;	о процесса для	продукции	утвержденный
продуктов	- методы и средства	реализации	общественного	*
внутри	испытаний и	технологии	питания	приказом
предприя-	контроля качества	производства		Министерства
тия питания	сырья и готовой	продукции		труда и социальной
	продукции питания;	общественного		защиты
	- технологическое	питания	THE CA	Российской
Организа-	оборудование;	ПК-6	ПК-6.1	Федерации от 15
ция и	- сетевые и крупные	Способен	Знает физические,	июня 2020 № 329н
осуществле-	предприятия	осуществлять	химические,	(зарегистрирован в
ние	питания и отели,	входной и	биохимические,	Министерстве
контроля	крупные	технологически	теплофизические	юстиции
соблюдения	специализированны	й контроль	процессы	100111111111

технологиче	е цеха, имеющие	качества сырья,	происходящие при	Российской
ского	функции	полуфабрикатов	производстве	Федерации 17
процесса	кулинарного	и готовой	продукции	июля 2020 года,
производст-	производства;	продукции для	общественного	регистрационный
ва	- центральный офис	организации	питания	№ 59004).
продукции	сети предприятий	ведения	ПК-6.2	312 5000 l).
питания на	питания.	технологическог	Знает основы	
отдельных		о процесса	технологии	
участках/по		производства	производства	
дразделе-		продукции	продукции	
нияхпредпр		общественного	общественного	
ия-тия		питания	питания	
питания;				

## 4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Курс
	Всего псов	5
Аудиторные занятия (всего)	14	14
В том числе:	-	-
Лекции	6	6
Лабораторные занятия (ЛЗ)	8	8
Самостоятельная работа (всего)	90	90
В том числе:	-	-
Подготовка отчета по лабораторным занятиям	25	25
Подготовка реферата	25	25
Подготовка к устному опросу на лабораторном	20	20
занятии	20	20
Подготовка к тестированию	20	20
Контроль	9	9
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет	зачет
Общая трудоемкость час	108	108
Зачетные Единицы Трудоемкости	3	3
Контактная работа (по учебным занятиям)	14	14

## 5. Содержание дисциплины

## 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования	Формируемые
п/п		компетенций	компетенции

		Лекции	Лаборатор. занятия	Самост. работа студента	Всего час. (без экзам)	
1	Классификация и ассортимент кондитерских изделий, значение в питании человека	1	-	15	16	ПК-1, ПК-6
2	Характеристика основных и дополнительных видов сырья, используемого при производстве кондитерских изделий	1	-	15	16	ПК-1, ПК-6
3	Производство изделий из дрожжевого теста	1	4	15	20	ПК-1, ПК-6
4	Производство полуфабрикатов для тортов и пирожных	1	4	15	20	ПК-1, ПК-6
5	Производство вафель, кексов, пряников и печенья	1	-	15	16	ПК-1, ПК-6
6	Производство сахаристых кондитерских изделий	1	-	15	16	ПК-1, ПК-6

## 5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

<b>№</b> п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых	1					
	(последующих)дисциплин	1	2	3	4	5	6
	Предыд	ущие дис	циплинь	I			
1.	Химия	+					
2.	Товароведение продовольственных товаров	+	+	+	+	+	+
3.	Физиология питания	+	+	+	+	+	+
	Последу	ющие дис	циплин	Ы	1	1	1
1.	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	+	+	+	+	+	+
2.	Национальная кухня	+		+	+	+	+

## 5.3 Лекционные занятия

№	$N_{\underline{0}}$	Темы лекций	Трудоемкость	Формируемые
п/п	разделов	темы лекции	(час.)	компетенции

1.	1	Значение кондитерских изделий в питании человека и их классификация	1	ПК-1, ПК-6
2.	1	Характеристика основных и дополнительных рецептурных компонентов и их влияние на качество кондитерских изделий	1	ПК-1, ПК-6
3.	2	Классификация и ассортимент изделий из дрожжевого теста. Опарный и безопарный способы изготовления дрожжевого теста	1	ПК-1, ПК-6
4.	3	Особенности производства бисквитных, песочных, слоеных, заварных, белково-сбивных полуфабрикатов	1	ПК-1, ПК-6
5.	3	Особенности производства вафель, кексов, пряников и печенья	1	ПК-1, ПК-6
6.	4	Особенности производства шоколада, мармеладно-пастильных изделий, карамели, халвы, конфет, драже	1	ПК-1, ПК-6

## 5.4 Лабораторные занятия

<b>№</b> π/π	Наименование разделов	Наименование лабораторных занятий	Трудо- емкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Производство изделий из дрожжевого теста	Технологическая схема и производство изделий из дрожжевого теста	4	ПК-1, ПК-6
2.	Производство полуфабрикато в для тортов и	Технологическая схема и производство бисквитного полуфабриката и изделий из него	2	ПК-1, ПК-6
3.	пирожных	Технологическая схема и производство песочного полуфабриката и изделий из него	2	ПК-1, ПК-6

## 5.5 Практические занятия (семинары)- не предусмотрены

## 5.6. Научно-практические занятия – не предусмотрены

5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8Самостоятельная работа

<b>№</b> п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудо- емкость (час.)	Формируемые компетенции

1	2	3	4	5
1.	Классификация и	Значение кондитерских изделий в	15	ПК-1, ПК-6
	ассортимент	питании человека. Получение		,
	кондитерских	диетических кондитерских изделий		
	изделий, значение	•		
	в питании			
	человека			
2.	Характеристика	Теоретические основы производства	4	ПК-1, ПК-6
	основных и	эмульсий. Получение эмульсии при		ŕ
	дополнительных	непрерывном замесе сахарного теста.		
	видов сырья,	Структурно-механический фактор		
	используемого	стабилизации эмульсии. Свойства		
	при производстве	эмульсии. Выбор эмульгатора для		
	кондитерских	эмульсий		
3.	изделий	Показатели качества основных и	4	ПК-1, ПК-6
	изделии	дополнительных рецептурных		
		компонентов, используемых при		
		производстве кондитерских изделий		
4.		Физико-химические и коллоидные	4	ПК-1, ПК-6
		изменения в процессе производства		
		кондитерских изделий. Выпечка и		
		охлаждение изделий		
5.		Роль составных частей муки и	3	ПК-1, ПК-6
		механизм образования теста при		
		производстве изделий из дрожжевого		
		теста		
6.	Производство	Приготовление и рецептуры	8	ПК-1, ПК-6
	изделий из	жаренных изделий из дрожжевого		
	дрожжевого теста	теста	_	
7.		Приготовление дрожжевого слоеного	7	ПК-1, ПК-6
		теста и изделий из него		
0	П	П	4	пи тис
8.	Производство	Песочный полуфабрикат	4	ПК-1, ПК-6
9.	полуфабрикатов	Технологическая схема и	2	ПК-1, ПК-6
	для тортов и	производство слоеного		
10	пирожных	полуфабриката и изделий из него	2	THE 1 THE C
10.		Технологическая схема и	2	ПК-1, ПК-6
		производство заварного и белково-		
		сбивного полуфабрикатов и изделий		
1 1		из них	2	пи тисс
11.		Технологическая схема и	2	ПК-1, ПК-6
		производство крема и сахарных		
		полуфабрикатов		
12.		Моноруй и моноро обуческ	2	ПУ 1 ПУ с
12.		Медовый и медово-сбивной полуфабрикаты		ПК-1, ПК-6
		Полуфаорикаты		
1	2	3	4	5
13.		Упассификация и основни ю <del>про</del> месях	2	ПУ 1 ПУ 6
13.		Классификация и основные процессы	2	ПК-1, ПК-6
		отделки при производстве пирожных. Фруктово-ягодные и шоколадные		
		труктово-ягодные и шоколадные		

		полуфабрикаты. Шоколадные		
		полуфабрикаты. Пралине.		
		Полуфабрикаты для обсыпки		
		изделий		
14.		Сметанный и сметано-сбивной	1	ПК-1, ПК-6
		полуфабрикат		
15.	Производство	Технологическая схема и	6	ПК-1, ПК-6
	вафель, кексов,	производство вафель, кексов,		
	пряников и	пряников, печенья		
16.	печенья	Влияние отдельных видов сырья на	6	ПК-1, ПК-6
		качество изделий при производстве		
		кексов, пряников		
17.		Влияние отдельных видов сырья на	3	ПК-1, ПК-6
		качество изделий при производстве		
		вафель и печенья		
18.	Производство	Получение шоколадных масс. Виды	4	ПК-1, ПК-6
	сахаристых	шоколада		
19.	кондитерских	Технологическая схема и	4	ПК-1, ПК-6
	изделий	производство шоколада, мармеладно-		
		пастильных изделий		
20.		Технологическая схема и	3	ПК-1, ПК-6
		производство карамели, халвы,		
		конфет, драже		
21.		Влияние отдельных видов сырья на	2	ПК-1, ПК-6
		качество карамели и конфет		
22.		Особенности производства халвы	2	ПК-1, ПК-6

## 5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрена

## 5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Janninn n wo	hm Konii bosi	171			
Перечень	Виды занятий			Формил контроля	
компетенций	Л	Лаб.	CPC	Формы контроля	
1	2	3	4	5	
ПК-1	+	+	+	Отчет по лабораторному занятию,	
				устныйопрос на лабораторном занятии,	
				тесты, экзамен	
ПК-6	+	+	+	Отчет по лабораторному занятию,	
				устный опрос на лабораторном занятии,	
				тесты, реферат, экзамен	
		1			

## 6.Учебно-методическое обеспечение дисциплины

## 6.1.Основная литература

1. Шапкарина, А. И. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие / А. И. Шапкарина, С. В. Минаева, Н. А.

- Янпольская. Воронеж : ВГУИТ, 2016. 183 с. ISBN 978-5-00032-232-1. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/92217
- 2. Корячкина, С.Я. Технология мучных кондитерских изделий: учебник / С.Я. Корячкина, Т. В. Матвеева. СПб.: Троицкий мост, 2011. 400 с.: ил. ISBN 978-5-904406-16-5. Текст: электронный // Троицкий мост: электронно-библиотечная система. URL: <a href="http://www.trmost.ru/userfiles/flash/tmki/HTML/2/index.html">http://www.trmost.ru/userfiles/flash/tmki/HTML/2/index.html</a>
- 3. Матвеева, Тамара Вячеславовна. Мучные кондитерские изделия функционального назначения: Научные основы, технологии, рецептуры Научно-практическое пособие; Практическое пособие / Тамара Вячеславовна, Светлана Яковлевна. СПб: ГИОРД, 2016. 360 с. Профессиональное образование. ISBN 978-5-98879-186-7. Текст: электронный. URL: http://znanium.com/go.php?id=536674

### 6.2. Дополнительная литература

- 1. Олейникова, Альбина Яковлевна. Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты: Учебное пособие / Альбина Яковлевна, Газибег Омарович. СПб: ГИОРД, 2015. 296 с. Профессиональное образование. ISBN 978-5-98879-181-2. Текст: электронный. URL: http://znanium.com/go.php?id=512454
- 2.Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков; Рензяева Т. В., Назимова Г. И., Марков А. С. 5-е изд., стер. Санкт-Петербург: Лань. 156 с. Библиогр.: доступна в карточке книги, на сайте ЭБС Лань. Книга из коллекции Лань Технологии пищевых производств. ISBN 978-5-8114-4069-6. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/130577">https://e.lanbook.com/book/130577</a>
- 3. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для вузов / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. 2-е изд., испр. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2020. 178 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-07103-0. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/452257
- 4. Гришина, Е. С. Технология мучных кондитерских изделий : учебное пособие / Е. С. Гришина. Омск : Омский ГАУ, 2015. 136 с. ISBN 978-5-89764-482-7. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/71542">https://e.lanbook.com/book/71542</a>

## 6.3. Периодические издания

- 1.Вопросы питания: науч.-практ. журнал / учредитель: редакция журнала «Вопросы питания». —1932-. Москва: Издат. Группа «ГЭОТАР-6-2017. —Двухмес. —ISSN0042-8833.—Текст: непосредственный.
- 2. Пищевая промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель ООО «Пищепромиздат». –1930, июль -. –Москва : Пищевая промышленность, 2016-. –Ежемес. ISSN0235-2486. Текст : непосредственный.
- 3. Пищевая технология :научн. –техн. журн. / учредитель : Кубанский государственный технологический университет, 1957 -. –Краснодар, 2016. –Двухмес. –ISSN0579-3009. Текст : непосредственный.
- 4. Стандарты и качество : науч.-техн. журн. / учредитель : РИА «Стандарты и качество». 1927 -. –Москва : ООО РИА «Стандарты и качество», 2019. –Ежемес. –ISSN0038-9692. Текст : непосредственный.
- 5. Хлебопечение России : науч.-технич. журн. / учрежден Российским Союзом пекарей. 1996, март -. —Москва : Пищевая промышленность, 2019 . —Двухмес. —ISSN 2073-3569. -

Предыдущее название: Хлебопекарная и кондитерская промышленность (до 1987 года). - Текст: непосредственный.

## 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт». URL : <a href="https://urait.ru">https://urait.ru</a>
- ЭБС «Лань». URL: https://e.lanbook.com
- 9EC «IPRbooks». URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru">http://www.iprbookshop.ru</a>
- 9EC «Znanium.com». URL: https://znanium.com
- ΘΕ PΓATY. URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
- Справочно-правовая система «Гарант». URL : http://www.garant.ru
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». URL: <a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a>
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». URL: <a href="https://www.1gl.ru">https://www.1gl.ru</a>
- Научная электронная библиотека elibrary. URL:

## https://www.elibrary.ru/defaultx.asp

- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) URL :
- http://www.cnshb.ru
  - -Научная электронная библиотека КиберЛенинка. URL :

## https://cyberleninka.ru

-Федеральный портал «Российское образование». - URL:

#### http://www.edu.ru/documents/

- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». URL
  - http://window.edu.ru/
  - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. URL :

#### http://fcior.edu.ru/

- Polpred.com Обзор СМИ. - URL: <a href="http://polpred.com/">http://polpred.com/</a>

#### 6.5 Методические указания к лабораторным занятиям

1. Вавилова, Н. В. Методические указания для лабораторных работ по дисциплине «Технология кондитерского производства» для студентов направления подготовки 19.03.04Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат) Рязань, 2024, [Электронный ресурс] / Н. В. Вавилова. — Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. — 29 с. - ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

#### 6.6. Методические указания к практическим занятиям— не предусмотрено.

## 6.7 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

1. Вавилова, Н. В. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Технология кондитерского производства» для студентов направления подготовки 19.03.04Технология продукции и организация общественного питания(уровень бакалавриат) Рязань, 2024, [Электронный ресурс] / Н. В. Вавилова. — Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. — 19 с. - ЭБ РГАТУ. - URL: <a href="http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp">http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp</a>

## 7.Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационносправочныесистемы, профессиональные базыданных)

Наименование	Лицензия	Ограничени	Датаокончан
		e	RИ
Kaspersky Endpoint	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Security длябизнеса -			
Стандартный			
RussianEdition. 150-			
249 Node 1			
yearEducational			

Renewal License			
Office 365 для образования E1(преподавательски	70dac036-3972-4f17-8b2c- 626c8be57420	безограничен ий	безограничен ий
й)			
ВКРВУ3	Лицензионный договор №7828/21		
	напредоставлениедоступакплатформеВКРВУЗот17 .03.2021		
«СетьКонсультантПл	Договор об	безогра	безограничен
ЮС»	информационнойподдержкеот26.08.2016	ничений	ий
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP- 4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-		
Willdows /	733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-		
	7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-		
	733WD		
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-		
	JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR- 334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-		
	YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-		
Windows7 Pro	TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-		
	Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-		
	9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-		
	KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6- G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-		
	GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-		
	T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-		
	QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-		
	PWHKG		
7-Zip	свободнораспространяемая	безограничен ий	безограничен ий
A9CAD	свободнораспространяемая	безограничен ий	безограничен ий
AdobeAcrobatReader	свободнораспространяемая	безограничен ий	безограничен ий
AdvegoPlagiatus	свободнораспространяемая	безограничен ий	безограничен ий
Edubuntu 16	свободнораспространяемая	безограничен ий	безограничен ий
еТХТАнтиплагиат	свободнораспространяемая	безограничен ий	безограничен ий
GIMP	свободнораспространяемая	безограничен ий	безограничен ий
GoogleChrome	свободнораспространяемая	безограничен ий	безограничен ий
K-liteMega CodecPack	свободнораспространяемая	безограничен ий	безограничен ий
LibreOffice4.2	свободнораспространяемая	безограничен ий	безограничен ий
MozillaFirefox	свободнораспространяемая	безограничен ий	безограничен ий
MicrosoftOneDrive	свободнораспространяемая	безограничен ий	безограничен ий
Opera	свободнораспространяемая	безограничен ий	безограничен ий
Thunderbird	свободнораспространяемая	безограничен ий	безограничен ий
WINE	свободнораспространяемая	безограничен ий	безограничен ий

АльтОбразование9	свободнораспространяемая	безограничен ий	безограничен ий
Справочно-правовая система"Гарант"	свободнораспространяемая	безограничен ий	безограничен ий

ПрофессиональныеБД					
РегистрБАД- электронный справочник Биологически Активных Добавок	registrbad@inbox.ru				
БазаГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm				
Государственнаяпубличнаянаучно-техническая библиотекаРоссии	http://ecology.gpntb.ru				
Каталог Оборудование для общественного питания	http://www.el- tov.ru/oborudovanie-dlya- restoranov-kafe-i-fast-fuda.html				
Сайтыофициальныхорганизаций	й				
Порталфедеральногоагентства РОССТАНДАРТ	gost.ru				
ОфициальныйсайтМинистерства здравоохраненияРоссийскойФедерации	http://www.rosminzdrav.ru				
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова	www.nbmgu.ru				
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp				
Информационныесправочныесистемы					
Гарант	http://www.garant.ru/				
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/				

- **8.** Фондоценочных средств дляте кущей, промежуточной аттестации подисциплине (Приложение 1)
- **9. Материально-техническое обеспечение.** Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы

## МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

## Утверждаю:

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
О.В. Черкасов «19» марта 2025 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** ТЕХНОЛОГИЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Уровень профессионального образования бакалавриат

**Направление подготовки** 19.03.04Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения заочная

Kypc 5

Курсовая(ой) работа/проект - курс Зачет 5 курс

Экзамен - курс

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного 17 августа 2020 года №1047

Разработ	чик				10 1		
доцент	кафедры	ТОПиПСХП			Dat-	Вавилова	H.B
Рассмотр	OHO H VEDONA	кдена на заседании	кофоныт	//10\\ <b>x</b> or	vro 2025 r	протокон Мо	70
гассмотр	ена и утверя	кдена на заседании	кафедры	«19» map	)Ta 2025 T.,	протокол м	/a
					~1	1	
Заведуюї	ций кафедро	ой ТОПиПСХП		Черкасо	в О.В.		
_				_	-		

#### 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Технология мучных кондитерских изделий» является формирование необходимых теоретических знаний научных основ технологии производства мучных кондитерских изделий, практических навыков и умений управления технологическими процессами производства мучных кондитерских изделий с позиции современного представления о рациональном использовании сырья.

Задачами изучения дисциплины являются:

- освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов с позиции современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;
- овладение приемами организации и осуществления процесса производства мучных кондитерских изделий с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качественной готовой продукции общественного питания.

Типы задач и задачи профессиональной деятельности выпускниковпредставлены в таблице 1.

Таблица 1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

	1		
Область	Типы задач	Задачи профессиональной	Объекты
профессиональной	профессиональной	деятельности	профессиональной
деятельности (по	деятельности		деятельности (или
Реестру Минтруда)			области знания)
1	2	3	4
22. Пищевая	технологический	- организация оформления	- продовольственное
промышленность,		документов, для получения	сырье растительного и
включая		разрешительной документации	животного
производство		для функционирования	происхождения;
напитков и табака		предприятия питания;	продукция питания
(в сфере		- разработка планов и программ	различного назначения;
промышленного		внедрения инноваций и	методы и средства
производства		определения эффективности их	испытаний и контроля
кулинарной		внедрения в производство;	качества сырья и
продукции)		- участие в разработке	готовой продукции
		концепции развития	питания;
		предприятия питания с учетом	технологическое
		тенденций потребительского	оборудование; сетевые
		рынка;	и крупные предприятия
		- планирование и координация	питания и отели,
		деятельности производства с	крупные
		другими видами деятельности	специализированные
		предприятия питания;	цеха, имеющие
		- организация и осуществление	функции кулинарного
		контроля соблюдения	производства;
		технологического процесса	центральный офис сети
		производства продукции	предприятий питания.
		питания на отдельных	-
		участках/подразделениях	выпускникимогутосущ
		предприятия питания;	ествлятьпрофессиональ
		- организация работы	ную
		производства и процессов	деятельностьвдругихоб
		снабжения, хранения и	ластяхи(или)сферахпро
		передвижения продуктов	фессиональнойдеятельн
		внутри предприятия питания;	остипри
		ыл гри предприятия питиния,	ocimpn .
	1		l

1	2	3	4
		- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; - разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; - внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; - организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; - проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; - оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; - обеспечение и поддержание эффективной системы продаж производства; - совершенствование работы производства; - совершенствование работы производства; - совершенствование работы производства и содействие совершенствования на блюда, проодукции производства и содействие совершенствования на блюда, продражания предприятия питания; - разработке концепции, ценообразования на блюда, продражению продражим по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и потребителей к предприятию питания.	условиисоответствия уровняихобразованияи полученных компетенци йтребованиям квалификации работника.

1	2.	3	4
	_		·
33. Сервис,	организационно-	- оценка условий поставки	- продовольственное
оказание услуг	управленческий	продуктов от потенциального	сырье растительного и
населению (торговля,		круга поставщиков; - организация системы	животного происхождения;
техническое		товародвижения и создания	продукция питания
обслуживание,		необходимых условий для	различного назначения;
ремонт,		хранения, складирования и	методы и средства
предоставление		перемещения закупаемых	испытаний и контроля
персональных		продуктов;	качества сырья и готовой продукции
услуг, услуги гостеприимства,		- установка критериев и показателей эффективности	готовой продукции питания;
общественное		работы производства;	технологическое
питание и прочие)		- определение объемов затрат на	оборудование; сетевые
		логистические процессы и	и крупные предприятия
		информационные технологии по	питания и отели,
		автоматизации логистических	крупные
		процессов на предприятии питания;	специализированные цеха, имеющие
		- организация и контроль отдела	функции кулинарного
		продаж по реализации продукции	производства;
		производства внутри и вне	центральный офис сети
		предприятия питания;	предприятий питания.
		- определение направления деятельности отдела продаж по	- выпускникимогутосущ
		сегментам рынка и каналов	ествлятьпрофессиональ
		реализации;	ную
		- формирование ассортимента	деятельностьвдругихоб
		продаваемой продукции и услуг	ластяхи(или)сферахпро
		внутри и вне предприятия	фессиональнойдеятельн
		питания; - выявление недостатков	остиприусловиисоответ ствияуровняихобразова
		процесса обслуживания и	нияиполученныхкомпет
		определение способов	енцийтребованиямк
		повышения качества	квалификации
		обслуживания с разработкой	работника.
		критериев и показателей эффективности обслуживания;	
		- разработка мотивационной	
		программы для работников	
		производства и анализ	
		эффективности проведения	
		мотивационных программ;	
		операционное планирование на предприятии;	
		- организация документооборота	
		по производству;	
		- организация работы коллектива,	
		мотивация и стимулирование	
		работников производства; - управление персоналом, оценка	
		состояния социально-	
		психологического климата в	
		коллективе;	
		- контроль финансовых и	
		материальных ресурсов;	
		- осуществление технического контроля и управление качеством	
		производства продукции	
		питания;	
		- формирование	
		профессиональной команды,	

1	2	3	4
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	научно-исследовательский	мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;  организация профессионального обучения и аттестации работников производства;  создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;  участие в планировке и оснащении предприятий питания;  контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.  проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;  разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;  анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;  участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;  использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;  участие в разработке продукции питания;  участие в разработке продукции питания;  участие в разработке продукции питания;  участие в разработке продукции питания;  участие в разработке продукции питания;  участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания выпускникимогутосущ ествлятьпрофессиональную деятельностьвдругихоб ластяхи(или)сферахпро фессиональнойдеятельн остиприусловиисоответ ствияуровняихобразова нияпполученныхкомпет енцийтребованиямк квалификации работника.
1	2	3	4

22. Пищевая	проектный	- оценка качества услуг в области	- продовольственное
промышленность,	профильн	проектирования и реконструкции	сырье растительного и
включая		предприятия питания,	животного
		предоставляемых проектными	происхождения;
производство		организациями;	продукция питания
напитков и табака		- разработка технического	различного назначения;
(в сфере		задания и технико-	методы и средства
промышленного		экономического обоснования на	испытаний и контроля
производства		проектирование и	качества сырья и
кулинарной		реконструкцию предприятия	готовой продукции
продукции)		питания;	питания;
		- определение размеров	технологическое
		производственных помещений,	оборудование; сетевые
		подбор технологического	и крупные предприятия
		оборудования и его размещение;	питания и отели,
		- чтение чертежей и	крупные
		осуществление контроля за	специализированные
		качеством услуг проектных	цеха, имеющие
		организаций при проектировании	функции кулинарного
		и реконструкции предприятий	производства;
		питания;	центральный офис сети
		- осуществление контроля за	предприятий питания.
		качеством монтажных работ, и	-
		оценка результатов	выпускникимогутосущ
		проектирования предприятий	ествлятьпрофессиональ
		питания малого бизнеса;	ную
		- использование системы	деятельностьвдругихоб
		автоматизированного	ластяхи(или)сферахпро
		проектирования и программного	фессиональнойдеятельн
		обеспечения при создании	остиприусловиисоответ
		проектов вновь строящихся и	ствияуровняихобразова
		реконструированных	нияиполученныхкомпет
		предприятий питания.	енцийтребованиямк
			квалификации
			работника.

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина Б1.В.ДВ.04.02 «Технология мучных кондитерских изделий» относится к дисциплинам по выбору (ДВ.4) вариативной части (В) блока Б1 Дисциплины (модули), включена в учебный план по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Область профессиональной деятельности и сфера профессиональной деятельности выпускниковвключает:

- 22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие).

Выпускникимогутосуществлятьпрофессиональную деятельностьвдругихобластяхи(или)сферахпрофессиональнойдеятельностиприусловиисоо тветствияуровняихобразованияиполученныхкомпетенцийтребованиямк квалификации работника.

#### Типы задач профессиональной деятельности:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- проектный.

Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания, освоивших программу бакалавриата, являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

Выпускникимогутосуществлятьпрофессиональную деятельностьвдругихобластяхи(или)сферахпрофессиональнойдеятельностиприусловиисоо тветствияуровняихобразованияиполученныхкомпетенцийтребованиямк квалификации работника.

#### 3. Планируемые результатыобучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом. Компетенции может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 3 – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции

выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область	Код и	Код и наименование	Основание (ПС,
	знания	наименование	индикатора	анализ опыта)
		профессионально	достижения	ŕ
		й компетенции	профессиональной	
			компетенции	
Направленнос	гь (профиль),	«Технология орга	низации ресторанного	дела»
специализация	I			
Тип задач	профессиональной	технологический		
деятельности				
Организа-	-	ПК-1	ПК-1.1	Профессиональный
ция работы	продовольственное	Способен	Знает и применяет	стандарт
производств	сырье	разрабатывать	технологии	«Специалист по
а и	растительного и	технологическу	производства и	технологии
процессов	животного	Ю	организации	продукции и
снабжения,	происхождения;	документацию	производственных	организации
хранения и	- продукция	по ведению	и технологических	общественного
передвиже-	питания различного	технологическог	процессов	питания»,
кин	назначения;	о процесса для	продукции	утвержденный
продуктов	- методы и средства	реализации	общественного	приказом
внутри	испытаний и	технологии	питания	Министерства
предприя-	контроля качества	производства		труда и социальной
тия питания	сырья и готовой	продукции		защиты
	продукции питания;	общественного		Российской
	- технологическое	питания		Федерации от 15
Организа-	оборудование;	ПК-6	ПК-6.1	июня 2020 № 329н
ция и	- сетевые и крупные	Способен	Знает физические,	(зарегистрирован в
осуществле-	предприятия	осуществлять	химические,	Министерстве
ние	питания и отели,	входной и	биохимические,	юстиции
контроля	крупные	технологически	теплофизические	Российской
соблюдения	специализированны	й контроль	процессы	Федерации 17
технологиче	е цеха, имеющие	качества сырья,	происходящие при	июля 2020 года,
ского	функции	полуфабрикатов	производстве	регистрационный
процесса	кулинарного	и готовой	продукции	<b>№</b> 59004).
производст-	производства;	продукции для	общественного	
вапродукци	- центральный офис	организации	питания	
и питания	сети предприятий	ведения	ПК-6.2	
на	питания.	технологическог	Знает основы	
отдельных		о процесса	технологии	

участках/по	производства	производства	
дразделе-	продукции	продукции	
нияхпредпр	общественного	общественного	
ия-тия	питания	питания	
питания			

# 4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Курс 5
Аудиторные занятия (всего)	14	14
В том числе:	-	-
Лекции	6	6
Лабораторные занятия (ЛЗ)	8	8
Самостоятельная работа (всего)	90	90
В том числе:	-	-
Подготовка отчета по лабораторным занятиям	25	25
Подготовка реферата	25	25
Подготовка к устному опросу на лабораторном занятии	20	20
Подготовка к тестированию	20	20
Контроль	4	4
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет	зачет
Общая трудоемкость час	108	108
Зачетные Единицы Трудоемкости	3	3
Контактная работа (по учебным занятиям)	14	14

# 5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

	тазделы дисциплины и технологии		нологии	формирс петенций	•	
<b>№</b> π/π	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Лаборатор. занятия	Самост. работа студента	Всего час. (без экзам)	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5	6	7
1	Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий, значение в питании человека	1	-	15	16	ПК-1, ПК-6
2	Характеристика основных и дополнительных видов сырья, используемого при производстве мучных кондитерских изделий	1	-	15	16	ПК-1, ПК-6
3	Производство изделий из дрожжевого теста	1	4	15	20	ПК-1, ПК-6
1	2	3	4	5	6	7
4	Производство полуфабрикатов для	1	4	15	20	ПК-1, ПК-6

	тортов и пирожных					
5	Производство вафель, кексов, пряников и печенья	1	-	15	16	ПК-1, ПК-6
6	Выпечка и охлаждение изделий. Отделка и украшение кондитерских изделий	1	-	15	16	ПК-1, ПК-6

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

3.4 1	азделы дисциплины и междисцип	линарнь	ис связи				
$N_{\underline{0}}$	Наименование обеспечивающих	№ разде	лов дисі	циплины	из табл.	5.1	
$\Pi/\Pi$	(предыдущих) и обеспечиваемых						
	(последующих)дисциплин	1	2	3	4	5	6
	Предыдущие						
1.	1. Химия +						
2.	Товароведение продовольственных товаров	+	+	+	+	+	+
3.	Физиология питания	+	+	+	+	+	+
	По	следуюц	цие				
1.	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	+	+	+	+	+	+
2.	Национальная кухня	+		+	+	+	+

# 5.3 Лекционные занятия

<b>№</b> п/п	№ разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5
1.	1	Значение кондитерских изделий в питании человека и их классификация	1	ПК-1, ПК-6
2.	1	Характеристика основных и дополнительных рецептурных компонентов и их влияние на качество мучных кондитерских изделий	1	ПК-1, ПК-6
3.	2	Классификация и ассортимент изделий из дрожжевого теста. Опарный и безопарный способы изготовления дрожжевого теста	1	ПК-1, ПК-6
4.	3	Особенности производства бисквитных, песочных, слоеных, заварных, белково-сбивных полуфабрикатов	1	ПК-1, ПК-6
1	2	3	4	5

5.	3	Особенности производства вафель, кексов, пряников и печенья	1	ПК-1, ПК-6
6.	4	Физико-химические и коллоидные изменения в процессе выпечки и режимы выпечки. Охлаждение изделий	1	ПК-1, ПК-6

5.4 Лабораторные занятия

<u>№</u> п/п	Наименование разделов	Наименование лабораторных занятий	Трудо- емкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Производство изделий из дрожжевого теста	Технологическая схема и производство изделий из дрожжевого теста	4	ПК-1, ПК-6
2.	Производство полуфабрикато в для тортов и	Технологическая схема и производство бисквитного полуфабриката и изделий из него	2	ПК-1, ПК-6
3.	пирожных	Технологическая схема и производство песочного полуфабриката и изделий из него	2	ПК-1, ПК-6

# 5.5 Практические занятия (семинары)- не предусмотрены

- 5.6 Научно-практические занятия не предусмотрены
- 5.7 Коллоквиумы не предусмотрены

5.8Самостоятельная работа

<b>№</b> π/π	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудо- емкость (час.)	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5
1.	Классификация и ассортимент кондитерских изделий, значение в питании человека	Значение кондитерских изделий в питании человека. Получение диетических кондитерских изделий	15	ПК-1, ПК-6
2.	Характеристика основных и дополнительных видов сырья, используемого при производстве кондитерских	Теоретические основы производства эмульсий. Получение эмульсии при непрерывном замесе сахарного теста. Структурно-механический фактор стабилизации эмульсии. Свойства эмульсии. Выбор эмульгатора для эмульсий	4	ПК-1, ПК-6
3.	изделий	Показатели качества основных и дополнительных рецептурных компонентов, используемых при производстве кондитерских изделий	4	ПК-1, ПК-6
1	2	3	4	5

4.		Физико-химические и коллоидные	4	ПК-1, ПК-6
		изменения в процессе		
		производства кондитерских		
		изделий. Выпечка и охлаждение		
	<u> </u>  -	изделий		
5.		Роль составных частей муки и	3	ПК-1, ПК-6
		механизм образования теста при		
		производстве изделий из		
		дрожжевого теста		
6.	Производство	Приготовление и рецептуры	8	ПК-1, ПК-6
	изделий из	жаренных изделий из дрожжевого		
	дрожжевого теста	теста		
7.		Приготовление дрожжевого	7	ПК-1, ПК-6
		слоеного теста и изделий из него		
8.	Производство	Песочно-заварной полуфабрикат	4	ПК-1, ПК-6
9.	полуфабрикатов для	Технологическая схема и	3	ПК-1, ПК-6
	тортов и пирожных	производство слоеного		
		полуфабриката и изделий из него		
10.		Технологическая схема и	2	ПК-1, ПК-6
		производство заварного и белково-		,
		сбивного полуфабрикатов и		
		изделий из них		
11.	-	Технологическая схема и	2	ПК-1, ПК-6
		производство крема и сахарных	_	
		полуфабрикатов		
12.		Медовый и медово-сбивной	2	ПК-1, ПК-6
12.		полуфабрикаты	_	1110 1, 1110 0
13.	_	Сметанный и сметано-сбивной	2	ПК-1, ПК-6
10.		полуфабрикат	_	1111 1, 1111 0
14.	Производство	Технологическая схема и	5	ПК-1, ПК-6
	вафель, кексов,	производство вафель, кексов,		
	пряников и печенья	пряников, печенья		
15.	T = ==================================	Влияние отдельных видов сырья	5	ПК-1, ПК-6
		на качество изделий при		
		производстве кексов, пряников		
16.		Влияние отдельных видов сырья	5	ПК-1, ПК-6
		на качество изделий при		
		производстве вафель и печенья		
17.	Выпечка и	Классификация и основные	7	ПК-1, ПК-6
	охлаждение изделий.	процессы отделки при		
	Отделка и	производстве пирожных и тортов.		
18.	украшение	Фруктово-ягодные и шоколадные	8	ПК-1, ПК-6
		полуфабрикаты. Шоколадные		,
	кондитерских	полуфабрикаты. Пралине.		
	изделий	Полуфабрикаты для обсыпки		
		изделий		

# 5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрена

# 5.10Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Перечень	Виды занятий	Формы контроля

компетенций	Л	Лаб.	CPC	
ПК-1	+	+	+	Отчет по лабораторному занятию, устныйопрос на лабораторном занятии, тесты, экзамен
ПК-6	+	+	+	Отчет по лабораторному занятию, устный опрос на лабораторном занятии, тесты, реферат, экзамен

#### 6.Учебно-методическое обеспечение дисциплины

#### 6.1 Основная литература

- 1. Шапкарина, А. И. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебное пособие / А. И. Шапкарина, С. В. Минаева, Н. А. Янпольская. Воронеж: ВГУИТ, 2016. 183 с. ISBN 978-5-00032-232-1. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/92217
- 2. Корячкина, С. Я. Технология мучных кондитерских изделий: учебник / С. Я. Корячкина, Т. В. Матвеева. СПб.: Троицкий мост, 2011. 400 с.: ил. ISBN 978-5-904406-16-5. Текст: электронный // Троицкий мост: электронно-библиотечная система. URL: <a href="http://www.trmost.ru/userfiles/flash/tmki/HTML/2/index.html">http://www.trmost.ru/userfiles/flash/tmki/HTML/2/index.html</a>
- 3. Матвеева, Тамара Вячеславовна. Мучные кондитерские изделия функционального назначения: Научные основы, технологии, рецептуры Научно-практическое пособие; Практическое пособие / Тамара Вячеславовна, Светлана Яковлевна. СПб: ГИОРД, 2016. 360 с. Профессиональное образование. ISBN 978-5-98879-186-7. Текст: электронный. URL: <a href="http://znanium.com/go.php?id=536674">http://znanium.com/go.php?id=536674</a>

#### 6.2 Дополнительная литература

- 1. Олейникова, Альбина Яковлевна. Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты: Учебное пособие / Альбина Яковлевна, Газибег Омарович. СПб: ГИОРД, 2015. 296 с. Профессиональное образование. ISBN 978-5-98879-181-2. Текст: электронный. URL: <a href="http://znanium.com/go.php?id=512454">http://znanium.com/go.php?id=512454</a>
- 2. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков; Рензяева Т. В., Назимова Г. И., Марков А. С. 5-е изд., стер. Санкт-Петербург: Лань. 156 с. Библиогр.: доступна в карточке книги, на сайте ЭБС Лань. Книга из коллекции Лань Технологии пищевых производств. ISBN 978-5-8114-4069-6. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/130577">https://e.lanbook.com/book/130577</a>
- 3. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для вузов / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. 2-е изд., испр. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2020. 178 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-07103-0. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/452257
- 4. Гришина, Е. С. Технология мучных кондитерских изделий : учебное пособие / Е. С. Гришина. Омск : Омский ГАУ, 2015. 136 с. ISBN 978-5-89764-482-7. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/71542">https://e.lanbook.com/book/71542</a>

#### 6.3 Периодические издания

- 1.Вопросы питания : науч.- практ. журнал / учредитель : редакция журнала «Вопросы питания». 1932 . Москва : Издат. Группа «ГЭОТАР-6-2017. Двухмес. ISSN 0042-8833. Текст : непосредственный.
- 2. Пищевая промышленность : науч.- производ. журн. / учредитель ООО «Пищепромиздат». 1930, июль . Москва : Пищевая промышленность, 2016 . Ежемес. ISSN 0235-2486. Текст : непосредственный.
- 3. Пищевая технология :научн. техн. журн. / учредитель : Кубанский государственный технологический университет, 1957 . Краснодар, 2016. Двухмес. ISSN 0579-3009. Текст : непосредственный.
- 4. Стандарты и качество : науч. техн. журн. / учредитель : РИА «Стандарты и качество». 1927 . Москва : ООО РИА «Стандарты и качество», 2019. Ежемес. ISSN 0038-9692. Текст : непосредственный.
- 5. Хлебопечение России : науч. технич. журн. / учрежден Российским Союзом пекарей. 1996, март . Москва : Пищевая промышленность, 2019 . Двухмес. —ISSN 2073-3569. Предыдущее название: Хлебопекарная и кондитерская промышленность (до 1987 года). Текст : непосредственный.

## 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт». URL : https://urait.ru
- 9EC «Znanium.com». URL: https://znanium.com
- ЭБ PΓATY. URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
- Справочно-правовая система «Гарант». URL : <a href="http://www.garant.ru">http://www.garant.ru</a>
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». URL: <a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a>
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». URL: <a href="https://www.1gl.ru">https://www.1gl.ru</a>
- Научная электронная библиотека elibrary. URL: <a href="https://www.elibrary.ru/defaultx.asp">https://www.elibrary.ru/defaultx.asp</a>
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) URL http://www.cnshb.ru
- -Научная электронная библиотека КиберЛенинка. URL: <a href="https://cyberleninka.ru">https://cyberleninka.ru</a>
- -Федеральный портал «Российское образование». URL: http://www.edu.ru/documents/
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». URL :  $\underline{\text{http://window.edu.ru/}}$
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. URL : http://fcior.edu.ru/
- Polpred.com Обзор СМИ. URL: http://polpred.com/

#### 6.5 Методические указания к лабораторным занятиям

1. Вавилова, Н. В. Методические указания для лабораторных работ по дисциплине «Технология мучных кондитерских изделий» для студентов направления подготовки 19.03.04Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат) Рязань, 2024, [Электронный ресурс] / Н. В. Вавилова. — Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025—27 с. - ЭБ РГАТУ. - URL :http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

# 6.6 Методические указания к практическим занятиям— не предусмотрено.

# 6.7 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

1. Вавилова, Н. В. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Технология мучных кондитерских изделий» для студентов направления подготовки 19.03.04Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат) Рязань, 2024, [Электронный ресурс] / Н. В. Вавилова. — Рязань: ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. — 18 с. - ЭБ РГАТУ. - URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

7.Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-

справочныесистемы, профессиональные базыданных)

Наименование	Лицензия	Ограничени	Датаокончан
паименование	Лицензия		, ,
	_	e	ия
1	2	3	4
Kaspersky Endpoint	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Security длябизнеса -			
Стандартный			
RussianEdition. 150-			
249 Node 1			
yearEducational			
Renewal License			
Office 365 для	70dac036-3972-4f17-8b2c-	базарранницан	бологранинан
		безограничен	безограничен
образования	626c8be57420	ий	ий
Е1(преподавательски			
й)			
ВКРВУ3	Лицензионный договор №7828/21		
	напредоставлениедоступакплатформеВКРВУЗот17		
	.03.2021		
«СетьКонсультантПл	Договор об	безогра	безограничен
юс»	информационнойподдержкеот26.08.2016	ничений	ий
	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-		
Windows 7	4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-		
Willdows /	733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-		
	7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-		
**** 1	733WD		
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-		
	JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-		
	334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-		
	YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-		
Windows7 Pro	TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-		
	Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-		
	9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-		
	KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-		
	G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-		
	GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-		
	T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-		
	QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-		
	PWHKG		
	PWHKG		
		-	
7-Zip	свободнораспространяемая	безограничен	безограничен
		ий	ий
A9CAD	свободнораспространяемая	безограничен	безограничен
		ий	ий
AdobeAcrobatReader	свободнораспространяемая	безограничен	безограничен
		ий	ий
AdvegoPlagiatus	свободнораспространяемая	безограничен	безограничен
22.2801.118111111		ий	ий
Edubuntu 16	свободнораспространяемая	безограничен	безограничен
Edubulitu 10	свооодпораспространиемая	ий	оезограничен ий
oTVT 4	anasa		
еТХТАнтиплагиат	свободнораспространяемая	безограничен	безограничен
		ий	ий
GIMP	свободнораспространяемая	безограничен	безограничен
		ий	ий
GoogleChrome	свободнораспространяемая	безограничен	безограничен
		ий	ий
K-liteMega CodecPack	свободнораспространяемая	безограничен	безограничен
3		ий	ий
LibreOffice4.2	свободнораспространяемая	безограничен	безограничен
Lioicomico 7.2	овоооднориопростриплемил	ий	ий
MozillaFirefox	аробонуопаантаатта		
MOZIIIaFII'eIOX	свободнораспространяемая	безограничен	безограничен

		ий	ий
MicrosoftOneDrive	свободнораспространяемая	безограничен	безограничен
		ий	ий
Opera	свободнораспространяемая	безограничен	безограничен
		ий	ий
Thunderbird	свободнораспространяемая	безограничен	безограничен
		ий	ий
WINE	свободнораспространяемая	безограничен	безограничен
		ий	ий
АльтОбразование9	свободнораспространяемая	безограничен	безограничен
		ий	ий
Справочно-правовая			
система"Гарант"	свободнораспространяемая	безограничен	безограничен
		ий	ий

ПрофессиональныеБД				
РегистрБАД- электронный справочник Биологически Активных Добавок	registrbad@inbox.ru			
БазаГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm			
Государственная публичная на учно-техническая библиотека России	http://ecology.gpntb.ru			
Каталог Оборудование для общественного питания	http://www.el- tov.ru/oborudovanie-dlya- restoranov-kafe-i-fast-fuda.html			
Сайтыофициальныхорганизаций				
Порталфедеральногоагентства РОССТАНДАРТ	gost.ru			
Официальный сайт Министерства здравоохранения Российской Федерации	http://www.rosminzdrav.ru			
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова	www.nbmgu.ru			
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp			
Информационныесправочныесистемы				
Гарант http://www.garant.ru/				
КонсультантПлюс http://www.consultant.ru/				

- **8.** Фондоценочных средств дляте кущей, промежуточной аттестации подисциплине (Приложение 1)
- **9. Материально-техническое обеспечение.** Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы

# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А.КОСТЫЧЕВА»

#### Утверждаю:

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

О.В. Черкасов

« <u>19</u> » <u>марта</u> 2025 г.

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ И ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ

Направление подготовки <u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>
Направленность (Профиль)<u>Технология организации ресторанного дела</u>
Квалификация выпускника <u>бакалавр</u>

Форма обучения <u>заочная</u>	
Курс <u>4</u>	
Курсовая (ой) работа/проект семестр	Зачет семестр
Экзамен <u>4</u> курс	

Уровень профессионального образования бакалавриат

# ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки
(специальности)
Технология продукции и организация общественного питания
утвержденного <u>12 августа</u> <u>2020 года</u> № 1047 (ред. От 26.11.2020 г.) <sub>(дата утверждения ФГОС ВО)</sub>
Разработчики: <u>к.т.н., доцент, кафедра ТОПиПСХП</u>
Рассмотрена и утверждена на заседании
кафедры « <u>19</u> » мар <u>та</u> 2025 г., протокол
№ 7a

#### 1. Цель и задачи дисциплины

**Цель дисциплины** – приобретение практических знаний и навыков, необходимых для организации лечебного и лечебно-профилактического питания.

## Задачи учебной дисциплины:

- изучение основных свойств и роли пищевых веществ в лечебном и лечебно-профилактическом питании;
- изучение теоретических основ лечебно-профилактического питания работников вредных производств в условиях действия на организм профессиональных вредностей;
- умение использовать нормативную и технологическую документацию лечебного питания, учитывающую требования к диетотерапии;
- овладение принципами организации лечебно-профилактического и лечебного питания.

## Типы задач профессиональной деятельности:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- проектный.

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Областъпрофессионально йдеятельности(поРеестру Минтруда)	Типызадачпрофесси ональнойдеятельнос ти	Задачипрофессиональнойд еятельности	
22. Пищевая	технологический	организация оформления	- продовольственное
промышленность, включая		документов, для получения	качества сырья и готов
производство напитков и		разрешительной документации	цеха, имеющие функці
табака (в сфере		для функционирования	-
промышленного		предприятия питания;	деятельностьвдругихоб
производства кулинарной		разработка планов и программ	квалификации работнин
продукции)		внедрения инноваций и	
		определения эффективности их	
		внедрения в производство;	
		участие в разработке	
		концепции развития	
		предприятия питания с учетом	
		тенденций потребительского	
		рынка;	
		планирование и координация	
		деятельности производства с	
		другими видами деятельности	
		предприятия питания;	
		организация и осуществление	
		контроля соблюдения	
		технологического процесса	
		производства продукции	
		питания на отдельных	
		участках/подразделениях	
		предприятия питания;	
		организация работы	
		производства и процессов	

снабжения, хранения передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка И реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью полуфабрикатов сырья, готовой продукции предприятиях питания; разработка реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья И материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение поддержание эффективной системы продаж продукции производства контроля деятельности производства; совершенствование работы производства содействие процесса совершенствованию обслуживания гостей; участие разработке В концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка И реализация

		программ по продвижению	
		продукции производства и	
		привлечению потребителей,	
		обеспечению и поддержки	
		лояльности потребителей к	
		предприятию питания.	
33. Сервис, оказание услуг	организационно-	оценка условий поставки	- продовольственное
населению (торговля,	управленческий	продуктов от потенциального	качества сырья и готог
техническое обслуживание,		круга поставщиков;	цеха, имеющие функц
ремонт, предоставление		организация системы	-
персональных услуг, услуги		товародвижения и создания	деятельностьвдругихоб
гостеприимства,		необходимых условий для	квалификации работни
общественное питание и		хранения, складирования и	
прочие) (в сфере		перемещения закупаемых	
общественного питания)		продуктов;	
		установка критериев и	
		показателей эффективности	
		работы производства;	
		определение объемов затрат на	
		логистические процессы и	
		информационные технологии по	
		автоматизации логистических	
		процессов на предприятии	
		питания; организация и контроль отдела	
		продаж по реализации продукции	
		производства внутри и вне	
		предприятия питания;	
		определение направления	
		деятельности отдела продаж по	
		сегментам рынка и каналов	
		реализации;	
		формирование ассортимента	
		продаваемой продукции и услуг	
		внутри и вне предприятия	
		питания;	
		выявление недостатков	
		процесса обслуживания и	
		определение способов	
		повышения качества	
		обслуживания с разработкой	
		критериев и показателей	
		эффективности обслуживания;	
		разработка мотивационной	
		программы для работников	
		производства и анализ	
		эффективности проведения	
		мотивационных программ;	
		операционное планирование на	
		предприятии;	
		организация документооборота	
		по производству;	
		организация работы коллектива, мотивация и	
		коллектива, мотивация и стимулирование работников	
		производства;	
		управление персоналом,	<u> </u>

опенка состояния сопцально- паскологитеского капмата в  коллективе;  контроль финансовых и  материальных ресурсов;  осуществление технического  контроль и управление качеством  производства продукции  питания;  формирование  профессиональной команды,  мотивания работников  производства, поддержка  дольность персонала к  предприятию и руководству,  организация профессионального  обучения и аттестации  работников производства,  создание и обеспечение  функционирования  системы  предприятия предприятий  питания;  участие в планировке и  оскащении предприятий  питания;  участие в планировке и  оскащении предприятий  питания;  участие в планировке и  оскащения  предприятий  питания;  участие в планировке и  оскащения  предприятий  питания;  участие в планировке  предприятий  питания;  участие в планировке  предприятий  питания;  участие в планировке  предприятий  питания;  участие в планировке  предприятий  питания;  участие в планировке  предприятий  питания;  участие в планировке  предприятий  предприятий  предприятий;  анали  предприятий;  анали  предприятий;  анали  предприятий;  анали  предприятии;  анали  предприятие  предприятие  предприятие  продожноства  предприятие  предприятие  предприятие  предприяти				
колдективе; контроль финансовых и материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формупирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка дольность персонава к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и атгестации работников производства; создание и обеспечение функтионирования системы подгержки дорожения и атгестации работников производства; создание и обеспечение функтионирования системы подгержки дорожения и атгестации работников производства; создание и обеспечение функтионирования системы подгержки дорожения дорожения и атгестации работников производства, создание и обеспечение функтионирования системы подгержки дорожения продрежим дорожения и дорожения производства, принятие мер для проезводства и настрации по обеспечение и селедования производства и условий, испоражения и доложение и условий, испоражение и условий, испоражение и дорожения дорожения дорожения дорожения дорожения дорожения дорожения дорожения дорожения дорожения дорожения дорожения дорожения дорожения дорожения дорожения дорожения дорожения дорожения дорожения			оценка состояния социально-	
контроль финансовых и материальных ресурсов: осуществление технического контроля и управление кечеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, могнавши работников производства, поддержка дозламость персонала к предприятия профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотравления предприятия производство напитков и табака (в сфере производства и безопасности продукции производства и формации производства и формации производства и формации производства и два и предотравление и производства и два и производства			психологического климата в	
материальных ресурсов; оеуществление технического контроля управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, подтержка дольность персонала к предприятию пруководства; организация профессионального обучения и аттестации работников производства, подтержка дольность персонала к предприятию пруководства; организация профессионального обучения и аттестации работников производства и обеспечение функционирования системы поддержки здоровыя и безопасности труда работников продириятия питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства принитие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала продопольственного производство напитков и табака в сфере промышленного производства кулинарной продукции)  ваявление возопасности продукции производства и условий, непосредственно ваявление условий, непосредственно по обеспечению качества и безопасности продукции производства и проевдение наблюдений и измерений, составление их описания и формунировка вывлюдю; использования сим проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формунировка вывлюдю; использования своременных методов исследования и моделирования дли повышения эффективности использования сырьеных ресурсов при			коллективе;	
осуществление технического контроля и управление качества и формирование продукции питания; участие в планировке и осепечение функционирования производства; создание и обеспечение функционирования и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования и системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснапении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных здюунотреблений персонада.  22. Пишевая промышленность, включая промышленность, включая предотвращения различных здюунотреблений персонада. проведение пессперований по предотвращения различных здюунотреблений персонада. проедение пессперований по обеспечению качества и безопасности продукции производства и пр			контроль финансовых и	
контроля и управление качеством продукции питания; формарование профессиональной команды, мотиващия работников производства, поддержка дольность персонала к предприятию и работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и бесопасности труда работников предприятии предприятий питания; участие в шланировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства производства производства производства производства и формацительность, включая производства напитков и табака (пр. фере производства кулинарной предоратарыщения различных запомотирований производства и фусповий, непосредственное вобласти качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственное выявлению коможимых рисков в собласти качества и формумущим производства и формумущим производства и производства и производства и условий, непосредственное качества и безопасности продукции производства и производства				
производства продукции питания:  формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка ложнысть персонала к предприятию и руководству; организация и обеспечение функционирования системы ноздержки здоровы и безопасности труда работников производства и обеспечение функционирования системы ноздержки здоровы и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснашении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для продокращения развичных злоуногреблений персопаращения развичных злоуногреблений персонала.  122. Пищевая промышленность, включая промышленность, включая проставелящения развичных злоуногреблений персонала.  1 проведений персонала.  2 продукции производства и условий, непосредственно пеха, имеющие функи продукции производства и обеспечению с часета и безопасности продукции производства и арубсжного опыта по продукции производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и ижерений, составление их описания и формущировка выводов, использования и моделирования для повышения эффективности использования и моделирования для повышения эффективности использования соправения ресурсов при			_	
питания; формирование профессиональной команды, мотивация профессионального производства, поддержка лождыность пессионального обучения и аттестации работников предприятию и руксводству; организация профессионального обучения и обеспечение функционирования системы поддержки залоровы и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предприятия питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предприятие предонала. промавлене исследований по выявлению возможных рисков в виянномих на их возинкновение; разработка документации по беспечению качества и безопасности продукции производства и условий, непосредствленно выяняющих на их возинкновение; разработка документации по беспечению качества и безопасности продукции производства и производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отчественного и зарубсжного опыта по производства и предприятии; анализ научно-технической информации, отчественного и зарубсжного опыта по производства и предприятии; анализ научно-технической информации, отчественного и зарубсжного опыта по производства и предприятии; анализ научно-технической информации, отчественного и зарубсжного опыта по производства и предриженным итания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формущирова выводов; использование современных методов исследования и молецирования для повышения эффективности использования смерьевых ресурсов при			- · · ·	
формирование просесиональной команды, мотивация работников производства, поддержка ложньоготь персонала к предприятию и руководства; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки задоровые и безопасности труда работников предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства и песидовательский производства и безопасности продукции производства и предприятии; анализ начучно-технической информации, отчественного производства кулинарной производства и предприятии; анализ научно-технической информации, отчественного и зарубежного опыта по производства и продукции производства и предприятии; анализ научно-технической информации, отчественного и зарубежного опыта по производства и предприятии; анализ научно-технической информации, отчественного и зарубежного опыта по производства и предприятии; анализ научно-технической информации, отчественного и зарубежного опыта по производства и предприятии; анализ научно-технической информации, отчественного и зарубежного опыта по производства и предприятии; анализ научно-технической информации, отчественного и зарубежного опыта по производства и продукции производства и предприятии; анализ научно-технической информации, отчественного и мачества и фезопасности продукции производства и предприятии; анализ научно-технической информации, отчественного и производства и предуставность продукции производства и предукции		1 2		
профессиональной команды, мотивация работников продводства, поддержка дожльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки дадоровья и безопасности труда работников предприятий питания; участие в планировке и онашении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.  22. Пишевая промышленность, включая проведение исследований по выявлению возможных рисков в и табака (в сфере промышленного продукции и производства и и условий, непосредственное влияющих на их возникловение; разработка документации по обеспечению качества образования на учно-технической информации, отечетвенного информации, отечетвенного информации, отечетвенного продукции производства и предруженного опыта по производства и предруженного продукции производства и предруженного продукции производства и предруженного продукции производства и предруженного продукции производства и предруженного продукции производства и предруженного продужции производства и предруженного продужений производства и предруженного продужений производства и предруженного продужений производства и предруженного продужений производства и предруженного продужений производства и предруженного продужений производства и предруженного продужений производства и предруженного продужений производства и предруженного продужений производства и производства и предруженного продужений производства и предруженного продужений продужений производства и предруженного продужений производства и предруженного продужений производства и предружений производства и предружений производства и предружений производства и продужений продужений предружений производства и предружений производства и предружений производства и предружений продужений предружений производства и предружений предружений предружений предружений предружений предружений предружений предружен				
могивация работников продержка поддержка поядненость персопала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоунотреблений персонала.  1 научно- продоводства, принятие мер для предотвращения различных злоунотреблений персонала.  1 проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства кулинарной продукции производства кулинарной продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отчестеленного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их оппесания и формуапровка выводов; использования и моделирования для повышения эффективности использования и моделирования для повышения эффективности использования и моделирования для повышения эффективности использования скарьевых ресурсов при				
производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обсепечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятия питания; контгроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотводений персонала.  22. Пищевая промышленность, включая предправщения различных злоупотреблений персонала.  промышленность, включая писследовательский розводства и безопасности продукции производства и безопасности продукции производства и безопасности продукции производства кулинарной продукции производства и безопасности продукции производства и безопасности продукции производства и безопасности продукции производства и безопасности продукции производства и безопасности продукции производства и безопасности продукции производства и продукции производства и безопасности продукции производства и безопасности продукции производства и безопасности продукции производства и безопасности продукции производства и безопасности продукции производства и безопасности продукции производства и безопасности продукции производства и продукции производства и продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использования сорременных методов исследования и моделирования для повыпления эффективности использования скрыевых ресурсов при			* *	
22. Пищевая промышленность, включая производства кулинарной продукции)  1 научно- производства кулинарной продукции)  1 по дужщии)  1 по дужщии)  1 по дужщии)  1 по дужщии производства кулинарной продукции производства предраженно влияющих на их возникновения дазлификации работни мачества и безопасности продукции				
предприятию и руководству; организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровыя и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоуногреблений персонала.  22. Пищевая промышленность, включая производства, принятие мер для предотвращения различных злоуногреблений персонала.  проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно качества и безопасности продукции производства и производства кулинарной продукции производства на предприятии:  анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, промедение и имерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности и спользования сырьевых ресурсов при				
организация профессионального обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функциюнирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.  122. Пищевая промышленность, включая промышленность, включая производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.  1 проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и сусловий, непосредственное выявлению качества сыркя и гото производства и условий, непосредственное качества сыркя и гото побеспечению качества и безопасности продукции производства и продукции производства и по обеспечению качества и безопасности продукции производства и продукции производства и продукции производства и по обеспечению качества сыркя и гото побеспечению качества сыркя и гото производства по побеспечению качества сыркя и гото побеспечению качества сыркя и гото побеспечению качества сыркя и гото обеспечению качества сыркя и гото, продукции производства и продукции производства и продукции производства и продукции производства и продукции производства и продукции производства и продукции производства и продукции производства и продукции производства и продукции производства и продукции производства и продукции производства и стеха документации по обеспечению качества сырка и качества сырка и стеха продукции производства и продукции производства и продукции производства и продукции производства и продукции производства и продукци производства и продукции производства и продукции производства и			•	
обучения и аттестации работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровыя и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных закоупотребнений персонала.  22. Пищевая промышленность, включая промышленность, включая промышленность, включая промышленность, включая промышленного напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)  1 продукции производства и сеза сырка и городукции производства и условий, непосредственно валяющих на их возникновение, разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства и продукции производства и продукции производства и продукции производства и продукции производства и продукции производства и условий, непосредственно качества и безопасности продукции производства и продукции производства и продукции производства и продукции производства и продукции производства и продукции производства и продукции производства и продукции производства и продукции производства и продукции производства и продукции производства и продукции производству продукции производству продукции и и мерений, составление их описания и формулирования и моделирования для повышения эффективности использования сыркевых ресурсов при			2 2 2	
работников производства; создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятия питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоуногреблений персонала.  1 научно- исследовательский продукции производства и русловий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства и рестременто и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использовании современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при				
создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоуготреблений персонала.  22. Пишсвая промышленность, включая промышленность, включая производства проведение исследований по набака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)  Вывленно возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использования современных методов исследования и моделирования для повышения и формулировка выводов; использования современных методов исследования и моделирования для повышения и моделирования для повышения и моделирования для повышения и моделирования для повышения и моделирования использования сырьевых ресурсов при			-	
функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.  22. Пищевая промышленность, включая промышленность, включая производства поформатительский продукции преосвала.  проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возинкловение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно качества и безопасности продукции производства и продукции производства и продукции производства и продукции производства и продукции производства и продукции производства и продукции производства и продукции производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использования современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при			1	
22. Пищевая производства, принятие мер для предприятия производства, принятие мер для предприятий персапрашения различных злоупотреблений персапрашения различных зпоупотреблений персапрашения производства и боласти качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использования современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использовании сырьевых ресурсов при				
безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.  22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)  производства кулинарной продукции)  производства кулинарной продукции производства и условий, непосредственное влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства и продукции и производства и продукции производств			1	
предприятия питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.  22. Пищевая проязводства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.  1 проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возчикновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства и предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использовании сырьевых ресурсов при				
оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.  22. Пищевая промящленность, включая исследовательский проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства и обезопасности продукции производства и обезопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при			предприятия питания;	
питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.  22. Пищевая промышленность, включая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)  ——————————————————————————————————				
22. Пищевая производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.   1 производства кулинарной продукции производства кулинарной продукции)   1 по производства кулинарной продукции производства кулинарной продукции производства кулинарной продукции производства продукции производства и условий, непосредственно качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно качества и безопасности продукции производства и обезопасности продукции производства и продукции производства и продукции производства и продукции производства и продукции производства и продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использования современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при				
и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.   - продовольственное возможных рисков в производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)   научно- производства кулинарной продукции)   научно- производства кулинарной продукции)   непосредственное вляяющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства и обезопасности продукции производства и безопасности продукции производства и обезопасности производства и обезопасности продукции производства и обезопасности продукции произв				
производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.  22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)  ——————————————————————————————————			-	
предотвращения различных злоупотреблений персонала.   промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)   производства кулинарной продукции)   производства кулинарной продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства и продукции производства и продукции производства и продукции производства и продукции производства и продукции производства и продукции производства и продукции производства и продукции производства и продукции производства и продукции производства и продукции производства и продукции производства и продукции производства и продукции производства и продукции производства и продукции производства и продукции производства и и продукции производства и и продукции производства и и продукции производства и и продукции производства и и продукции производства и и продукции производства и и продукции производства и и продукции производства и и продукции производства и и продукции производства и и продукции производства и и продукции производства и и продукции производства и и продукции производства и и продукции производства и и продукции продукции производства и и продукции производства и и продукции пр				
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)  ——————————————————————————————————				
Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)   производства кулинарной продукции)   производства кулинарной продукции)   производства кулинарной продукции производства и безопасности продукции производства и безопасности продукции производства и безопасности продукции производства и безопасности продукции производства и безопасности продукции производства и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при				
промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)  непосредства кулинарной продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при	22 Пишарая	WAYWWA		HING HODO HI OTROULIO
производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)  продукции)  продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при	,	· ·	-	•
табака (в сфере промышленного производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при	-	исследовательский	-	_
промышленного производства кулинарной продукции)  продукции)  продукции)  продукции)  продукции  продукции  продукции  продукции  производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при	-			-
производства кулинарной продукции)  Влияющих на их возникновение; разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при				леятельностьвлюугихоб
продукции)  разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при	-		*	
обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при				1 1
производства на предприятии; анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при				
анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при			безопасности продукции	
информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при			производства на предприятии;	
зарубежного опыта по производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при			· ·	
производству продукции питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при			÷ ÷	
питания; участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при			~ ~	
участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при				
эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при				
наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при				
составление их описания и формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при				
формулировка выводов; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при			1	
использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при				
методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при				
моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при			-	
эффективности использования сырьевых ресурсов при				
сырьевых ресурсов при			-	
			* *	
			chiphebhia pecypeob non	

		T	1
		питания; участие в разработке продукции	
		питания с заданными	
		функциональными свойствами,	
		определенной биологической,	
		пищевой и энергетической	
		ценностью.	
22. Пищевая	проектный	оценка качества услуг в	- продовольственное
промышленность, включая	просктиви	области проектирования и	качества сырья и гото
производство напитков и		реконструкции предприятия	цеха, имеющие функц
табака (в сфере		питания, предоставляемых	-
промышленного		проектными организациями;	деятельностьвдругихо
производства кулинарной		разработка технического	квалификации работни
продукции)		задания и технико-	<sub>T</sub> , <sub>F</sub>
		экономического обоснования на	
		проектирование и	
		реконструкцию предприятия	
		питания;	
		определение размеров	
		производственных помещений,	
		подбор технологического	
		оборудования и его размещение;	
		чтение чертежей и	
		осуществление контроля за	
		качеством услуг проектных	
		организаций при проектировании	
		и реконструкции предприятий	
		питания;	
		осуществление контроля за	
		качеством монтажных работ, и	
		оценка результатов	
		проектирования предприятий	
		питания малого бизнеса;	
		использование системы	
		автоматизированного	
		проектирования и программного	
		обеспечения при создании проектов вновь строящихся и	
		реконструированных предприятий питания.	
		предприятии питания.	

# 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины: Б1.В.ДВ.05.01.

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питание и пр.) (в сфере общественного питания).

Объекты профессиональной деятельности (или областей знания):

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.
- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

# 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и

индикаторы их достижения Запана ПЛ

индикаторы их дост	ижения			<b>.</b>	
Задача ПД	Объект	Категория	Код и	Код и	Основание (ПС,
	или	профессионал	наименование	наименование	анализ опыта)
	область	ьных	профессионал	индикатора	
	знания	компетенций	ьной	достижения	
	(npu	(npu	компетенции	профессиональн	
	необходим	необходимос		ой компетенции	
	ости)	mu)			
Направленность (про	филь), специа	ллизация <i>«Техно</i> л	<i>погияорганизаци</i> і	иресторанногодела»	•
		деятельности:	технологически		-управленческий,
проектный, научно-и				•	
оценка качества			ПК-5	ПК-5.1	Профессиональ
услуг в области			Способен	Использует	ный стандарт
проектирования и			организовыва	методы	«Специалист по
реконструкции			ть ведение	планирования,	технологии
предприятия			технологичес	контроля и	продукции
питания,			кого процесса	оценки качества	общественного
предоставляемых			на	выполнения	питания»,
проектными			предприятиях	технологических	утвержденный
организациями;			общественног	операций	приказом
разработка			о питания с	производства	Министерства
технического			учетом	продукции	труда и
задания и технико-			принципов	общественного	социальной
экономического			рациональног	питания	защиты
обоснования на			ОИ	массового	Российской
проектирование и			сбалансирова	изготовления и	Федерации от
реконструкцию			нного	специализирован	15 июня 2020 г.
предприятия			питания	ных пищевых	№ 329н,
питания;			111114111111	продуктов	регистрационн
определение				продуктов	ый № 1302.
размеров					BIH 312 1302.
производственных					
помещений, подбор					
технологического					
оборудования и его					
размещение;					
чтение чертежей					
и осуществление					
контроля за					
качеством услуг					
проектных					
организаций при					
проектировании и					
реконструкции					
предприятий					
предприятии питания;					
осуществление					
*					
1					
качеством					

монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса; использование системы автоматизированно го проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированны х предприятий питания.				
		ПК-5 Способен организовыва	ПК-5.3 Осуществляет контроль	Профессиональ ный стандарт «Специалист по
		ть ведение технологичес	технологических параметров и	технологии продукции
		кого процесса на	режимов производства	общественного питания»,
		предприятиях общественног	специализирован ных пищевых	утвержденный приказом
		о питания с	продуктов	Министерства
		учетом принципов		труда и социальной
		рациональног		защиты
		о и		Российской Федерации от
		сбалансирова нного		Федерации от 15 июня 2020 г.
		питания		№ 329н,
				регистрационн ый № 1302.

# 4. Объем дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Всего				Кур	С			
	часов	1	2	3	4	5	6	7	8
Аудиторные занятия (всего)	14				14				
В том числе:	-				-				
Лекции	6				6				
Лабораторные работы (ЛР)	-				-				
Практические занятия (ПЗ)	8				8				
Семинары (С)	-				-				
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)	-				-				
Другие виды аудиторной работы	-				-				
Самостоятельная работа (всего)	157				157				
В том числе:	-				-				
Курсовой проект/(работа) (самостоятельная работа)									
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	157				157				
Контроль	9				9				
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	экзамен				экзамен				
Общая трудоемкость час	180				180				
Зачетные Единицы Трудоемкости	5				5				
Контактная работа (всего по дисциплине)	14				14				

# 5. Содержание дисциплины

# 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

<u>№</u> п		Техн	ологии формиј	ования компет	генций	
/ п	Наименование разделов дисциплины	Лекции	.Практичес- кие занятия	Самостоятель ная работа	Всего час. (без экз.)	Формируе- мые компетенции
1	Роль питания в сохранении и укреплении здоровья, профилактике болезней	2	-	63	65	ПК-5.1, ПК-5.3
2	Основы лечебно- профилактического питания	2	4	32	38	ПК-5.1, ПК-5.3
3	Основы лечебного (диетического) питания	2	4	62	68	ПК-5.1, ПК-5.3
	Всего на дисциплину (без «Контроль»):	6	8	157	171	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№	Наименование обеспечивающих	№ разделов д	цанной дисциплины	из табл.5.1		
$\Pi/\Pi$	(предыдущих) и обеспечиваемых	1	2	2		
	(последующих)дисциплин	1	2	3		
	Предыдущие дисциплины					
1.	Биохимия	+	-	-		
2.	Физиология питания	+	+	+		
	Последующие	дисциплины				
1.	Контроль качества сырья и готовой					
	продукции на предприятиях	+	+	+		
	общественного питания					
2.	Санитария и гигиена питания	+	-	-		

## 5.3 Лекционные занятия

№	Наименование разделов	Темы лекций	Трудо-	Формируе-
П			емкость	мые
/			(час.)	компетен-
П				ции
1	Роль питания в	Тема 1. Основы алиментарной		ПК-5.1,
	сохранении и	адаптации организма человека.	2	ПК-5.3
	укреплении здоровья,			
	профилактике болезней			
2	Основы лечебно-	Тема 1. Характеристика рационов		ПК-5.1,
	профилактического	лечебно-профилактического питания.	2	ПК-5.3
	питания			
3	Основы лечебного	Тема 1. Характеристика стандартных	2	ПК-5.1,
	(диетического) питания	диет лечебного питания.		ПК-5.3
	Итого		6	

# 5.4 Лабораторные занятия – не предусмотрены.

# 5.5 Практические занятия (семинары)

<u>№</u> п/	№ раздела дисциплины	Тематика практических занятий	Трудо- емкость	Компе- тенции
П	дисциплипы		(час.)	тепции
1.	2	Составление и гигиеническая оценка рационов лечебно-профилактического питания	4	ПК-5.1, ПК-5.3
2.	3	Составление и гигиеническая оценка рационов лечебного питания	4	ПК-5.1, ПК-5.3
	Итого		8	

# 5.6 Научно-практические занятия – не предусмотрены

# 5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8 Самостоятельная работа

	5.0 Самостоятель		I	1
<b>№</b> п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудо- емкость (час.)	Форми- руемые компе- тенции
1	Роль питания в сохранении и укреплении здоровья,	Основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном и лечебнопрофилактическом питании.	8	ПК-5.1, ПК-5.3
	профилактике болезней	Организация питания населения в условиях радиоактивной нагрузки. Питание и профилактика избыточной массы тела и ожирения.	4	
		Питание и профилактика сахарного диабета II типа. Питание и профилактика сердечно-	4	
		сосудистых заболеваний. Питание и профилактика онкологических заболеваний.	4	
		Питание и профилактика заболеваний, связанных с инфекционными агентами и		
		паразитами, передающимися с пищей.	4	
		Рестораны «здорового питания» Реферат	4 27	
2	Основы лечебно- профилактичес-кого питания	Особенности технологии приготовления блюд лечебно-профилактического питания	16	ПК-5.1, ПК-5.3
		Законодательное регулирование в области лечебно-профилактического питания. Правила выдачи лечебно-профилактического питания.	8	
		профилакти теского питапия.	8	
3	Основы лечебного (диетического) питания	Особенности технологии приготовления блюд лечебного питания Номенклатура и характеристика	8	ПК-5.1, ПК-5.3
		диетических (лечебных) столов по Певзнеру	36	
		Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения.  Лечебное питание при заболеваниях	4	
		сердечно-сосудистой системы. Лечебное питание при эндокринных	4	
		заболеваниях.	4	
		Лечебное питание при аллергических заболеваниях.	4	
		Диетическое питание в системе общественного питания, санаториях и профилакториях.	2	
	Итого	профилакториях.	157	
	PITOLO		137	

<sup>5.9</sup>Примерная тематика курсовых проектов(работ) – не предусмотрены.

5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Перечень	Η	Виды занятий		Формы контроля
компетенций	Лекции	Практ.	CPC	
ПК-5.1	+	+	+	Устный опрос, тест, выполнение практических заданий, решение задач, экзамен
ПК-5.3	+	+	+	Устный опрос, тест, выполнение практических заданий, решение задач, реферат, экзамен

#### 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

# 6.1 Основная литература

- 1. Позняковский, В. М. Физиология питания: учебник для вузов / В. М. Позняковский, Т. М. Дроздова, П. Е. Влощинский; под общей редакцией В. М. Позняковского. 5-е изд., стер. Санкт-Петербург: Лань, 2021. 432 с. ISBN 978-5-8114-6847-8. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/
- 2. Теплов, Виталий Иванович. Физиология питания : Учебное пособие / Виталий Иванович, Виктор Евгеньевич ; Белгородский университет кооперации, экономики и права. 6. Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. 456 с. ВО Бакалавриат. ISBN 978-5-394-03891-4. Текст : электронный. URL:http://znanium.com/catalog/document?id=358141
- 3. 3. Васильева, И.В. Физиология питания: учебник и практикум для вузов / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. Москва: Издательство Юрайт, 2020. 212 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-00638-4. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <a href="https://urait.ru/bcode/450792">https://urait.ru/bcode/450792</a>

#### 6.2 Дополнительная литература

- 1. Молчанова, Елена Николаевна. Физиология питания: учебное пособие для студентов, обуч. по направлениям подготовки бакалавров 260100.62 "Продукты питания из растительного сырья" и 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания" / Молчанова, Елена Николаевна. СПб.: Троицкий мост, 2014. 240 с.: ил. ISBN 978-5-4377-0029-7: 730-00. Текст (визуальный): непосредственный.
- 2. Дроздова, Татьяна Михайловна. Физиология питания: учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки диплом. специалиста 260500 (655700) "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" / Дроздова, Татьяна Михайловна, Влощинский, Павел Евгеньевич, Позняковский, Валерий Михайлович. Москва: ДеЛи, 2011. 352 с. ISBN 978-5-9905170-13-3: 1069-00. Текст (визуальный): непосредственный.
- 3. Барышева, Е. С. Физиология питания : учебное пособие для спо / Е. С. Барышева ; Е. С. Барышева. Физиология питания ; Весь срок охраны авторского права. Саратов : Профобразование, 2020. 199 с. Текст. Весь срок охраны авторского права. ISBN 978-5-4488-0532-5. Текст : электронный //IRPbooks : электронно-библиотечная система. URL:http://www.iprbookshop.ru/92192.html

#### 6.2 Периодические издания

- 1.Вопросы питания : науч.-практ. журнал / учредитель : редакция журнала «Вопросы питания». –1932-. Москва: Издат. Группа «ГЭОТАР-6-2000-2022. –Двухмес. ISSN0042-8833.–Текст : непосредственный.
- 2. Пищевая промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель ООО «Пищепромиздат». –1930, июль -. –Москва : Пищевая промышленность, 2000-2022. Ежемес. ISSN0235-2486. Текст : непосредственный.
- 3. Пищевая технология : научн. –техн. журн. / учредитель : Кубанский государственный технологический университет, 1957 -. –Краснодар, 2000-2022. Двухмес. –ISSN0579-3009. -Текст : непосредственный.
- 4. Стандарты и качество : науч.-техн. журн. / учредитель : РИА «Стандарты и качество». 1927 -. –Москва : ООО РИА «Стандарты и качество», 2000-2022. –Ежемес. –ISSN0038-9692. -Текст : непосредственный.

# 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт». URL : <a href="https://urait.ru">https://urait.ru</a>
- 9EC «Znanium.com». URL : https://znanium.com
- ЭБ РГАТУ. URL: <a href="http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp">http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp</a>
- Справочно-правовая система «Гарант». URL : http://www.garant.ru
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». URL: http://www.consultant.ru
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». URL: <a href="https://www.1gl.ru">https://www.1gl.ru</a>
- Научная электронная библиотека elibrary. URL: https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) URL http://www.cnshb.ru
- -Научная электронная библиотека КиберЛенинка. URL: https://cyberleninka.ru
- -Федеральный портал «Российское образование». URL: http://www.edu.ru/documents/
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». URL :  $\underline{\text{http://window.edu.ru/}}$
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. URL: http://fcior.edu.ru/
- Polpred.com Обзор СМИ. URL: http://polpred.com/

# 6.5 Методические указания к практическим занятиям /лабораторным занятиям/научно-практическим занятиям/коллоквиумам

Туркин В.Н. Методические указания для практических занятий по дисциплине «Лечебно-профил актическое и диетическое питание» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / – Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. –ЭБ РГАТУ. - URL : <a href="http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp">http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp</a>

# 6.6 Методические указания курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Туркин В.Н. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Лечебно-профилактическое и диетическое питание» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / – Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. – ЭБ РГАТУ. - URL : <a href="http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp">http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp</a>

7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных)

Наименование	Лицензия	Ограничение	Дата окончания
Kaspersky Endpoint Security длябизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c- 626c8be57420	без ограничений	без ограничений
ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021		
«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационной поддержке от 26.08.2016	без ограничений	без ограничений
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP- 4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH- 7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WD		
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF- JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR- 334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ- YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC- TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV- Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF- 9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W- KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6- G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ- GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF- T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3- QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R- PWHKG		
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
еТХТ Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
GIMP	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
WINE	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Справочно-правовая система "Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

Профессиональные БД				
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	http://ecology.gpntb.ru			
Сайты официальных ор	оганизаций			
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	<u>gost.ru</u>			
Официальный сайт Министерства здравоохранения Российской Федерации	http://www.rosminzdrav.ru			
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	www.nbmgu.ru			
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp			
Информационные справочные системы				
Гарант	http://www.garant.ru/			
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/			

- **8.** Фонд оценочных средств для текущей, промежуточной аттестации по дисциплине (Приложение )
- **9. Материально-техническое обеспечение** дисциплины (Приложение 7 к ООП Материально- техническое обеспечение основной образовательной программы)

#### МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

#### Утверждаю:

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

О.В. Черкасов
« 19 » марта 2025 г.

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ <u>ОСНОВЫ ДИЕТОЛОГИИ</u>

Уровень профессионального образования <u>бакалавриат</u>

Направление подготовки <u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного</u> <u>питания</u>

Направленность (Профиль) <u>Технология организации ресторанного дела</u>

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения <u>заочная</u>	
Курс <u>4</u>	
Курсовая (ой) работа/проект семестр	Зачет семестр
Экзамен <u>4</u> курс	

# ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

	амма составлена	-	-		ного
государственного	образовательного	стандарта	высшего	образования	ПО
направлению подгот	говки (специальност	ти)			
Технолог	ия продукции	и ор	ганизация	обществен	ного
питания		*			
утвержденного	12 августа	2020 года	<b>№</b> 1047	(ред. от 26.11.	2020
<u>Г.)</u> (дата утверждения ФГОС ВО)					
Разработчики: <u>к.т.н., доцент,</u> (должность, ка		XΠ	(подпись)	_Т <u>уркин Е</u>	<u>З.Н.</u> р.И.О.)
Рассмотрена и утвер	ождена на заседании				
кафедры « <u>19</u> »_	март <u>а</u> 2025 г., п	іротокол			
No 7a					

#### 1. Цель и задачи дисциплины

## Цельдисциплины-

приобретениепрактических знаний и навыков, необходимых для организациилечебного (ди етического) питания.

# Задачи учебной дисциплины:

- -изучениеосновных свойствироли пищевых веществ влечебномпитании;
- умение использовать нормативную и технологическую документацию лечебногопитания, учитывающую требования кдиетотерапии;
  - овладениепринципамиорганизациилечебногопитания.

# Типы задач профессиональной деятельности:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- проектный.

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

,		
Областьпрофессиональнойдеятельности(поРееструМинтруда)	Типызадачпрофессиональнойдеятельности	
Областьпрофессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)  22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	технологический	I I I I I I I I I I I I I I I I I I I

		II II II II II II II II II II II II II
		T K
		I C
		Н Э
		F O
		и об ц б
		р; п
		П
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в	организационно-управленческий	П
сфере общественного питания)		36 36
		ле те
		р
		07

		Пј
		Пј
		0(
		П
		ра Э(
		90
		Д
		Э(
		Пј
		Пј
		Пј
		M
		Пј
		co
		К
		pe
		yı
		Пј
		К
		П
		П
		oj an
		aı
		ф
		3Д П]
		11]
		Пј
		К
		М П]
		pa
22. Пищевая промышленность, включая производство	научно-исследовательский	
напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)		во бо
ν. · <del>Γ</del>		y
		В
		К
		П
		O'. Пј
		11)
	1	1
		П] С(

	<del></del>
	и
	пс
	п
	y 33
	0
22. Пищевая промышленность, включая производство	Э проседун г
напитков и табака (в сфере промышленного производства	
кулинарной продукции)	П
	П
	Т
	ппп
	п
	К
	p
	N.
	п
	М
	a
	п
	р

# 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины: Б1.В.ДВ.05.02.

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питание и пр.) (в сфере общественного питания).

Объекты профессиональной деятельности (или областей знания):

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

# 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект	Категория	Код и	Код и	Основание (ПС,
	или	профессион	наименование	наименование	анализ опыта)
	область	альных	профессионал	индикатора	ŕ
	знания	компетенци	ьной	достижения	
	(npu	й (при	компетенции	профессиональн	
	необходим	необходимо		ой компетенции	
	ости)	сти)			
Направленность (про	филь), специа	ализация <i>«Техн</i>	ологияорганизац	ииресторанногодел	a»
Тип задач професс	иональной д	цеятельности:	технологически	й, организационно	-управленческий,
проектный, научно-и				•	
оценка качества			ПК-5	ПК-5.1	Профессиональ
услуг в области			Способен	Использует	ный стандарт
проектирования и			организовыва	методы	«Специалист по
реконструкции			ть ведение	планирования,	технологии
предприятия			технологичес	контроля и	продукции
питания,			кого процесса	оценки качества	общественного
предоставляемых			на	выполнения	питания»,
проектными			предприятиях	технологических	утвержденный
организациями;			общественног	операций	приказом
разработка			о питания с	производства	Министерства
технического			учетом	продукции	труда и
задания и технико-			принципов	общественного	социальной
экономического			рациональног	питания	защиты
обоснования на			ОИ	массового	Российской
проектирование и			сбалансирова	изготовления и	Федерации от
реконструкцию			нного	специализирован	15 июня 2020 г.
предприятия			питания	ных пищевых	№ 329н,
питания;				продуктов	регистрационн
определение					ый № 1302.
размеров					
производственных					
помещений, подбор					
технологического					
оборудования и его					
размещение;					
чтение чертежей					
и осуществление					
контроля за					
качеством услуг					
проектных					
организаций при					
проектировании и					
реконструкции					
предприятий					

HIMMOTHIA:					
питания;					
осуществление					
контроля за					
качеством					
монтажных работ, и					
оценка результатов					
проектирования					
предприятий					
питания малого					
бизнеса;					
использование					
системы					
автоматизированно					
го проектирования					
и программного					
обеспечения при					
создании проектов					
вновь строящихся и					
реконструированны					
х предприятий					
питания.					
			ПК-5	ПК-5.3	Профессиональ
			Способен	Осуществляет	ный стандарт
			организовыва	контроль	«Специалист по
			ть ведение	технологических	технологии
			технологичес	параметров и	продукции
			кого процесса	режимов	общественного
			на	производства	питания»,
			предприятиях	специализирован	утвержденный
			общественног	ных пищевых	приказом
			о питания с	продуктов	Министерства
			учетом	_ *	труда и
			принципов		социальной
			рациональног		защиты
			ОИ		Российской
			сбалансирова		Федерации от
			нного		15 июня 2020 г.
			питания		№ 329н,
					регистрационн
	I	Ī	İ	i e	
					ый № 1302.

#### 4. Объем дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	4 курс
Аудиторные занятия (всего)	14	14
В том числе:		
Лекции	6	6
Лабораторные работы (ЛР)		
Практические занятия (ПЗ)	8	8
Семинары (С)		
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)		
Другие виды аудиторной работы		
Самостоятельная работа (всего)	157	157
В том числе:		
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)		
Расчетно-графические работы		
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта, рефераты	157	157
Контроль	9	9
Вид промежуточной аттестации	экзамен	экзамен
Общая трудоемкость час	180	180
Зачетные Единицы Трудоемкости	5	5
Контактная работа (по учебным занятиям)	14	14

#### 5. Содержание дисциплины

#### 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

<b>№</b>		Техн	ологии формиј	оования компет	генций	
П / П	Наименование разделов дисциплины	Лекции	.Практичес- кие занятия	Самостоятель ная работа	Всего час. (без экз.)	Формируе- мые компетенции
1	Роль питания в сохранении и укреплении здоровья, профилактике болезней	2	-	63	65	ПК-5.1, ПК-5.3
2	Технологические особенности приготовления блюд диетического питания	2	4	32	38	ПК-5.1, ПК-5.3
3	Основы лечебного (диетического) питания	2	4	62	68	ПК-5.1, ПК-5.3
	Всего на дисциплину:	6	8	157	171	

#### 5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

No	Наименование обеспечивающих	№ разделов данной дисциплины из табл.5.1		
п/п	(предыдущих) и обеспечиваемых	1	2	3
	(последующих)дисциплин			
	Предыдущие д	цисциплины		
1.	Биохимия	+	-	-
2.	Физиология питания	+	+	+
	Последующие,	дисциплины		
1.	Контроль качества сырья и готовой			
	продукции на предприятиях	+	+	+
	общественного питания			
2.	Санитария и гигиена питания	+	-	-

#### 5.3 Лекционные занятия

	3.5 Mekhoniibie sankiik					
No	Наименование разделов	Темы лекций	Трудо-	Формируе-		
П			емкость	мые		
/			(час.)	компетен-		
П				ции		
1	Роль питания в	Тема 1. Основы алиментарной		ПК-5.1,		
	сохранении и	адаптации организма человека.	2	ПК-5.3		
	укреплении здоровья,					
	профилактике болезней					
2	Технологические	Тема 1. Технология приготовления		ПК-5.1,		
	особенности	блюд для основных диет.	2	ПК-5.3		
	приготовления блюд					
	диетического питания					
3	Основы лечебного	Тема 1. Характеристика стандартных	2	ПК-5.1,		
	(диетического) питания	диет лечебного питания.		ПК-5.3		
			_			
	Итого:		6			

#### 5.4 Лабораторные занятия – не предусмотрены.

#### 5.5 Практические занятия

№	№ раздела	Тематика практических занятий	Трудо-	Компе-
Π/	дисциплины		емкость	тенции
П			(час.)	
1.	2	Технологические особенности		ПК-5.1,
		приготовления первых блюд.	2	ПК-5.3
		Технологические особенности		
		приготовления блюд из мяса и рыбы.	2	
2.	3	Составление и гигиеническая оценка		ПК-5.1,
		рационов лечебного (диетического) питания	4	ПК-5.3
	Итого:		8	

#### 5.6 Научно-практические занятия – не предусмотрены

#### 5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

#### 5.8 Самостоятельная работа

№ П / П	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудо- емкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Роль питания в сохранении и укреплении здоровья,	Основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании Питание и профилактика избыточной	12	ПК-5.1, ПК-5.3
	профилактике болезней	массы тела и ожирения.	4	
		Питание и профилактика сахарного диабета II типа.	4	
		Питание и профилактика сердечно-		
		сосудистых заболеваний. Питание и профилактика	4	
		онкологических заболеваний.	4	
		Питание и профилактика заболеваний, связанных с инфекционными агентами и паразитами, передающимися с пищей.	4	
		Рестораны «здорового питания»	4	
		Реферат	27	
2	Технологические особенности	Функциональные свойства пищевых продуктов и их изменение при кулинарной	8	ПК-5.1, ПК-5.3
	приготовления блюд	обработке пищи.	Ü	1110 3.3
	диетического питания	Обеспечение качества блюд		
	Anem lecker o miramin	диетического питания.	8	
		Технологические особенности		
		приготовления холодных блюд и закусок.	8	
		Технологические особенности		
		приготовления блюд из яиц и творога.	8	
3	Основы лечебного	Особенности технологии приготовления		ПК-5.1,
	(диетического) питания	блюд лечебного питания	8	ПК-5.3
		Номенклатура и характеристика		
		диетических (лечебных) столов по Певзнеру	36	
		Лечебное питание при заболеваниях	30	
		органов пищеварения.	4	
		Лечебное питание при заболеваниях		
		сердечно-сосудистой системы.		
		Лечебное питание при эндокринных	4	
		заболеваниях.  Лечебное питание при аллергических	4	
		заболеваниях. Диетическое питание в системе	4	
		общественного питания, санаториях и		
	Итого:	профилакториях.	2 157	
	r11010.		137	

<sup>5.9</sup>Примерная тематика курсовых работ – не предусмотрены.

5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов

занятий и форм контроля

Перечень	]	Виды занятиі	й	Формы контроля
компетенций	Лекции	Практ.	CPC	
ПК-5.1	+	+	+	Устный опрос, тест, выполнение практических заданий, решение задач, экзамен
ПК-5.3	+	+	+	Устный опрос, тест, выполнение практических заданий, решение задач, реферат, экзамен

#### 6. Учебно-методические материалы

#### 6.1 Основная литература

- 1. Позняковский, В. М. Физиология питания : учебник для вузов / В. М. Позняковский, Т. М. Дроздова, П. Е. Влощинский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. 5-е изд., стер. Санкт-Петербург : Лань, 2021. 432 с. ISBN 978-5-8114-6847-8. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/">https://e.lanbook.com/book/</a> 2. Теплов, Виталий Иванович. Физиология питания : Учебное пособие / Виталий Иванович, Виктор Евгеньевич ; Белгородский университет кооперации, экономики и права. 6. Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. 456 с. ВО Бакалавриат. ISBN 978-5-394-03891-4. Текст : электронный. URL: <a href="http://znanium.com/catalog/document?id=358141">http://znanium.com/catalog/document?id=358141</a>
- 3. Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для вузов / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. Москва : Издательство Юрайт, 2020. 212 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-00638-4. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <a href="https://urait.ru/bcode/450792">https://urait.ru/bcode/450792</a>

#### 6.2 Дополнительная литература

- 1. Молчанова, Елена Николаевна. Физиология питания : учебное пособие для студентов, обуч. по направлениям подготовки бакалавров 260100.62 "Продукты питания из растительного сырья" и 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания" / Молчанова, Елена Николаевна. СПб. : Троицкий мост, 2014. 240 с. : ил. ISBN 978-5-4377-0029-7 : 730-00. Текст (визуальный) : непосредственный.
- 2. Дроздова, Татьяна Михайловна. Физиология питания: учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки диплом. специалиста 260500 (655700) "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" / Дроздова, Татьяна Михайловна, Влощинский, Павел Евгеньевич, Позняковский, Валерий Михайлович. Москва: ДеЛи, 2011. 352 с. ISBN 978-5-9905170-13-3: 1069-00. Текст (визуальный): непосредственный.
- 3. Барышева, Е. С. Физиология питания : учебное пособие для спо / Е. С. Барышева ; Е. С. Барышева. Физиология питания ; Весь срок охраны авторского права. Саратов : Профобразование, 2020. 199 с. Текст. Весь срок охраны авторского права. ISBN 978-5-4488-0532-5. Текст : электронный // IRPbooks : электронно-библиотечная система. URL:http://www.iprbookshop.ru/92192.html

#### 6.2 Периодические издания

- 1.Вопросы питания : науч. практ. журнал / учредитель : редакция журнала «Вопросы питания». 1932 . Москва : Издат. Группа «ГЭОТАР-6-2017. Двухмес. ISSN 0042-8833. Текст : непосредственный.
- 2. Пищевая промышленность : науч.- производ. журн. / учредитель ООО «Пищепромиздат». 1930, июль . Москва : Пищевая промышленность, 2016 . –Ежемес. ISSN 0235-2486. Текст : непосредственный.
- 3. Пищевая технология : научн. техн. журн. / учредитель : Кубанский государственный технологический университет, 1957 . Краснодар, 2016. Двухмес. ISSN 0579-3009. -Текст : непосредственный.
- 4. Стандарты и качество : науч.- техн. журн. / учредитель : РИА «Стандарты и качество». –1927 . Москва : ООО РИА «Стандарты и качество», 2019. Ежемес. ISSN 0038-9692. Текст : непосредственный.

#### 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт». URL : <a href="https://urait.ru">https://urait.ru</a>
- 36C «Znanium.com». URL: <a href="https://znanium.com">https://znanium.com</a>
- ЭБ РГАТУ. URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
- Справочно-правовая система «Гарант». URL : http://www.garant.ru
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». URL: http://www.consultant.ru
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». URL: https://www.1gl.ru
- Научная электронная библиотека elibrary. URL: <a href="https://www.elibrary.ru/defaultx.asp">https://www.elibrary.ru/defaultx.asp</a>
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) URL : http://www.cnshb.ru
- -Научная электронная библиотека КиберЛенинка. URL: https://cyberleninka.ru
- -Федеральный портал «Российское образование». URL: http://www.edu.ru/documents/
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». URL http://window.edu.ru/
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. URL :  $\underline{\text{http://fcior.edu.ru/}}$
- Рязанский областной фонд поддержки малого предпринимательства Режим доступа: http://rofpmp.ru/

### 6.5 Методические указания к практическим занятиям /лабораторным занятиям/научно-практическим занятиям/коллоквиумам

Туркин В.Н. Методические указания для практических занятий по дисциплине «Основы диетологии» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / — Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. —ЭБ РГАТУ. - URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

### 6.6 Методические указания курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Туркин В.Н. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Основы диетологии» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / — Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. — ЭБ РГАТУ. - URL : http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

## 7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных)

Наименование	Лицензия	Ограничение	Дата окончания
Kaspersky Endpoint Security длябизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c- 626c8be57420	без ограничений	без ограничений
ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021		
«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационной поддержке от 26.08.2016	без ограничений	без ограничений
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP- 4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH- 7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WD		
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF- JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR- 334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ- YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC- TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV- Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF- 9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W- KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6- G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ- GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF- T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3- QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R- PWHKG		
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
eTXT Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
GIMP	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
WINE	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Справочно-правовая система "Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

Профессиональные БД				
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	http://ecology.gpntb.ru			
Сайты официальных ој	Эганизаций			
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	<u>gost.ru</u>			
Официальный сайт Министерства здравоохранения Российской Федерации	http://www.rosminzdrav.ru			
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	www.nbmgu.ru			
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp			
Информационные справочные системы				
Гарант	http://www.garant.ru/			
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/			

- **8.** Фонд оценочных средств для текущей, промежуточной аттестации по дисциплине (Приложение )
- **9. Материально-техническое обеспечение** дисциплины (Приложение 7 к ООП Материально- техническое обеспечение основной образовательной программы)

#### МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

#### Утверждаю:

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

О.В. Черкасов

«19» марта 2025 г.

#### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ -

#### технологическая практика

Уровень профессионального обра	<b>ізования</b> бак	алавриат
Направление подготовки 19.03.04		продукции и организация ого питания
<b>Направленность (профиль)</b> «Техн	ология орган	изации ресторанного дела»
<b>Квалификация выпускника</b> бакал	тавр	
Форма обучения заочная		
Курс <u>3</u>	Курс	<u>3</u>
Курсовая(ой) работа/проект	_семестр	Зачет <u>3</u> курс
Экзаменсеместр		

#### ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного 17 августа 2020 года № 1047

Разработч	ики:				
доцент	кафедры	ТОПиПСХП			Н.В.
Рецензент:	заведующий	производством ООО	«Сковорода»	ресторан «Сковорода» Н.Д	<b>Ц</b> . Сакирина
Рассмотре	ена и утверж	дена на заседании в	сафедры «19»	» марта 2025 г., протокол	1 <b>№</b> 7a
Заведуюш	ций кафедро	й ТОПиПСХП	Чер	окасов О.В.	

#### 1. Цели учебной практики - технологическая практика

Целями учебной практики являются:

- расширение и закрепление теоретических знаний обучающихся, полученных в процессе обучения;
- получение первичных профессиональных навыков в области профессиональной деятельности;
- ознакомление с характером и спецификой работы предприятий питания.

#### 2. Задачи учебной практики - технологическая практика

Задачами учебной практики являются:

- ознакомление с предприятием общественного питания в целом и с особенностями работы отдельных цехов;
- приобретение навыков работы по механической кулинарной обработке сырья и изготовлению полуфабрикатов;
- приобретение навыков по эксплуатации оборудования, инвентаря и посуды;
- изучение правил техники безопасности, соблюдения личной гигиены и пищевой санитарии на предприятии общественного питания.

Типы задач и задачи профессиональной деятельности выпускников представлены в таблице 1.

Таблица 1.1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессио-	Типы задач	Задачи	Объекты
нальной деятельности (по	профессиональной	профессиональной	профессиональной
Реестру Минтруда)	деятельности	деятельности	деятельности
			(или областей
			знания)
22. Пищевая	технологический	организация оформления	-
промышленность, включая		документов, для получения	продовольственн
производство напитков и		разрешительной	ое сырье
табака (в сфере		документации для	растительного и
промышленного		функционирования	животного
производства кулинарной		предприятия питания;	происхождения;
продукции)		разработка планов и	продукция
		программ внедрения	питания
		инноваций и определения	различного
		эффективности их внедрения	назначения;
		в производство;	методы и
		участие в разработке	средства
		концепции развития	испытаний и
		предприятия питания с	контроля
		учетом тенденций	качества сырья и
		потребительского рынка;	готовой
		планирование и	продукции
		координация деятельности	питания;
		производства с другими	технологическое
		видами деятельности	оборудование;
		предприятия питания;	сетевые и
		организация и	крупные
		осуществление контроля	предприятия

соблюдения технологического процесса производства продукции отдельных питания участках/подразделениях предприятия питания; организация работы производства и процессов хранения снабжения, передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов готовой продукции предприятиях питания; разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства

разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;

внедрение новых видов сырья,

высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического

оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов,

производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;

проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, видов новых сырья, продуктов технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства

совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;

деятельности

контроля

производства;

участие в разработке концепции, ценообразования на

питания и отели, крупные специализирован ные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

выпускники могут осуществлять профессиональну ю деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования И полученных компетенций требованиям К квалификации работника.

		блюда, продвижении бренда и	
		стратегии развития	
		предприятия питания;	
		разработка и реализация	
		программ по продвижению	
		продукции производства и	
		привлечению потребителей,	
		обеспечению и поддержки	
		лояльности потребителей к	
		предприятию питания.	
33. Сервис, оказание услуг	организационно-	оценка условий поставки	_
населению (торговля,	управленческий	продуктов от потенциального	продовольственн
техническое обслуживание,	управлен теский	круга поставщиков;	
			1
ремонт, предоставление		организация системы	растительного и
персональных услуг, услуги		товародвижения и создания	животного
гостеприимства,		необходимых условий для	происхождения;
общественное питание и		хранения, складирования и	продукция
прочие)		перемещения закупаемых	питания
		продуктов;	различного
		установка критериев и	назначения;
		показателей эффективности	методы и
		работы производства;	средства
		определение объемов затрат	испытаний и
		на логистические процессы и	контроля
		информационные технологии	качества сырья и
		по автоматизации	готовой
		логистических процессов на	продукции
		предприятии питания;	питания;
		организация и контроль	технологическое
		отдела продаж по реализации	оборудование;
		продукции производства	сетевые и
		внутри и вне предприятия	крупные
		питания;	предприятия
		определение направления	питания и отели,
		деятельности отдела продаж по	крупные
		_	специализирован
		сегментам рынка и каналов	
		реализации;	ные цеха,
		формирование ассортимента	имеющие
		продаваемой продукции и услуг	функции
		внутри и вне предприятия	кулинарного
		питания;	производства;
		выявление недостатков	центральный
		процесса обслуживания и	офис сети
		определение способов	предприятий
		повышения качества	питания.
		обслуживания с разработкой	- выпускники
		критериев и показателей	могут
		эффективности обслуживания;	осуществлять
		разработка мотивационной	профессиональну
		программы для работников	ю деятельность в
		производства и анализ	других областях и
		эффективности проведения	(или) сферах
		мотивационных программ;	профессиональной
		операционное планирование	деятельности при
		на предприятии;	условии
		организация	соответствия
		документооборота по	уровня их
		производству;	образования и
		организация работы	полученных
		коллектива, мотивация и	компетенций
		· ·	_
			требованиям к квалификации
		производства;	
		управление персоналом,	работника.

		оценка состояния социально-	
		психологического климата в	
		коллективе;	
		контроль финансовых и	
		материальных ресурсов;	
		осуществление технического	
		контроля и управление	
		качеством производства	
		продукции питания;	
		формирование	
		профессиональной команды,	
		l	
		-	
		производства, поддержка	
		лояльность персонала к	
		предприятию и руководству;	
		организация	
		профессионального обучения и	
		аттестации работников	
		производства;	
		создание и обеспечение	
		функционирования системы	
		поддержки здоровья и	
		безопасности труда работников	
		предприятия питания;	
		участие в планировке и	
		оснащении предприятий	
		питания;	
		контроль движения	
		финансовых и материальных	
		ресурсов производства,	
		принятие мер для	
		предотвращения различных	
		злоупотреблений персонала.	
22 Пууулаа		i	
22. Пищевая	научно-	проведение исследований по	-
промышленность, включая	исследовательский	выявлению возможных рисков	продовольственн
производство напитков и		в области качества и	ое сырье
табака (в сфере		безопасности продукции	растительного и
промышленного		производства и условий,	животного
производства кулинарной		непосредственно влияющих на	происхождения;
продукции)		их возникновение;	продукция
		разработка документации по	питания
		обеспечению качества и	различного
		безопасности продукции	назначения;
		производства на предприятии;	методы и
		анализ научно-технической	средства
		информации, отечественного и	испытаний и
		зарубежного опыта по	контроля
		производству продукции	качества сырья и
		питания;	готовой
		участие в выполнении	продукции
		эксперимента, проведение	питания;
		наблюдений и измерений,	технологическое
		составление их описания и	оборудование;
		формулировка выводов;	сетевые и
		использование современных	крупные
		методов исследования и	предприятия
		моделирования для повышения	питания и отели,
		эффективности использования	крупные
			OTTOTIO THOUSANDOIT
		сырьевых ресурсов при	специализирован
		производстве продукции	ные цеха,
		производстве продукции питания;	ные цеха, имеющие
		производстве продукции	ные цеха,

		заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.	производства; центральный офис сети предприятий питания выпускники могут осуществлять профессиональну ю деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	проектный	оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение; чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания; осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса; использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания и проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.	продовольственн ое сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализирован ные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.  - выпускники могут осуществлять профессиональну
			ю деятельность в

образования полученных компетенций требованиям	ax ой
треоованиям квалификации работника.	K

#### 3. Место практики в структуре ООП

Учебная практика — технологическая практика относится к блоку 2 «Практики» (обязательная часть) - Б2.О.01(У)

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие).

#### Типы задач профессиональной деятельности:

- технологический;
- организационно- управленческий;
- научно- исследовательский;
- проектный.

Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания, освоивших программу бакалавриата, являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

#### 4. Вид практики – учебная практика

Способ проведения практики – стационарная. Форма проведения практики - дискретно.

Тип практики – технологическая практика.

•

- **4.2. Наличие практической подготовки:** практика полностью реализуется в форме практической подготовки.
- 4.3. Виды работ, связанные c будущей профессиональной формирование, направленные закрепление, деятельностью на профилю компетенций развитие практических навыков ПО И соответствующей образовательной программы:
  - анализ и оценка деятельности предприятия питания;
- управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания.

#### 5. Место и время проведения учебной практики - технологическая практика

Местами проведения практики могут являться:

- структурные подразделения университета;
- базы практики университета;
- предприятия питания различных типов;
- специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства.

Учебная практика проводится в конце 3 курса (концентрированная практика).

### 5.1 Особенности организации практики обучающихся инвалидов и лиц с OB3

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается факультетами с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в соответствии с требованиями образовательных стандартов.

Выбор мест прохождения практик для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом требований их доступности для данных обучающихся и рекомендации медикосоциальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При направлении инвалида и обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в организацию или предприятие для прохождения

предусмотренной учебным планом практики Университет согласовывает с организацией (предприятием) условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы и индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.

Студенту с ограниченными возможностями здоровья необходимо написать заявление с приложением всех подтверждающих документов о необходимости подбора места практики с учетом его индивидуальных особенностей.

Кафедра и/или факультет должны своевременно информировать заведующего практикой (минимум за 3 месяца до начала практики) о необходимости подбора места практики студенту с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с его программой подготовки (специальностью) и индивидуальными особенностями.

## 6. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

В результате прохождения учебной практики у обучающегося должны быть сформированы следующие компетенции, установленные рабочей программой практики:

Наименование	Код	Наименование	Код и наименование			
категории (группы)	компетенции	компетенции	индикатора			
компетенций			достижения компетенции			
	Общепрофессиональные компетенции					
	ОПК-1	Способен	ОПК-1.1 Использует			
		понимать	информационные технологии			
		принципы работы	в профессиональной			
		современных	деятельности			
		технологий и				
		использовать их				
		для решения задач				
		профессиональной				
		деятельности				
	ОПК-2	Способен	ОПК-2.1 Осуществляет			
		применять	расчеты, анализирует			
		основные законы и	полученные результаты и			
		методы	составляет заключение по			
		исследований	проведенным анализам,			
		естественных наук	испытаниям и исследованиям			
		для решения задач				
		профессиональной				
		деятельности				
	ОПК-3	Способен	ОПК-3.1 Осуществляет			

Г	T		T
		использовать	эксплуатацию современного
		знания	технологического
		инженерных	оборудования
		процессов при	ОПК-3.2 Осуществляет
		решении	эксплуатацию различных
		профессиональных	видов технологического
		задач и	оборудования в соответствии
		эксплуатации	с требованиями техники
		современного	безопасности
		технологического	
		оборудования и	
		приборов	
	ОПК-4	Способен	ОПК-4.1 Разрабатывает
		осуществлять	мероприятия по
		технологические	совершенствованию
		процессы	технологических процессов
		производства	производства продукции
		продукции	различного назначения
		питания	ОПК-4.2 Использует
			углубленные знания в
			области химии при ведении и
			совершенствовании
			технологических процессов
			ОПК-4.3 Обосновывает и
			реализует проектирование
			продукции, технологических
			процессов и
			производственных
			предприятий
	ОПК-5	Способен	ОПК-5.2 Осуществляет
		организовывать и	контроль технологического
		контролировать	процесса, качества и
		производство	безопасности сырья и
		продукции	готовой продукции
		продукции	ОПК-5.4 Организовывать
		IIIII GIIIIA	работы по профилактике
			производственного
			производственного травматизма,
			профессиональных
			1 1
			заболеваний, соблюдению
			правил гигиены и
			производственной санитарии
			технологических процессов
			производства продукции
			общественного питания
			массового изготовления и
			специализированных
			пищевых продуктов

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (профессиональный стандарт, анализ опыта)
1 ПК-1	2 Способен разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса для реализации технологии производства продукции общественного питания	3 ПК-1.1 Знает и применяет технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания	4 Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 № 329н (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 года, регистрационный №
ПК-4	Способен определять и применять методы планирования, выполнять технологические операции производства пищевой продукции, контролировать их и оценивать качество	ПК-4.1 Применяет технологии производства и организации производственных и технологических процессов ПК-4.2 Владеет знаниями требований к качеству выполнения технологических операций производства продукции	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 № 329н (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 года, регистрационный № 59004).
ПК-6	Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации ведения технологического процесса производства продукции общественного питания	ПК-6.2 Знает основы технологии производства продукции общественного питания	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 № 329н (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 года, регистрационный № 59004).

1	2	3	4
ПК-12	Готовность	ПК-12.4 Эксплуатировать	
	осуществлять	оборудование для	
	поиск, выбор и	производства продукции	
	использование	общественного питания	
	информации в	массового изготовления и	
	области	специализированных	
	проектирования	пищевых продуктов в	
	предприятий	соответствии с	
	питания,	технологическими	
	составлять	инструкциями	
	техническое		
	задание на		
	проектирование		
	предприятия		
	питания малого		
	бизнеса, проверять		
	правильность		
	подготовки		
	технологического		
	проекта,		
	выполненного		
	проектной		
	организацией		

### 7. Структура и содержание учебной практики – технологическая практика

Общая трудоемкость учебной практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часов. Контактная работа составляет 96 часов. Практика реализуется в форме практической подготовки.

<b>№</b> п/п	Разделы (этапы) практики	Код компетенции	Код индикатора достижения	Практическая подготовка*
			компетенции	
1.	Подготовительный этап 1.1 Ознакомительная лекция, включающая инструктаж по технике безопасности. 1.2 Вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Общее ознакомление с предприятием централизованного производства кулинарной продукции. 1.3 Сбор сведений о	ОПК-1	ОПК-1.1	Анализ и оценка деятельности предприятия питания.

	предприятии: краткая			
	характеристика,			
	отражающая его			
	производственное			
	направление, структура,			
	форма собственности,			
	ассортимент			
	вырабатываемой			
	продукции.			
2.	Производственный этап	ОПК-3	ОПК-3.1	Управление
	2.1 Ознакомление с работой		ОПК-3.2	материальными
	складского хозяйства			ресурсами и
	предприятия (организация	ОПК-4	ОПК-4.1	персоналом
	приемки сырья, контроля		ОПК-4.2 ОПК-4.3	департаментов
	его качества и хранения:		OHK-4.5	(служб,
	виды поступающего сырья;	ОПК-5	ОПК-5.2	отделов)
	правила приемки и	-	ОПК-5.4	предприятия
	контроля качества;			питания.
	требования к составу и	ПК-1	ПК-1.1	iiiii wiiiiii.
	качеству, нормативные			
	документы,	ПК-4	ПК-4.1	
	регламентирующие эти		ПК-4.2	
	требования; порядок			
	расчета с поставщиками;	ПК-6	ПК-6.2	
	оформление	ПИ 12	THC 12.4	
	сопроводительной	ПК-12	ПК-12.4	
	документации при приемке			
	и отпуске сырья; контроль			
	качества сырья в процессе			
	хранения).			
	2.2 Первичная обработка			
	сырья.			
	2.2.1 Виды механической			
	кулинарной обработки			
	сырья (картофеля и			
	корнеплодов; мяса и			
	мясных продуктов; птицы;			
	рыбы и нерыбных			
	продуктов моря).			
	2.2.2 Приемы тепловой			
	обработки (варка, жаренье,			
	комбинированные способы,			
	вспомогательные способы).			
	2.3 Характеристика			
	применяемого			

	теунопогинеского			
	технологического			
	оборудования.			
	Санитарная обработка			
	технологического			
	оборудования и тары			
	(характеристика моющих и			
	дезинфицирующих средств;			
	способы и режимы мойки и			
	дезинфекции; контроль			
	эффективности обработки			
	оборудования).			
	2.4 Ознакомление с работой			
	раздачи.			
	Выполнение	ОПК-2	ОПК-2.1	
	индивидуального задания			
	Технологический процесс	ОПК-4	ОПК-4.1	
	производства одного из	OHK-4	ОПК-4.1	
	видов продукции		ОПК-4.3	
	(требования к сырью и		0 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	
	готовой продукции,	ОПК-5	ОПК-5.2	
	рецептура, методы			
	технохимического			
	контроля, описание			
	основных технологических			
	стадий производства).			
3.	Заключительный этап	ОПК-1	ОПК-1.1	
	Подготовка и оформление	ОПК-2	ОПК-2.1	
	отчета по практике			
	1 1	ОПК-2	ОПК-2.1	

### 8. Форма отчетности по учебной практике — технологическая практика

Промежуточная аттестация по итогам учебной практики проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета.

Защита отчета по практике происходит после прохождения практики в форме доклада и последующих ответов на вопросы.

Проведение защиты отчетов по практике для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических возможностей.

### 9. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые при проведении учебной практики

1. Работа в команде - совместная деятельность в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем

творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением полномочий и ответственности.

- 2. Проблемное обучение стимулирование обучающихся к самостоятельному приобретению знаний, необходимых для решения конкретной проблемы.
- 3. Контекстное обучение мотивация к усвоению знаний путем выявления связей между конкретным знанием и его применением.
- 4. Опережающая самостоятельная работа изучение нового материала до его изучения на практике.

### 10. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся, необходимое для проведения учебной практики

1. Вавилова Н.В. Методические рекомендации по выполнению заданий и подготовке отчета по итогам учебной практики — технологическая практика для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / Н.В. Вавилова. — Рязань: Изд- во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. — Режим доступа http://rgatu.ru

#### 11. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

Формой промежуточной аттестации по учебной практикитехнологическая практика является зачет.

# 12. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения учебной практики Основная литература:

- 1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник / А.Т. Васюкова; Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского; Российский университет кооперации. 3. Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. 416 с. ВО Бакалавриат. ISBN 978-5-394-03803-7. Текст электронный // Знаниум: электронно-библиотечная система. URL: <a href="http://znanium.com/catalog/document?id=358232">http://znanium.com/catalog/document?id=358232</a>
- 2. Ершов, В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания: учебник / В. Д. Ершов. Санкт-Петербург: ГИОРД, 2011. 232 с. ISBN 5-98879-014-3. Текст: электронный // Лань: электроннобиблиотечная система. URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/4882">https://e.lanbook.com/book/4882</a> Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. Москва:

Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-

- 5-534-14039-2. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <a href="https://urait.ru/bcode/467530">https://urait.ru/bcode/467530</a>
- 3. Романова, Н. К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник; Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; 2022-01-18. Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. 96 с. Текст. Гарантированный срок размещения в ЭБС до 18.01.2022 (автопролонгация). ISBN 978-5-7882-1895-3. Текст электронный // IRPbooks: электронно-библиотечная система. URL: http://www.iprbookshop.ru/62516.html
- 4. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для вузов / Г.С. Сологубова. 3-е изд.; испр. и доп. Москва: Юрайт, 2020. 332 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-09303-2. Текст электронный // Юрайт: электронно-библиотечная система. URL: <a href="https://urait.ru/bcode/451744">https://urait.ru/bcode/451744</a>
- 5. Технология продукции общественного питания : учебник / Под ред. А. И. Мглинца. Санкт-Петербург : ООО Издательский дом «Троицкий мост», 2015. 736 с. : ил. ISBN 978-5-904406-15-8. Текст : электронный // Троицкий мост : электронно-библиотечная система. URL : <a href="http://www.trmost.ru/userfiles/flash/tpop/HTML/2/index.html">http://www.trmost.ru/userfiles/flash/tpop/HTML/2/index.html</a>

#### Дополнительная литература

- 1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая, А. Т. Васюковой ; А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под редакцией А. Т. Васюковой. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ; 2022-01-18. Москва : Дашков и К, 2019. 416 с. Гарантированный срок размещения в ЭБС до 18.01.2022 (автопролонгация). ISBN 978-5-394-03385-8. Текст электронный // IRPbooks : электронно-библиотечная система. URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/85624.html">http://www.iprbookshop.ru/85624.html</a>
- 2. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: Учебник / Анна Тимофеевна, Анатолий Анатольевич; Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского. 2. Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. 496 с. ВО Бакалавриат. ISBN 978-5-394-03527-2. URL: http://znanium.com/catalog/document?id=358198
- 3. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / С.И. Главчева; Новосибирский государственный технический университет. Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет (НГТУ), 2011. 404 с. ВО Бакалавриат. ISBN 978-5-7782-1766-9. Текст электронный // Знаниум : электронно-библиотечная система. URL: http://znanium.com/go.php?id=546647

- 4. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М., Т.А.; Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова, Краснодарский ф-л. 1. Москва: Издательство "Магистр", 2020. 560 с. ВО Бакалавриат. ISBN 978-5-9776-0060-6. ISBN 978-5-16-004718-8. Текст электронный // Знаниум : электронно-библиотечная система. URL: http://znanium.com/go.php?id=389895
- 5. Липатова, Л.П. Технология продукции общественного питания: Учебное пособие / Людмила Павловна, Григорий Николаевич; Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова. 2; испр. и доп. Москва: Издательство "ФОРУМ", 2016. 376 с. ВО Бакалавриат. ISBN 978-5-00091-119-8. ISBN 978-5-16-103431-6. ISBN 978-5-16-011259-6. URL: http://znanium.com/go.php?id=518473
- 6. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова [и др.]; А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова [и др.]; под редакцией А. С. Ратушного. Технология продукции общественного питания; 2022-01-18. Москва: Дашков и К, 2019. 336 с. Текст. Гарантированный срок размещения в ЭБС до 18.01.2022 (автопролонгация). ISBN 978-5-394-03412-1. URL: http://www.iprbookshop.ru/85670.html

#### Периодические издания

- 1. Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета имени П. А.
- Костычева: науч.- производ. журн. / учредитель и издатель федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П. А. Костычева». 2009 . Рязань, 2024 . Ежекварт. ISSN 2077-2084. Текст: непосредственный.
- 2. Вопросы питания : науч.- практ. журнал / учредитель : редакция журнала «Вопросы питания». 1932 . Москва : Издат. Группа «ГЭОТАР-Медиа», 2016-2017. Двухмес. —ISSN 0042-8833. Текст : непосредственный.
- 3. Пищевая промышленность : науч.- производ. журн. / учредитель ООО Пищепромиздат». 1930, июль . Москва : Пищевая промышленность, 2016 . Ежемес. ISSN 0235-2486. Текст : непосредственный.
- 4. Пищевая технология : научн.- техн. журн. / учредитель : Кубанский государственный технологический университет, 1957 . Краснодар, 2016. Двухмес. ISSN 0579-3009. -Текст : непосредственный.
- 5. Техника и технология пищевых производств (Food Processing: Techniques and Technology): науч. журн. / учредитель: ФГБОУ ВО Кемеровский государственный университет. 1998 . Кемерово, 2020. Ежекварт. ISSN 2074-9414. Текст: непосредственный.
- 6. Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК продукты здорового питания : науч. теоретич. журн. / учредитель : Ассоциация Технологическая платформа Технологии пищевой и

перерабатывающей промышленности АПК -продукты здорового питания. – 2013 - . – Воронеж, 2016 – 2018. – Двухмес. – ISSN 2311-6447. –Текст : непосредственный.

### Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

ЭБС «Юрайт». - URL: https://urait.ru

ЭБС «Лань». – URL: https://e.lanbook.com

ЭБС «IPRbooks». - URL: http://www.iprbookshop.ru ЭБС «Znanium.com». - URL: https://znanium.com ЭБ PΓATУ. - URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Справочно-правовая система «Гарант». - URL: - http://www.garant.ru

Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - URL: http://www.consultant.ru

Бухгалтерская справочная «Система Главбух». - URL: https://www.1gl.ru

- Научная электронная библиотека elibrary. - URL: https://www.elibrary.ru/defaultx.asp

- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) URL : http://www.cnshb.ru
- -Научная электронная библиотека КиберЛенинка. URL: https://cyberleninka.ru
- -Федеральный портал «Российское образование». URL : http://www.edu.ru/documents/
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». URL

http://window.edu.ru/

- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL : http://fcior.edu.ru/

Polpred.com Обзор СМИ. - URL: http://polpred.com/

## 13. Перечень информационных технологий, используемых при проведении учебной практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Наименование	Лицензия	Ограничение	Дата окончания
1	2	3	4
Kaspersky Endpoint Security длябизнеса - Стандартный RussianEdition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Office 365 для образования E1(преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c- 626c8be57420	без ограничений	без ограничений
ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021		
«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационнойподдержке от 26.08.2016	без ограничений	без ограничений
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP- 4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WDYKHFY-KW986-GK4PY- FDWYH-		

	7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WD		
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF- JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F- RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ- MYRRJ- YDFDW8897D-K46V4- WQFKB-8BJTC- TG78QGJ798-FDVJ3- YKTXK-6HWHV- Q6XT3V84BY- RDCT6-P4PDQ-MD7TF- 9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W- KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6- G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY- WGBFJ- GVXQ2JXWGB-CCGK4- KRWGB-FFKQF- T74FJBXX72- QC37G-F8JVC-X3FF3- QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC- BDM6R-PWHKG		
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
еТХТ Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
GIMP	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
WINE	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Справочно-правовая система"Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

Профессиональные БД					
Регистр БАД - электронный справочник Биологически Активных Добавок	registrbad@inbox.ru				
База ГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm				
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	http://ecology.gpntb.ru				
Каталог Оборудование для общественного питания	http://www.el- tov.ru/oborudovanie-dlya- restoranov-kafe-i-fast-fuda.html				
Сайты официальных организациі	Сайты официальных организаций				
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ gost.ru					
Официальный сайт Министерства здравоохранения Российской Федерации	http://www.rosminzdrav.ru				
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова	www.nbmgu.ru				
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp				
Информационные справочные системы					
Гарант	http://www.garant.ru/				
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/				

- **14.** Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике (Приложение 1)
- **15. Материально-техническое обеспечение.** Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы.

#### МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

#### Утверждаю:

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

О.В. Черкасов

«19» марта 2025 г.

#### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ -

#### технологическая практика

Уровень профессионального образования бакалавриат

**Направление подготовки** 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

**Направленность** (профиль) «Технология организации ресторанного дела»

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения заочная

**Kypc** <u>4</u>

Курсовая(ой) работа/проект <u>-</u> семестр Зачет с оценкой <u>4</u> курс Экзамен – семестр

#### ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного 17 августа 2020 года № 1047

Разработч	ики:				
доцент	кафедры	ТОПиПСХП		_ Дав Вавилова	Н.В.
Рецензент	тзаведующий	й производством (	ООО«Сковорода»	» Н.Д.Сакирина	
Рассмотре	ена и утвержд	дена на заседании	ı кафедры «19» ма	арта 2025 г., протокол	<b>№</b> 7a
Заведуюі	ций кафедр	оой ТОПиПСХП	ч	еркасов О.В.	1

#### 1. Цели производственной практики – технологическая практика

Целями производственной практики –технологической практики являются:

- получение практических навыков и умений в области технологии продукции и организации общественного питания;
- приобретение практических навыков решения производственных и хозяйственных ситуаций.

#### 2. Задачи производственной практики - технологическая практика

Задачами производственной практики –технологической практики являются:

- ознакомление с организационно-производственной структурой предприятия;
  - ознакомление с системой материально-технического снабжения;
- ознакомление с производственными процессами на предприятии в целом и в отдельных цехах;
- освоение технологии производства полуфабрикатов различной степени готовности, разнообразных блюд и напитков, кулинарных и кондитерских изделий;
- изучение торгово-технологического оборудования и инженерного обеспечения предприятия;
- изучение путей и методов обеспечения высокой эффективности производства и установление их влияния на формирование качества готовой продукции.

Типы задач и задачи профессиональной деятельности выпускниковпредставлены в таблице 1.

Таблица 1.1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Областьпрофессио- нальнойдеятельности(поР ееструМинтруда)	Типызадач профессиональной деятельности	Задачипрофессионально йдеятельности	Объектыпрофесси ональной деятельности
FJ/W/	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,		(илиобластейзнан
			(ки
22. Пищевая	технологический	организация оформления	-
промышленность, включая		документов, для получения	продовольственн
производство напитков и		разрешительной	ое сырье
табака (в сфере		документации для	растительного и
промышленного		функционирования	животного
производства кулинарной		предприятия питания;	происхождения;
продукции)		разработка планов и	продукция
		программ внедрения	питания
		инноваций и определения	различного
		эффективности их внедрения	назначения;
		в производство;	методы и
		участие в разработке	средства
		концепции развития	испытаний и
		предприятия питания с	контроля
		учетом тенденций	качества сырья и
		потребительского рынка;	готовой

планирование координация деятельности производства c другими деятельности видами предприятия питания; организация И контроля осуществление соблюдения технологического процесса производства продукции питания отдельных участках/подразделениях предприятия питания; организация работы производства и процессов снабжения, хранения передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью полуфабрикатов сырья, готовой продукции предприятиях питания; разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания. направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости И повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания. нового технологического оборудования; организация И осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; новых оценка влияния технологий, новых видов сырья, продуктов технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства

контроля

деятельности

продукции питания; технологическое оборудование; сетевые крупные предприятия питания и отели, крупные специализирован ные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

выпускникимогут осуществлятыпроф ессиональную деятельность вдруг ихобластяхи(или)с ферахпрофессиона льнойдеятельност иприусловиисоотв етствияуровняихо бразованияиполуч енныхкомпетенци йтребованиямк квалификации работника.

		производства;	
		совершенствование работы	
		производства и содействие	
		совершенствованию процесса	
		обслуживания гостей;	
		участие в разработке	
		концепции, ценообразования на	
		блюда, продвижении бренда и	
		стратегии развития	
		предприятия питания;	
		разработка и реализация	
		программ по продвижению	
		продукции производства и	
		привлечению потребителей,	
		обеспечению и поддержки	
		лояльности потребителей к	
		предприятию питания.	
33. Сервис, оказание услуг	организационно-	оценка условий поставки	-
населению (торговля,	управленческий	продуктов от потенциального	продовольственн
техническое обслуживание,		круга поставщиков;	ое сырье
ремонт, предоставление		организация системы	растительного и
персональных услуг, услуги		товародвижения и создания	животного
гостеприимства,		необходимых условий для	происхождения;
общественное питание и		хранения, складирования и	продукция
прочие)		перемещения закупаемых	питания
		продуктов;	различного
		установка критериев и	назначения;
		показателей эффективности	методы и
		работы производства;	средства
		определение объемов затрат	испытаний и
		на логистические процессы и	контроля
		информационные технологии	качества сырья и
		по автоматизации	готовой
		логистических процессов на	продукции
		предприятии питания;	питания;
		организация и контроль	технологическое
		отдела продаж по реализации	оборудование;
		продукции производства	сетевые и
		внутри и вне предприятия	крупные
		питания;	предприятия
		определение направления	питания и отели,
		деятельности отдела продаж по	крупные
		сегментам рынка и каналов	специализирован
		реализации;	ные цеха,
		формирование ассортимента	имеющие
		продаваемой продукции и услуг	функции
		внутри и вне предприятия	кулинарного
		питания;	производства;
		выявление недостатков	центральный
		процесса обслуживания и	офис сети
		определение способов	предприятий
		повышения качества	питания.
		обслуживания с разработкой	-
		критериев и показателей	выпускникимогут
		эффективности обслуживания;	осуществлятьпроф
		разработка мотивационной	ессиональную
		программы для работников	деятельность в друг
		производства и анализ	ихобластяхи(или)с
		эффективности проведения	ферахпрофессиона
		мотивационных программ;	льнойдеятельност
		операционное планирование	иприусловиисоотв
		на предприятии;	етствияуровняихо бразованияиполуч
		организация	оразованияиполуч

		документооборота по	енныхкомпетенци
		производству;	йтребованиямк
		организация работы	квалификации
		коллектива, мотивация и	работника.
		стимулирование работников	
		производства;	
		управление персоналом,	
		оценка состояния социально-	
		психологического климата в коллективе;	
		контроль финансовых и	
		материальных ресурсов;	
		осуществление технического	
		контроля и управление	
		качеством производства	
		продукции питания;	
		формирование	
		профессиональной команды,	
		мотивация работников	
		производства, поддержка	
		лояльность персонала к	
		предприятию и руководству;	
		организация профессионального обучения и	
		аттестации работников	
		производства;	
		создание и обеспечение	
		функционирования системы	
		поддержки здоровья и	
		безопасности труда работников	
		предприятия питания;	
		участие в планировке и	
		оснащении предприятий	
		питания;	
		контроль движения	
		финансовых и материальных ресурсов производства,	
		ресурсов производства, принятие мер для	
		предотвращения различных	
		злоупотреблений персонала.	
22. Пищевая	научно-	проведение исследований по	-
промышленность, включая	исследовательский	выявлению возможных рисков	продовольственн
производство напитков и		в области качества и	ое сырье
табака (в сфере		безопасности продукции	растительного и
промышленного		производства и условий,	животного
производства кулинарной		непосредственно влияющих на	происхождения;
продукции)		их возникновение;	продукция
		разработка документации по обеспечению качества и	питания различного
		безопасности продукции	назначения;
		производства на предприятии;	методы и
		анализ научно-технической	средства
		информации, отечественного и	испытаний и
		зарубежного опыта по	контроля
		производству продукции	качества сырья и
		питания;	готовой
		участие в выполнении	продукции
		эксперимента, проведение	питания;
		наблюдений и измерений,	технологическое
		составление их описания и формулировка выводов;	оборудование; сетевые и
		использование современных	крупные
		методов исследования и	предприятия
	1	помедования и	

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	проектный	моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.  Оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; определение размеров производственных помещений, подбор технологического обоуудования и его размещение; чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания; осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов	питания и отели, крупные специализирован ные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.  - выпускникимогут осуществлятьпроф ессиональную деятельность вдруг ихобластяхи(или)с ферахпрофессиона льнойдеятельност иприусловиисоотв етствияуровняихо бразованияиполуч енныхкомпетенци йтребованиямк квалификации работника.  - продовольственн ое сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализирован
		качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;	технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия
		качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса; использование системы автоматизированного	крупные специализирован ные цеха, имеющие функции кулинарного
		проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.	производства; центральный офис сети предприятий питания.

	выпускникимогут осуществлятыпроф ессиональную
	деятельностьвдруг ихобластяхи(или)с ферахпрофессиона льнойдеятельност
	иприусловиисоотв етствияуровняихо бразованияиполуч енныхкомпетенци
	йтребованиямк квалификации работника.

#### 3. Место практики в структуре ООП

Производственная практика— технологическая практика относится к блоку 2 «Практики» (обязательная часть) - Б2.О.02(П).

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие).

#### Типы задач профессиональной деятельности:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- проектный.

Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания, освоивших программу бакалавриата, являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

Выпускникимогутосуществлятьпрофессиональную деятельностьвдругихобластяхи(или)сферахпрофессиональнойдеятельностипр иусловиисоответствияуровняихобразованияиполученныхкомпетенцийтребова ниямк квалификации работника.

Практика реализуется с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

4. Вид практики – производственная практика

Способ проведения практики – стационарная, выездная.

Форма проведения практики - дискретно.

Тип производственной практики – технологическая практика.

- **4.2. Наличие практической подготовки:** практика полностью реализуется в форме практической подготовки.
- 4.3. Виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью направленные формирование, закрепление, И на практических компетенций профилю развитие навыков ПО соответствующей образовательной программы:
  - анализ и оценка деятельности предприятия питания;
- управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания:
- управление текущей деятельностью сотрудников производственной службы;
- управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания;
  - взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами.

## **5.** Место и время проведения производственной практики — технологическая практика

Местами проведения практики могут являться:

- структурные подразделения университета;
- базы практики университета;
- предприятия питания различных типов;
- специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства.

Производственная практика проводится в конце 4 курса (концентрированная).

## 5.1 Особенности организации практики обучающихся инвалидов и лиц с OB3

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается факультетом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в соответствии с требованиями образовательных стандартов.

Выбор мест прохождения практик для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом требований их доступности для данных обучающихся и рекомендаций медикосоциальной экспертизы, а также индивидуальной программы реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При направлении инвалида и обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в организацию или предприятие для прохождения предусмотренной учебным планом практики Университет согласовывает с организацией (предприятием) условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы и индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.

Обучающемуся с ограниченными возможностями здоровья необходимо написать заявление с приложением всех подтверждающих документов о необходимости подбора места практики с учетом его индивидуальных особенностей.

Кафедра и/или факультет должны своевременно информировать заведующего отделом учебных и производственных практик (минимум за 3 месяца до начала практики) о необходимости подбора места практики обучающемуся с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с его программой подготовки и индивидуальными особенностями.

## 6. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

В результате прохождения производственной практики у обучающегося должны быть сформированы следующие компетенции, установленные рабочей программой практики:

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	Универс	альные компетенции	I
УК-3		Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК 3.2 Учитывает правила социального взаимодействия при реализации руководящей роли в организации командной работы
	Общепрофес	сиональные компете	нции
	ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных технологий и использовать их для решения задач профессиональной	ОПК-1.1 Использует информационные технологии в профессиональной деятельности

	педтепі пости	
ОПК-2	деятельности Способен	ОПК-2.1Осуществляет
OHK-2		I -
	применять	
	основные законы и	полученные результаты и
	методы	составляет заключение по
	исследований	проведенным анализам,
	естественных наук	испытаниям и исследованиям
	для решения задач	
	профессиональной	
	деятельности	
ОПК-3	Способен	ОПК-3.1 Осуществляет
	использовать	эксплуатацию современного
	знания	технологического
	инженерных	оборудования
	процессов при	ОПК-3.2Осуществляет
	решении	эксплуатацию различных
	профессиональных	видов технологического
	задач и	оборудования в соответствии
	эксплуатации	с требованиями техники
	современного	безопасности
	технологического	oesonaenoem
	оборудования и	
	приборов	
ОПК-4	Способен	OTIV 4 1Doorofort trace
OHK-4		ОПК-4.1Разрабатывает
	осуществлять	мероприятия по
	технологические	совершенствованию
	процессы	технологических процессов
	производства	производства продукции
	продукции	различного назначения
	питания	ОПК-4.2Использует
		углубленные знания в
		области химии при ведении и
		совершенствовании
		технологических процессов
		ОПК-4.3Обосновывает и
		реализует проектирование
		продукции, технологических
		процессов и
		производственных
		предприятий
ОПК-5	Способен	
OHK-3		ОПК-5.2Осуществляет
	организовывать и	контроль технологического
	контролировать	процесса, качества и
	производство	безопасности сырья и
	продукции	готовой продукции
	питания	ОПК-5.4 Организовывать
		1
		работы по профилактике
		производственного
		травматизма,
		профессиональных заболеваний, соблюдению

правил гигиены и
производственной санитарии
технологических процессов
производства продукции
общественного питания
массового изготовления и
специализированных
пищевых продуктов

Код компетенции	<b>Наименование</b> компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Основание (профессиональный стандарт, анализ
компетенции	компетенции	достижения	
			стандарт анапис
			-
		профессиональной	опыта)
		компетенции	
	Способен разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса для реализации технологии производства продукции	ПК-1.1 Знает и применяет технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 № 329н (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 года,
	общественного		регистрационный №
ПК-3	питания Способен	ПК-3.2Оценивает качество и	59004).
	устанавливать показатели качества и осуществлять анализ и контроль поступающего сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания	проводит анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по органолептическим, физико-химическим показателям и показателям безопасности	
	Способен определять и применять методы планирования, выполнять технологические операции производства пищевой продукции,	ПК-4.1Применяет технологии производства и организации производственных и технологических процессов ПК-4.2Владеет знаниями требований к качеству выполнения технологических операций	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 № 329н (зарегистрирован в Министерстве юстиции

	контролировать их и оценивать качество		Российской Федерации 17 июля 2020 года, регистрационный № 59004).
ПК-6	Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации ведения технологического процесса производства продукции общественного питания	ПК-6.23нает основы технологии производства продукции общественного питания	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 № 329н (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 года, регистрационный № 59004).
ПК-12	Готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией	ПК-12.4Эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	

## 7. Структура и содержание производственной практики – технологическая практика

Общая трудоемкость производственной практики составляет 9 зачетных единиц, 324 часа. Контактная работа составляет 3 часа. Практика реализуется в форме практической подготовки.

Структура и содержание производственной практики

<b>№</b> п/п	Разделы (этапы) практики	Код компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Практическая подготовка*
1.	Подготовительный этап 1.1 Ознакомительная лекция, включающая инструктаж по технике безопасности. 1.2 Вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Общее ознакомление с предприятием централизованного производства кулинарной продукции. 1.3 Сбор сведений о предприятии: краткая характеристика, отражающая его производственное направление, структура, форма собственности, ассортимент вырабатываемой продукции, состав и назначение помещений	ОПК-1	ОПК-1.1	Анализ и оценка деятельности предприятия питания.
	предприятия; анализ общей взаимосвязи помещений, технологических потоков и линий продукции.			
2.	Производственный этап 2.1 Ознакомление с работой складского хозяйства (порядок приема и отпуска на производство	ОПК-3 ОПК-4	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3	Управление текущей деятельностью сотрудников производственной службы.
	товаров, сырья и полуфабрикатов; анализ условий хранения товаров, сырья и полуфабрикатов).	ОПК-5 ПК-1	ОПК-5.2 ОПК-5.4	Управление текущей деятельностью
	2.2 Работа в цехах по механической кулинарной обработке сырья и	ПК-1	ПК-1.1	сотрудников службы обслуживания.

приготовлению	ПК-4	ПК-4.1	Управление
-		ПК-4.2	материальными
• 1			ресурсами и
,	ПК-6	ПК-6.2	персоналом
·			департаментов
цехах:	ПК-12	ПК-12.4	(служб, отделов)
- холодном цехе;			предприятия
- горячем цехе.			питания.
2.4 Изучение торгово-			
			Взаимодействие с
			потребителями и
2.0			заинтересованными
-			сторонами.
2.5 Работа дублером			
заведующего	VIIC 2	VIIC 2.2	
производством.	У К-3	y K-3.2	
Выполнение	ОПК-2	ОПК-2.1	
индивидуального задания			
	ОПК-4		
•			
_		ОПК-4.3	
новое олюдо.	0776.5	OFFIC 5 2	
Подготовка и оформление	OHK-2	OHK-2.1	
отчета по практике			
	- горячем цехе.  2.4 Изучение торговотехнологического оборудования и инженерного обеспечения работы предприятия.  2.5 Работа дублером заведующего производством.  Выполнение индивидуального задания Разработка техникотехнологической карты на новое блюдо.  Заключительный этап Подготовка и оформление	полуфабрикатов (заготовочных).  2.3 Работа в доготовочных цехах: - холодном цехе; - горячем цехе.  2.4 Изучение торговотехнологического оборудования и инженерного обеспечения работы предприятия.  2.5 Работа дублером заведующего производством.  Выполнение индивидуального задания Разработка техникотехнологической карты на новое блюдо.  Заключительный этап Подготовка и оформление ОПК-2	полуфабрикатов (заготовочных). 2.3 Работа в доготовочных цехах: - холодном цехе; - горячем цехе. 2.4 Изучение торговотехнологического оборудования и инженерного обеспечения работы предприятия. 2.5 Работа дублером заведующего производством.  Выполнение индивидуального задания Разработка техникотехнологической карты на новое блюдо.  Заключительный этап Подготовка и оформление ОПК-2 ОПК-2.1

## 8. Форма отчетности по производственной практике – технологическаяпрактика

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета и характеристики руководителя практики от предприятия.

Защита отчета по производственной практике происходит в форме доклада и последующих ответов на вопросы.

Проведение защиты отчетов по практике для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических возможностей.

## 9. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые при проведении учебной практики

1) Работа в команде - совместная деятельность в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением полномочий и ответственности.

- 2) Проблемное обучение стимулирование обучающихся к самостоятельному приобретению знаний, необходимых для решения конкретной проблемы.
- 3) Контекстное обучение мотивация к усвоению знаний путем выявления связей между конкретным знанием и его применением.
  - 4) Мастер-классы специалистов.
- 5) Опережающая самостоятельная работа изучение нового материала до его изучения на практике.

## 10. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся, необходимое для проведения учебной практики

1. Вавилова Н.В. Методические рекомендации по выполнению заданий и подготовке отчета по итогам производственной практики для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания [Электронный ресурс] / Н.В.Вавилова. — Рязань: Издво ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. — Режим доступа http://rgatu.ru

#### 11. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

Формой промежуточной аттестации по производственной практике - технологическая практика является зачетс оценкой

## 12. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения учебнойпрактики

#### Основная литература:

- 1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник / А.Т. Васюкова; Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского; Российский университет кооперации. 3. Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. 416 с. ВО Бакалавриат. ISBN 978-5-394-03803-7. Текст электронный // Знаниум: электронно-библиотечная система. URL:http://znanium.com/catalog/document?id=358232
- 2. Ершов, В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания: учебник / В. Д. Ершов. Санкт-Петербург: ГИОРД, 2011. 232 с. ISBN 5-98879-014-3. Текст: электронный // Лань: электроннобиблиотечная система. URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/4882">https://e.lanbook.com/book/4882</a> Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. Москва:

Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-

- 5-534-14039-2. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <a href="https://urait.ru/bcode/467530">https://urait.ru/bcode/467530</a>
- 3. Романова, Н. К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник ; Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ; 2022-01-18. Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. 96 с. Текст. Гарантированный срок размещения в ЭБС до 18.01.2022 (автопролонгация). ISBN 978-5-7882-1895-3. Текст электронный // IRPbooks : электронно-библиотечная система. URL : http://www.iprbookshop.ru/62516.html
- 4. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебник для вузов / Г.С.Сологубова. 3-е изд. ;испр. и доп. Москва : Юрайт, 2020. 332 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-09303-2. Текст электронный // Юрайт : электронно-библиотечная система. URL : https://urait.ru/bcode/451744
- 5. Технология продукции общественного питания : учебник / Под ред. А. И. Мглинца. Санкт-Петербург : ООО Издательский дом «Троицкий мост», 2015. 736 с. : ил. ISBN 978-5-904406-15-8. Текст : электронный // Троицкий мост : электронно-библиотечная система. URL : <a href="http://www.trmost.ru/userfiles/flash/tpop/HTML/2/index.html">http://www.trmost.ru/userfiles/flash/tpop/HTML/2/index.html</a>

#### Дополнительная литература

- 1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая, А. Т. Васюковой ; А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под редакцией А. Т. Васюковой. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ; 2022-01-18. Москва : Дашков и К, 2019. 416 с. Гарантированный срок размещения в ЭБС до 18.01.2022 (автопролонгация). ISBN 978-5-394-03385-8. Текст электронный // IRPbooks : электронно-библиотечная система. URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/85624.html">http://www.iprbookshop.ru/85624.html</a>
- 2. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: Учебник / Анна Тимофеевна, Анатолий Анатольевич; Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского. 2. Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. 496 с. ВО Бакалавриат. ISBN 978-5-394-03527-2. URL:http://znanium.com/catalog/document?id=358198
- 3. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / С.И. Главчева; Новосибирский государственный технический университет. Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет (НГТУ), 2011. 404 с. ВО Бакалавриат. ISBN 978-5-7782-1766-9. Текст электронный //

- Знаниум : электронно-библиотечная система. URL:http://znanium.com/go.php?id=546647
- 4. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М., Т.А.; Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова, Краснодарский ф-л. 1. Москва: Издательство "Магистр", 2020. 560 с. ВО Бакалавриат. ISBN 978-5-9776-0060-6. ISBN 978-5-16-004718-8. Текст электронный // Знаниум : электронно-библиотечная система. URL:http://znanium.com/go.php?id=389895
- 5. Липатова, Л.П. Технология продукции общественного питания: Учебное пособие / Людмила Павловна, Григорий Николаевич; Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова. 2; испр. и доп. Москва: Издательство "ФОРУМ", 2016. 376 с. ВО Бакалавриат. ISBN 978-5-00091-119-8. ISBN 978-5-16-013431-6. ISBN 978-5-16-011259-6. URL: http://znanium.com/go.php?id=518473
- 6. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова [и др.]; А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова [и др.]; под редакцией А. С. Ратушного. Технология продукции общественного питания; 2022-01-18. Москва: Дашков и К, 2019. 336 с. Текст. Гарантированный срок размещения в ЭБС до 18.01.2022 (автопролонгация). ISBN 978-5-394-03412-1. URL: http://www.iprbookshop.ru/85670.html

#### Периодические издания

- 1. Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета имени П. А.
- Костычева : науч.- производ. журн. / учредитель и издатель федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П. А. Костычева». 2009 . Рязань, 2024 . Ежекварт. ISSN 2077-2084. Текст : непосредственный.
- 2. Вопросы питания: науч.- практ. журнал / учредитель: редакция журнала «Вопросы питания». 1932 . Москва: Издат. Группа «ГЭОТАР-Медиа», 2016-2017. Двухмес. —ISSN 0042-8833. Текст: непосредственный.
- 3. Пищевая промышленность : науч.- производ. журн. / учредитель ООО Пищепромиздат». 1930, июль . Москва : Пищевая промышленность, 2016 . Ежемес. ISSN 0235-2486. Текст : непосредственный.
- 4. Пищевая технология :научн.- техн. журн. / учредитель : Кубанский государственный технологический университет, 1957 . Краснодар, 2016. Двухмес. ISSN 0579-3009. -Текст : непосредственный.
- 5. Техника и технология пищевых производств (FoodProcessing: TechniquesandTechnology): науч. журн. / учредитель: ФГБОУ ВО

Кемеровский государственный университет. — 1998 - . — Кемерово, 2020. — Ежекварт. — ISSN 2074-9414. - Текст : непосредственный.

6. Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания : науч. – теоретич. журн. / учредитель : Ассоциация Технологическая платформа Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК -продукты здорового питания. – 2013 - . – Воронеж, 2016 – 2018. – Двухмес. – ISSN 2311-6447. –Текст : непосредственный.

### Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт». URL : https://urait.ru
- 96C «Znanium.com». URL: <a href="https://znanium.com">https://znanium.com</a>
- ΘΕ PΓATY. URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
- Справочно-правовая система «Гарант». URL: http://www.garant.ru
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». URL: http://www.consultant.ru
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». URL: https://www.1gl.ru
- Научная электронная библиотека elibrary. URL : <a href="https://www.elibrary.ru/defaultx.asp">https://www.elibrary.ru/defaultx.asp</a>
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) URL <a href="http://www.cnshb.ru">http://www.cnshb.ru</a>
- -Научная электронная библиотека КиберЛенинка. URL: https://cyberleninka.ru
- -Федеральный портал «Российское образование». URL: <a href="http://www.edu.ru/documents/">http://www.edu.ru/documents/</a>
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. URL <a href="http://fcior.edu.ru/">http://fcior.edu.ru/</a>
- Polpred.com Обзор СМИ. URL: http://polpred.com/

# 13. Перечень информационных технологий, используемых при проведении учебной практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Наименование	Лицензия	Ограничени	Датаоконча
		e	кин
1	2	3	4
Kaspersky Endpoint	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Security длябизнеса -			
СтандартныйRussianEd			
ition. 150-249 Node 1			
yearEducational			
Renewal License			
Office 365 для	70dac036-3972-4f17-8b2c-	безограничен	безограничен
образования	626c8be57420	ий	ий
Е1(преподавательский)			
ВКРВУЗ	Лицензионный договор №7828/21		
	напредоставлениедоступакплатформеВКРВУЗот1		
	7.03.2021		
«СетьКонсультантПлю	Договор об		безограничен
c»	информационнойподдержкеот26.08.2016	безограничен	ий
		ий	

Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP- 4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH- 7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WD		
Windowsxp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF- JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR- 334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ- YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC- TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV- Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF- 9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W- KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6- G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ- GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF- T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3- QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R- PWHKG		
7-Zip	свободнораспространяемая	без ограничений	безограничен ий
A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений	безограничен ий
AdobeAcrobatReader	свободно распространяемая	без ограничений	безограничен ий
AdvegoPlagiatus	свободно распространяемая	без ограничений	безограничен ий
Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений	безограничен ий
еТХТАнтиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений	безограничен ий
GIMP	свободно распространяемая	без ограничений	безограничен ий
GoogleChrome	свободно распространяемая	без ограничений	безограничен ий
K-liteMegaCodecPack	свободно распространяемая	без ограничений	безограничен ий
LibreOffice4.2	свободно распространяемая	без ограничений	безограничен ий
MozillaFirefox	свободно распространяемая	без ограничений	безограничен ий
MicrosoftOneDrive	свободно распространяемая	без ограничений	безограничен ий
Opera	свободно распространяемая	без ограничений	безограничен ий

Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений	безограничен ий
WINE	свободно распространяемая	без ограничений	безограничен ий
АльтОбразование9	свободно распространяемая	без ограничений	безограничен ий
Справочно-правовая система"Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений	безограничен ий

ПрофессиональныеБД					
РегистрБАД- электронный справочник Биологически Активных Добавок	registrbad@inbox.ru				
БазаГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm				
Государственная публичная на учно-техническая Библиотека России	http://ecology.gpntb.ru				
Каталог Оборудование для общественного питания	http://www.el- tov.ru/oborudovanie-dlya- restoranov-kafe-i-fast-fuda.html				
Сайтыофициальныхорганизаций					
Порталфедеральногоагентства РОССТАНДАРТ gost.ru					
Официальный сайт Министерства Здравоохранения Российской Федерации	http://www.rosminzdrav.ru				
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова	www.nbmgu.ru				
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp				
Информационные справочные систе	мы				
Гарант	http://www.garant.ru/				
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/				

- **14.** Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике (Приложение 1)
- **15. Материально-техническое обеспечение.** Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы.

#### МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

#### Утверждаю

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки / специальности 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

О.В. Черкасов

одпись)

«19» <u>марта</u> 2025 г.

#### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА)

(название практики)

Уровень профессионального образования бакалавриат

**Направление (я) подготовки (специальность)** <u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>

**Направленность/профиль(и) программы** <u>Технология организации ресторанного дела</u> (полное наименование профиля направления подготовки из ООП)

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения заочная (очная, заочная, очно-заочная)

Kypc 5

Зачет с оценкой 5 курс

#### ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ 17.08.2020 г. № 1047 (ред. от 26.11.2020 г).

Разработчики:

к. с.-х. н., доцент, зав. кафедрой ТОПиПСХП

О.В. Черкасов

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры ТОПиПСХП «19» марта 2025 г., протокол № 7а

Заведующий кафедрой ТОПиПСХП

О.В. Черкасов

### 1. Цель производственной практики (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)

Закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе обучения; приобретение практических навыков по организации производства и управления на предприятии общественного питания, выполнения научно- исследовательских, проектных и конструкторских работ, развитие способностей к научному и техническому творчеству, опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

### 2. Задачи производственной практики (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)

- изучение практических вопросов организации производства, обслуживания посетителей и управления предприятием;
- овладение методами составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, типа и класса предприятия, а также других факторов;
  - изучение нормативной и технической документации используемой на предприятии;
- изучение используемых методов контроля качества сырья и готовой продукции, принятие участия в них;
- изучение опыта предприятия по совершенствованию технологии и внедрению перспективных технологий производства продуктов общественного питания;
- выявление резервов для разработки безотходных и ресурсосберегающих технологий, снижения себестоимости продукции, повышения производительности труда и уровня механизации;
- изучение эффективности хозяйственной деятельности и степени экономической успешности предприятия;
- сбор и обработка материалов, необходимых для выполнения выпускной квалификационной работы;
- формирование у обучающихся навыков научно-исследовательской работы в профессиональной области и на их основе углубленное и творческое освоение учебного материала основной образовательной программы по направлению подготовки;
- освоение методологии и методов научной деятельности, формирование системы профессиональных знаний о специфике научного знания, критериях научности и научных методах познания;
- формирование навыков реферирования, обзора и анализа научных источников, обобщения и критической оценки результатов научно- теоретических и эмпирических исследований:
- формирование навыков планирования теоретических и экспериментальных исследований с учетом специфики отрасли на основе общих методологических и методических принципов исследования;
- формирование навыков практической реализации теоретических и экспериментальных исследований на основе приобретаемых в учебном процессе знаний, умений, навыков и опыта деятельности;
- формирование навыков качественного и количественного анализа результатов исследований, их обобщения и критической оценки в свете существующих теоретических подходов и современных эмпирических исследований;
- формирование навыков оформления и представления результатов научной работы в устной (доклады, сообщения, выступления) и письменной (аннотации научных работ, рефераты, научно-исследовательские аналитические обзоры, курсовые работы, отчеты по творческим и научно-исследовательским работам, эссе, статьи, выпускная квалификационная работа и т. д.) форме;
- приобретение опыта работы в научных коллективах и ознакомление с методами организации научной работы;

- непосредственное участие в решении научных и научно-практических задач в соответствии с основными направлениями научно-исследовательской деятельности кафедры.

#### 3. Место производственной практики (преддипломная практика, в том числе научноисследовательская работа) в структуре ООП

Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научноисследовательская работа) входит в блок «Практики» учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания — Б2.В.01(П).

#### 4. Тип производственной практики (преддипломная практика, в том числе научноисследовательская работа) - производственная практика

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питание и прочие) (в сфере общественного питания).

Объекты профессиональной деятельности (или областей знания):

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.
- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

### 4.1. Вид, способы и форма проведения практики, применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Вид – преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

Способы – стационарная, выездная

Форма – дискретно

#### 4.2. Наличие практической подготовки:

Практика полностью реализуется в форме практической подготовки. С применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

## 4.3. Виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью и направленные на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы.

организация оформления документов для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;

разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;

участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;

планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;

организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;

организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;

разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;

разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;

внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;

организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;

проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;

оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;

обеспечение и поддержание эффективной системы контроля продаж продукции производства и контроля деятельности производства;

совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;

участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;

разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания;

оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;

организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;

установка критериев и показателей эффективности работы производства;

определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятиипитания;

организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;

определение направления деятельности отдела продаж по сегментамрынка и каналов реализации;

формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;

выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;

разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;

операционное планирование на предприятии;

организация документооборота по производству;

организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;

управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;

контроль финансовых и материальных ресурсов;

осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;

формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльности персонала к предприятию и руководству;

организация профессионального обучения и аттестация работниковпроизводства;

создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;

участие в планировке и оснащении предприятий питания;

контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала;

оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, представляемых проектными организациями;

разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;

определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;

чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;

осуществление контроля за качеством монтажных работ и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;

использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания;

формирование целей, задач и тактики продвижения продукции производства; выявление достоинства продукции производства для создания рекламы;

участие в маркетинговых исследованиях товарных рынков: сырья, оборудования, питания;

участие в разработке предложений по выбору поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания;

выявление требований потребителей к качественным характеристикам питания и услуг, формирование потребительского спроса и прогнозирование объемов продаж;

подготовка предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению его на рынке.

проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредствен- но влияющих на их возникновение;

разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;

анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;

участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;

использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;

участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.

### 5. Место и время проведения производственной практики (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)

Местами проведения практики могут являться:

- структурные подразделения университета;
- базы практики университета;
- предприятия общественного питания, оснащенные новейшим технологическим оборудованием, применяющие прогрессивные методы работы, обладающие высокой культурой производства и обслуживания, наличием высококвалифицированных специалистов;
  - производственные цехи, имеющие функции кулинарного производства.

В соответствии с учебным планом по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания практика проводится в конце 8 семестра.

#### 5.1 Особенности организации практики обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается факультетами с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в соответствии с требованиями образовательных стандартов.

Выбор мест прохождения практик для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом требований их доступности для данных обучающихся и рекомендации медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При направлении инвалида и обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в организацию или предприятие для прохождения предусмотренной учебным планом практики Университет согласовывает с организацией (предприятием) условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы и индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.

Студенту с ограниченными возможностями здоровья необходимо написать заявление с приложением всех подтверждающих документов о необходимости подбора места практики с учетом его индивидуальных особенностей.

Кафедра и/или факультет должны своевременно информировать заведующего практикой (минимум за 3 месяца до начала практики) о необходимости подбора места практики студенту с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с его программой подготовки (специальностью) и индивидуальными особенностями.

## 6. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

В результате прохождения производственной практики (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа) у обучающегося должны быть сформированы следующие компетенции, установленные рабочей программой практики:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (профессиональный стандарт, анализ опыта)
ПК-1	способен разраба-	ПК-1.1 Знает и применяет тех-	Профессиональный
	тывать технологи-	ги- нологии производства и органи- стандарт	
	ческую докумен-	зации производственных и тех- по технологии г	

	танна по раданна	попоринаских пронассов пролик	ини обществанного пи
	тацию по ведению технологического	нологических процессов продукции общественного питания	ции общественного питания», утвержденный
	процесса для реа-	ции оощественного питания	приказом Министерст-
	лизации техноло-		ва труда и социальной
	гии производства		защиты Российской
	продукции обще-		Федерации от 15 июня
	ственного питания		2020 г. № 329н, реги-
	CIBCHIIOI O IIIII aiiiii		страционный № 1302.
ПК-2	готовность выбирать	ПК-2.1 Использует информацию	Профессиональный
	технические средства	о экологических принципах ра-	стандарт «Специалист
	и технологии с уче-	ционального использования при-	по технологии продук-
	том экологических	родных ресурсов и охраны при-	ции общественного пи-
	последствий их при-	роды	тания», утвержденный
	менения	ПК-2.2 Используя знания пре-	приказом Министерст-
		дотвращает антропогенное воз-	ва труда и социальной
		действия на окружающую при-	защиты Российской
		родную среду и мероприятия по	Федерации от 15 июня
		снижению негативного влияния	2020 г. № 329н, реги-
		на атмосферный воздух, почву,	страционный № 1302.
		водные источники, растения,	
		животных, человека.	
		ПК-2.3 Выбирает технические	
		средства и технологии с учетом	
		экологических последствий их	
		применения	
ПК-3	способен устанавли-	ПК-3.1 Проводит лабораторные	Профессиональный
	вать показатели ка-	исследования качества и безо-	стандарт «Специалист
	чества и осуществ-	пасности сырья, полуфабрикатов	по технологии продук-
	лять анализ и кон-	и готовой продукции массового	ции общественного пи-
	троль поступающего	изготовления и специализиро-	тания», утвержденный
	сырья, полуфабрика-	ванных пищевых продуктов	приказом Министерст-
	тов и готовой про-	ПК-3.2 Оценивает качество и	ва труда и социальной
	дукции обществен-	проводит анализ сырья, полу-	защиты Российской
	ного питания	фабрикатов и готовой продукции	Федерации от 15 июня
		по органолептическим, физико-	2020 г. № 329н, реги-
		химическим показателям и пока-	страционный № 1302.
		зателям безопасности	
ПК-4	способен определять	ПК-4.1 Применяет технологии	Профессиональный
	и применять методы	производства и организации	стандарт «Специалист
	планирования, вы-	производственных и технологи-	по технологии продук-
	полнять технологи-	ческих процессов	ции общественного пи-
	ческие операции	ПК-4.2 Владеет знаниями требо-	тания», утвержденный
	производства пище-	ваний к качеству выполнения	приказом Министерст-
	вой продукции, кон-	технологических операций про-	ва труда и социальной
	тролировать их и	изводства продукции	защиты Российской
	оценивать качество		Федерации от 15 июня
			2020 г. № 329н, реги-
TTIC 5	a=aa6	ПИ 5 1 Иом	страционный № 1302.
ПК-5	способен организо-	ПК-5.1 Использует методы пла-	Профессиональный
	вывать ведение тех-	нирования, контроля и оценки	стандарт «Специалист
	нологического про-	качества выполнения технологи-	по технологии продукции общественного пи-
	***************************************		гиии оошественного пи-
	цесса на предприяти-	ческих операций производства	
	ях общественного	продукции общественного пита-	тания», утвержденный
	ях общественного питания с учетом	продукции общественного питания массового изготовления и	тания», утвержденный приказом Министерст-
	ях общественного питания с учетом принципов рацио-	продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых	тания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной
	ях общественного питания с учетом	продукции общественного питания массового изготовления и	тания», утвержденный приказом Министерст-

		сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции ПК-5.3 Осуществляет контроль технологических параметров и режимов производства специализированных пищевых продуктов	2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.
ПК-6	способен осуществ- лять входной и тех- нологический кон- троль качества сы- рья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации ве- дения технологиче- ского процесса про- изводства продукции общественного пита- ния	ПК-6.1 Знает физические, химические, биохимические, теплофизические процессы происходящие при производстве продукции общественного питания ПК-6.2 Знает основы технологии производства продукции общественного питания	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.
ПК-7	знает нормативную и техническую до- кументацию в об- ласти оценки каче- ства и подтвер- ждения соответст- вия, способен ис- пользовать техни- ческие средства для измерения ос- новных парамет- ров технологиче- ских процессов, свойств сырья, по- луфабрикатов и качества готовой	ПК-7.1 Использует нормативную и техническую документацию в области оценки качества и подтверждения соответствия сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ПК-7.2 Проводит статистическую оценку основных метрологических характеристик процессов, оборудования	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.
ПК-8	продукции способен организовывать, планировать и контролировать деятельность сотрудников предприятий общественного питания, обеспечивать соблюдение выполнения технологических операций и режимов производства	ПК-8.1 Владеет видами, формами и методами мотивации персонала, осуществляет мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование ПК-8.2 Планирует, организовывает, координирует и контролирует деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания ПК-8.3 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 02 июня 2015 г., регистрационный № 37510)

	<u></u>		<u></u>
		обеспечением качества продук-	
		ции и услуг	
		ПК-8.4 Использует теории моти-	
		вации персонала для обеспече-	
		ния лояльности персонала	
		ПК-8.5 Организует контроль за	
		функционированием системы	
		внутрифирменного распорядка и	
		трудовой дисциплины работни-	
		ков	
		ПК-8.6 Умеет осуществлять	
		планирование, организацию,	
		координацию и контроль	
		деятельности производст-	
		венной службы, взаимодей-	
		ствие с другими структур-	
		ными подразделениями	
		предприятия питания	
		ПК-8.7 Умеет организовывать	
		контроль за выполнением со-	
		трудниками стандартов обслу-	
		живания и обеспечением качест-	
		ва продукции и услуг	
ПК-9	определяет поста-	ПК-9.1 Знает методики прове-	Профессиональный
	новку эксперимента,	дения эксперимента, измеряет,	стандарт «Специалист
	проводит исследова-	обрабатывает результаты и	по технологии продук-
	ния по заданной ме-	составляет описание прово-	ции общественного пи-
	тодике и анализирует	димых экспериментов	тания», утвержденный
	результаты экспери-	ПК-9.2 Применяет статисти-	приказом Министерст-
	ментов	ческие методы обработки экс-	ва труда и социальной
		периментальных данных для	защиты Российской
		анализа технологических про-	Федерации от 15 июня
		цессов производства продук-	2020 г. № 329н, реги-
		ции общественного питания	страционный № 1302.
		массового изготовления и	
		специализированных пище-	
ПК-10	ana a a Sarr var can any v	вых продуктов ПК-10.1 Умеет составлять и	The decessors were
11K-10	способен измерять и составлять описание	научно обосновывать резуль-	Профессиональный стандарт «Специалист
		*	по технологии продук-
	проводимых экспериментов, подготав-	таты проведённого экспери-	ции общественного пи-
	ливать данные для	мента для составления выво-	
	составления обзоров,	дов ПК-10.2 Документирует ре-	тания», утвержденный приказом Министерст-
	отчетов и научных	зультаты исследований путём	ва труда и социальной
	публикаций, владеет	составления отчетной доку-	защиты Российской
	статистическими ме-	ментации, оформления ре-	Федерации от 15 июня
	тодами и средствами	зультатов поставленного на-	2020 г. № 329н, реги-
	обработки экспери-	учного эксперимента	страционный № 1302.
	ментальных данных	у того эксперимента	отрационпын № 1302.
	проведенных иссле-		
	дований		
ПК-11	способен контроли-	ПК-11.1 Владеть методами орга-	Профессиональный
1110.11	ровать и оценивать	низационного проектирования	стандарт «Руководи-
	качество предостав-	сети предприятий питания	тель предприятия пита-
	ляемых организа-	ПК-11.2 Осуществлять планиро-	ния», утвержденный
	циями услуг по про-	вание, организацию, координа-	приказом Министерст-
	ектированию, рекон-	цию и контроль деятельности	ва труда и социальной
i e	-ximpobamino, pokon-	Time it well best device in the	2. IPJAM II COHMUIDIION

	l		D
	струкции и монтажу оборудования, участ-	организаций по проектированию и реконструкции предприятий	защиты Российской Федерации от
	вовать в планировке	и реконструкции предприятии питания	Федерации от 07.05.2015 г. № 281н
	и оснащении пред-	ПК-11.3 Определять потребность	(зарегистрирован Ми-
	приятий питания	в средствах производства и ра-	нистерством юстиции
		бочей силе производства про-	Российской Федера-
		дукции общественного питания	ции 02 июня 2015 г.,
		массового изготовления и спе-	регистрационный №
		циализированных пищевых про-	37510)
		дуктов	
		ПК-11.4 Осуществлять техноло-	
		гическую компоновку и приме-	
		нять методы подбора оборудова-	
		ния для технологических линий	
		и участков производства продук-	
		ции общественного питания мас-	
		сового изготовления и специали-	
		зированных пищевых продуктов ПК-11.5 Разработка планов раз-	
		ик-11.5 Разраоотка планов раз- мещения оборудования, цехов,	
		помещений при производстве	
		продукции общественного пита-	
		ния массового изготовления и	
		специализированных пищевых	
		продуктов	
		ПК-11.6 Использовать системы	
		автоматизированного проекти-	
		рования и программного обеспе-	
		чения, информационные техно-	
		логии для проектирования про-	
		изводства продукции общест-	
		венного питания массового изго-	
		товления и специализированных	
		пищевых продуктов, технологи-	
		ческих линий, цехов, отдельных	
THC 10		участков организаций	П., . 1
ПК-12	готовность осущест-	ПК-12.1 Осуществлять стратеги-ческий контроль и оценку эф-	Профессиональный стандарт «Руководи-
	влять поиск, выбор и использование ин-	фективности разработки концеп-	тель предприятия пита-
	формации в области	ции и стратегии развития сети	ния», утвержденный
	проектирования	при проектировании предпри-	приказом Министерст-
	предприятий пита-	ятий питания	ва труда и социальной
	ния, составлять тех-	ПК-12.2 Применять методики	защиты Российской
	ническое задание на	расчета технико-экономического	Федерации от
	проектирование	обоснования эффективности	07.05.2015 г. № 281н
	предприятия питания	проекта для производства про-	(зарегистрирован Ми-
	малого бизнеса, про-	дукции общественного питания	нистерством юстиции
	верять правильность	массового изготовления и спе-	Российской Федера-
	подготовки техноло-	циализированных пищевых про-	ции 02 июня 2015 г.,
	гического проекта,	дуктов при выборе оптимальных	регистрационный №
	выполненного про-	технических и организационных	37510)
	ектной организацией	решений	
		ПК-12.3 Назначение, принципы действия и устройство оборудо-	
		вания производства продукции	
		вания производства продукции общественного питания массово-	
		го изготовления и специализиро-	
<u> </u>	l	то изготовлении и опециализиро-	

	ванных пищевых продуктов	
	ПК-12.4 Эксплуатировать обору-	
	дование для производства про-	
	дукции общественного питания	
	массового изготовления и спе-	
	циализированных пищевых про-	
	дуктов в соответствии с техноло-	
	гическими инструкциями	
	ПК-12.5 Определять технологи-	
	ческую и экономическую эффек-	
	тивность работы оборудования	
	для производства продукции об-	
	щественного питания массового	
	изготовления и специализиро-	
	ванных пищевых продуктов	

## 7. Структура и содержание производственной практики (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)

Объем производственной практики составляет 6 зачетных единиц 216 академических часов. Контактная работа 1 академический час.

No	Разделы (этапы) практики	Код компе-	Код индикатора	Практическая подготовка
п/п	- wo, wara (c amaza) a <b>F</b> wara a san	тенции	достижения	<b>F</b>
		,	компетенции	
1.	Подготовительный этап	ПК-1	ПК-1.1	Организация контроля за функ-
	1.1 Ознакомительная лекция, включающая инструктаж по			ционированием системы внутренне-
	технике безопасности.			го распорядка, трудовой дисципли-
	1.2 Вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем			ны
	месте. Общее ознакомление с предприятием централизованного			
	производства кулинарной продукции.			
2.	Производственный этап	ПК-1	ПК-1.1	Оценка материальных ресурсов
	2.1 Организационный раздел	ПК-2	ПК-2.1	отделов (служб);
	2.1.1 Организационно-экономическая характеристика предпри-	ПК-3	ПК-2.2	планирование текущей дея-
	ятия (местонахождение предприятия; организационно-правовая	ПК-4	ПК-2.3	тельности отделов (служб) пред-
	форма; тип предприятия; класс; количество мест в зале; обслу-	ПК-5	ПК-3.1	приятия питания;
	живаемый контингент потребителей; формы и методы обслужи-	ПК-6	ПК-3.2	изучение системы бизнес-
	вания; основные и дополнительные услуги предприятия. Приво-	ПК-7	ПК-4.1	процессов и стандартов предпри-
	дится информация о степени экономической успешности пред-	ПК-8	ПК-4.2	ятия питания;
	приятия.	ПК-11	ПК-5.1	координация деятельности отде-
	Исследуются ключевые факторы микросреды, способствующие	ПК-12	ПК-5.2	лов (служб);
	успеху на рынке и возможные направления их изменения).		ПК-5.3	организация контроля исполне-
	2.1.2 Структура управления производственно-торговым процес-		ПК-6.1	ния персоналом принятых реше-
	сом предприятия (схема и краткий анализ структуры аппарата		ПК-6.2	ний;
	управления предприятием; основные права и обязанности всех		ПК-7.1	организация контроля за со-
	звеньев управленческого аппарата пред- приятия; принципы под-		ПК-7.2	блюдением технических и сани-
	бора и расстановки кадров).		ПК-8.1	тарных условий работы структур-
	2.1.3 Организация производства (ознакомление с производствен-		ПК-8.2	ных подразделений;
	ной структурой предприятия, компоновкой предприятия, органи-		ПК-8.3	организация контроля за вы-
	зацией рабочих мест. Анализ работы теплового, механического и		ПК-8.4	полнением сотрудниками стандар-
	холодильного оборудования. Участие в оперативном планирова-		ПК-8.5	тов обслуживания и обеспечением
	нии производства. Ознакомление с распределением обязанностей		ПК-8.6	качества продукции и услуг;
	между работниками в соответствии с их квалификацией.)		ПК-8.7	определение уровня эффектив-
	Организация обслуживания потребителей (способы обслужива-		ПК-11.1	ности отделов (служб)
	ния клиентов; зонирование и дизайн помещений; расстановка		ПК-11.2	
	оборудования и мебели в торговых залах; оформление меню и		ПК-11.3	

	карты вин; элементы маркетинга и мерчандайзинга; реклама		ПК-11.4	
	предприятия. Описать дополнительные услуги, предоставляе-		ПК-11.4	
	мые предприятием посетителям. Дать рекомендации по совер-		ПК-11.6	
	шенствованию организации обслуживания на предприятии, вне-		ПК-12.1	
	дрению прогрессивных форм обслуживания).		ПК-12.1	
	2.2 Технологический раздел (анализ имеющейся на предприятии		ПК-12.3	
	нормативной документации, регламентирующей производствен-		ПК-12.4	
	ный процесс: ГОСТы, сборники рецептур, технико-		ПК-12.5	
	технологические карты, технологические инструкции, стандарты		1110 12.3	
	предприятия и др. Анализ меню с позиции соответствия типу и			
	классу предприятия, последовательности записи блюд в меню.			
	Контроль безопасности продукции на всех этапах технологического			
	цикла ее изготовления, а также контроль за соблюдением норм и пра-			
	вил организации производстваи реализации продукции.			
	Разработка рекомендаций по повышению качества выпускаемой			
	продукции, экономичному использованию ресурсов, внедрению ра-			
	циональных способов кулинарной обработки сырья, механизации			
	технологических процессов, совершенствованию форм организации			
	труда, эффективному использованию оборудования).			
	2.1.4 Экономический раздел (организация оперативного учета това-			
	рооборота; определение среднедневного объема товарооборота;			
	численность работников предприятия; рентабельность предприятия).			
3.	Выбор и обоснование темы научного исследования	ПК-1	ПК-1.1	Определение целей и задач раз-
		ПК-9	ПК-9.1	вития сети предприятийпитания
		ПК-10	ПК-9.2	
			ПК-10.1	
			ПК-10.2	
4.	Формулировка цели и задач исследований; выбор объектов име-	ПК-1	ПК-1.1	Формирование конкуренто-

	тодов исследований	ПК-9	ПК-9.1	способной стратегии развития
	тодов песледовании	ПК-10	ПК-9.2	предприятия питания
		1111 10	ПК-10.1	продприятия интиния
			ПК-10.2	
5.	Постановка эксперимента, выполнение теоретических или ана-	ПК-5	ПК-5.1	Реализация конкурентоспособ-
	литических исследований (в соответствии с заданием)	ПК-9	ПК-5.2	ной стратегии развития предпри-
	(	ПК-10	ПК-5.3	ятия питания
			ПК-9.1	
			ПК-9.2	
			ПК-10.1	
			ПК-10.2	
6.	Обработка результатов научного исследования	ПК-3	ПК-3.1	Внедрение методик анализа и
		ПК-9	ПК-3.2	оценки развития предприятия пита-
		ПК-10	ПК-9.1	<b>РИН</b>
			ПК-9.2	
			ПК-10.1	
			ПК-10.2	
7.	Выполнение индивидуального задания: проведение пробной	ПК-3	ПК-3.1	Сбор, обработка и анализ ин-
	выработки разработанного во время прохождения производст-	ПК-7	ПК-3.2	формации, необходимой для при-
	венной практики блюда и составление на него технико-	ПК-9	ПК-7.1	нятия стратегических и оператив-
	технологической карты	ПК-10	ПК-7.2	ных управленческих решений.
			ПК-9.1	
			ПК-9.2	
			ПК-10.1	
			ПК-10.2	
8.	Заключительный этап	ПК-9	ПК-9.1	Выявление проблем в систе-
	Подготовка и оформление отчета по практике. Публичная защита	ПК-10	ПК-9.2	ме контроля предприятия пита-
	выполненной работы		ПК-10.1	ния. Формирование отчетности
			ПК-10.2	предприятия питания
				Стратегический контроль и
				оценка эффективности развития
				предприятия питания

### 8. Форма отчетности по производственной практики (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)

По окончании практики студент предоставляет на кафедру письменный отчет, характеристику, рабочий график (план), направление на практику с отметкой о прибытии и выбытии.

## 9. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые при проведении производственной практики (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)

- 1) Работа в команде совместная деятельность студентов в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением полномочий и ответственности.
- 2) Проблемное обучение стимулирование студентов к самостоятельному приобретению знаний, необходимых для решения конкретной проблемы.
- 3) Контекстное обучение мотивация студентов к усвоению знаний путем выявления связей между конкретным знанием и его применением.
- 4) Обучение на основе опыта активизация познавательной деятельности студента за счет ассоциации и собственного опыта с предметом изучения.
- 5) Опережающая самостоятельная работа изучение студентами нового материала до его изучения на практике.

## 10. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся, необходимое для проведения производственной практики (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)

Самостоятельная работа студентов включает в себя работу со специальной литературой, нормативными документами, а также систематизацию полученной информации и использование ее для анализа конкретных ситуаций на предприятии.

Сбор, систематизация и анализ литературного и фактического материала, необходимого для подготовки отчета по практике, осуществляется студентом в соответствии с приобретенными профессиональными компетенциями, согласно методическим рекомендациям по выполнению заданий и подготовке отчета по итогам производственной практики (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа) (Черкасов О.В. Методические рекомендации по выполнению заданий и подготовки отчета по итогам производственной практики (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа) [Электронный ресурс] / О.В. Черкасов – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2024. – 40 с. – ЭБ РГАТУ).

В процессе прохождения преддипломной практики текущий контроль за работой студента (в том числе самостоятельной) осуществляется руководителем практики от организации в рамках индивидуальных собеседований.

#### 11. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

Промежуточная аттестация по итогам производственной практики (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа) включает самостоятельную подготовку и защиту студентом письменного отчета по результатам прохождения практики и анализа собранного материала.

Подготовка отчета проводится в соответствии с методическими рекомендациями по выполнению заданий и подготовке отчета по итогам практики.

Сбор данных для подготовки отчета студентом проводится параллельно с прохождением практики. По окончании практики студент-практикант предоставляет руководителю практики от университета отчет для рецензирования и последующей защиты.

Защита отчета по производственной практике (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа) происходит в присутствии комиссии, в состав которой входят пре-

подаватели профилирующей кафедры. Защита проходит в форме доклада и последующих ответов на вопросы.

Проведение защиты отчетов по практике для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических возможностей.

По результатам производственной практики (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа) выставляется дифференцированная оценка. Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

## 12. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения производственной практики (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)

#### а) печатные издания:

#### Основная литература:

- 1. Бочкарева, Н. А. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / Н. А. Бочкарева ; Н. А. Бочкарева. Оборудование предприятий общественного питания ; Весь срок охраны авторского права. Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. 434 с. Текст. Весь срок охраны авторского права. ISBN 978-5-4497-0507-5. Текст : электронный // IRPbooks : электронно-библиотечная система. URL: http://www.iprbookshop.ru/94722.html
- 2. Васюкова, Анна Тимофеевна. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник / Анна Тимофеевна Васюкова; Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского; Российский университет кооперации. 3. Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. 416 с. ВО Бакалавриат. ISBN 978-5-394-03803-7. Текст электронный // Знаниум: электронно-библиотечная система. URL: http://znanium.com/catalog/document?id=358232
- 3. Горелов, Николай Афанасьевич. Методология научных исследований: учебник и практикум для вузов / Николай Афанасьевич, Дмитрий Валерье- вич, Ольга Николаевна; Горелов Н. А., Круглов Д. В., Кораблева О. Н. 2-е изд.; пер. и доп. Москва: Юрайт, 2020. 365 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-03635-0: 859.00. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/450489
- 4. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. Москва: Издательство Юрайт, 2020. 203 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534- 14039-2. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/467530
- 5. Лебедев, С. А. Методология научного познания : учебное пособие для вузов / С. А. Лебедев. Москва: Издательство Юрайт, 2020. 153 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-00588-2. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/451542
- 6. Черников, В. Г. Методы научных исследований в сфере сервиса : учебное пособие для вузов / В. Г. Черников. 2-е изд., испр. и доп. Мо- сква : Издательство Юрайт, 2020. 194 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-13276-2. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/457369

#### Дополнительная литература:

- 1. Бредихина, О. В. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] / О. В. Бреди- хина, Л. П. Липатова Т. А. Шалимова, Л. Г. Черкасова. СПб.: Троицкий мост, 2014. 192 с. Текст : электронный // Троицкий мост : электронно- библиотечная система. URL: http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?lib
- 2. Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для вузов / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. Москва : Издательство Юрайт, 2020. 212 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-00638-4. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/450792

- 3. Васюкова, Анна Тимофеевна. Проектирование предприятий общественного питания: учебное пособие / Анна Тимофеевна Васюкова; Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского. 1. Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2018. 144 с. ВО Бакалавриат. ISBN 978-5-394-00699-9. Текст: электронный // ЭБС Знаниум [сайт] / URL: http://znanium.com/go.php?id=430289
- 4. Васюкова, Анна Тимофеевна. Технология продукции общественного питания: Учебник / Анна Тимофеевна, Анатолий Анатольевич; Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского. Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. 496 с. -ВО Бакалавриат. ISBN 978-5-394-03527-2. URL: http://znanium.com/catalog/document?id=358198
- 5. Герасимов, Борис Иванович. Основы научных исследований: Учебное пособие / Борис Иванович, Вера Владимировна; Тамбовский государст- венный технический университет. 2; доп. Москва: Издательство "ФО- РУМ", 2020. 271 с. ВО Бакалавриат. ISBN 978-5-00091-444-1. ISBN 978-5-16-103085-1. ISBN 978-5-16-012871-9. Текст: электронный // Знаниум: электроннобиблиотечная система. URL:http://znanium.com/catalog/document?id=358887
- 6. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на пред- приятиях общественного питания: Учебное пособие / Галина Михайловна, Татьяна Александровна; Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова, Краснодарский ф-л. 1. Москва: Издательство "Магистр", 2020. 560 с. ВО Бакалавриат. ISBN 978-5-9776-0060-6. ISBN 978-5-16-004718-8. Текст электронный // Знаниум: электронно-библиотечная система. URL: http://znanium.com/go.php?id=389895
- 7. Кузнецов, Игорь Николаевич. Основы научных исследований: Учебное пособие / Игорь Николаевич; Белорусский государственный университет. 5. Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. 282 с. ВО Бакалавриат. ISBN 978-5-394-03684-2. Текст: электронный // Знаниум: электронно-библиотечная система. URL: http://znanium.com/catalog/document?id=358470
- 8. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. 2-е изд., испр. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2020. 231 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-07510-6. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL:https://urait.ru/bcode/452878
- 9. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. Москва : Издательство Юрайт, 2020. 203 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-14039-2. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/467530
- 10. Романова, Н. К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник; Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; 2022-01-18. Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. 96 с. Текст. Гарантированный срок размещения в ЭБС до 18.01.2022 (автопролонгация). ISBN 978-5-7882-1895-3. Текст электронный // IRPbooks: электронно-библиотечная система. URL: http://www.iprbookshop.ru/62516.html
- 11. Слесаренко, Н. А. Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения: учебник / Н. А. Слесаренко, Э. О. Оганов, В. В. Степанишин. Санкт-Петербург: Лань, 2019. 204 с. ISBN 978-5-8114- 4319-2. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/122161
- 12. Смирнова, И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания: учебное пособие / И. Р. Смирнова, Т. Л. Дудник, С. В. Сивченко; И. Р. Смирнова, Т. Л. Дудник, С. В. Сивченко. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания; 2024-11-25. Москва: Российская международная академия туризма, Логос, 2014. 152 с. Текст. Лицензия до 25.11.2024. ISBN 978-5- 98704-779-8. Текст: электронный // IRPbooks [сайт]. URL: http://www.iprbookshop.ru/51864.html
- 13. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для вузов / Галина Сергеевна Сологубова. 3-е изд.; испр. и доп. Москва: Юрайт, 2020. 332 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-09303-2. Текст электронный // Юрайт

: электронно-библиотечная система. – URL: https://urait.ru/bcode/451744

- 14. Теплов, В. И. Физиология питания: учебное пособие для бакалавров / В. И. Теплов, В. Е. Боряев. 6-е изд. Москва: Издательско-торговая кор- порация «Дашков и К°», 2020. 456 с. ISBN 978-5-394-03891-4. Текст: электронный. URL: https://znanium.com/catalog/product/1091168
- 15. Технология продукции общественного питания: учебник / Под ред. А. И. Мглинца. Санкт-Петербург: ООО Издательский дом «Троицкий мост», 2015. 736 с.: ил. ISBN 978-5-904406-15-8. Текст: электронный // Троицкий мост: электронно-библиотечная система. URL: http://www.trmost.ru/userfiles/flash/tpop/HTML/2/index.html
- 16. Технология продукции общественного питания : учебник для бака- лавров / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова [и др.] ; А. С. Ратуш- ный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова [и др.]; под редакцией А. С. Ратушного. Технология продукции общественного питания ; 2022-01-18. Москва : Дашков и К, 2019. 336 с. Текст. Гарантированный срок размещения в ЭБС до 18.01.2022 (автопролонгация). ISBN 978-5-394-03412-1. URL: http://www.iprbookshop.ru/85670.html
- 17. Технология продукции общественного питания: учебник для студентов вузов, обуч. по спец. 260501 "Технология продуктов общественного питания" / Под ред. проф. А.И. Мглинца. СПб.: Троицкий мост, 2010. 736 с. ISBN 978-5-904406-15-8: 809-00. Текст (визуальный): непосредственный.
- 18. Чаблин, Борис Владимирович. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для бакалавриата и магистратуры / Борис Владимирович, Иван Алексеевич; Чаблин Б. В., Евдокимов И. А. 2-е изд. Москва: Юрайт, 2019. 695 с. (Бакалавр и магистр. Академический курс). ISBN 978- 5-534-10631-2: 1369.00. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/430950
- 19. Шкляр, Михаил Филиппович. Основы научных исследований: Учебное пособие для бакалавров; Учебное пособие / Михаил Филиппович; Российский государственный аграрный университет МСХА им. К.А. Тими- рязева. 7. Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2019. 208 с. ВО Бакалавриат. ISBN 978-5-394-03375-9. Текст: электронный // Знаниум: электроннобиблиотечная система. URL: http://znanium.com/catalog/document?id=358551

#### Периодические издания:

- 1. Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета имени П. А. Костычева: науч.-производ. журн. / учредитель и издатель феде- ральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего об- разования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П. А. Костычева». 2009 . Рязань, 2020 . Ежекварт. ISSN 2077- 2084. Текст: непосредственный.
- 2. Вопросы питания : науч.-практ. журнал / учредитель : редакция журнала «Вопросы питания». 1932 . Москва : Издат. Группа «ГЭОТАР-Медиа», 2016-2017. Двухмес. –ISSN 0042-8833. Текст: непосредственный.
- 3. Пищевая промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель ООО Пищепромиздат». 1930, июль . Москва : Пищевая промышленность, 2016 . Ежемес. ISSN 0235-2486. Текст : непосредственный.
- 4. Пищевая технология : научн.-техн. журн. / учредитель : Кубанский государственный технологический университет, 1957 . Краснодар, 2016. Двух- мес. ISSN 0579-3009. -Текст : непосредственный.
  - 5. Техника и технология пищевых производств (Food Processing : Techniques and Technology) : науч. журн. / учредитель : ФГБОУ ВО Кемеровский государственный университет. 1998 . Кемерово, 2020. Ежекварт. ISSN 2074-9414. -Текст : непосредственный.
  - 6. Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК продукты здорового питания : науч.—теоретич. журн. / учредитель : Ассоциация Технологическая платформа Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК -продукты здорового питания. 2013 . Воронеж, 2016 2018. Двухмес. ISSN 2311-6447. —Текст : непосредственный.

#### б) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Наименование	Лицензия	Ограничение	Дата окончания
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Re- newal License	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Office 365 для образованияE1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c- 626c8be57420	без огра- ничений	без ограничений
ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021		
«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационнойпод- держке от 26.08.2016	без огра- ничений	без ограничений
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2- K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986- GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT- 4J3WC-733WD		
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF- JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR- 334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ- YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC- TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV- Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF- 9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W- KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6- G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ- GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF- T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3- QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R- PWHKG		
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
eTXT Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
GIMP	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений	без ограниче-ний
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

Opera	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
WINE	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Справочно-правовая систе-ма "Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

# 13. Перечень информационных технологий, используемых при проведении производственной практики (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

- ЭБС «Юрайт». URL : https://urait.ru
- ΘΕ PΓΑΤΥ. URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
- Справочно-правовая система «Гарант». URL :-http://www.garant.ru
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». -URL :http://www.consultant.ru
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». URL : https://www.1gl.ru
- Научная электронная библиотека elibrary. URL :https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) URL :http://www.cnshb.ru
- -Научная электронная библиотека КиберЛенинка. URL : https://cyberleninka.ru
- -Федеральный портал «Российское образование». URL :http://www.edu.ru/documents/
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». URL : http://window.edu.ru/
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. URL : http://fcior.edu.ru/
- Polpred.com Обзор СМИ. URL : http://polpred.com/

## 14. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по производственной практики (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе практики.

#### 15. Материально-техническое обеспечение.

Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы.

### МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

### Утверждаю:

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и (код) (название) организация общественного питания

(подпись)

О.В. Черкасов

«19» марта\_\_\_\_ 2025 г.

### ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Уровень профессионального образования	бакалавриат
	(бакалавриат, специалитет, магистратура)
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
	(полное наименование направления
	подготовки/специальности)
Направленность (профиль) программы	Технология организации ресторанного дела
	(полное наименование направленности
	(профиля) программы подготовки из ООП)
Квалификация выпускника	бакалавр
Форма обучения	очная, заочная
	(очная, заочная, очно-заочная)

### ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации 17.08.2020 г. № 1047.

### Разработчики:

Черкасов О.В. к.с/х.н., доцент, заведующий кафедрой технология общественного питания и переработки с/х продукции, декан технологического факультета;

Чивилева И.В. кандидат психологических наук, доцент, заведующий кафедрой гуманитарных дисциплин;

Терентьев В.В. кандидат технических наук, доцент, заведующий кафедрой организации транспортных процессов и БЖД;

Шашкова И.Г. доктор экономических наук, профессор, заведующий кафедрой бизнес-информатики и прикладной математики;

Мартынушкин А.Б. кандидат экономических наук, доцент, заведующий кафедрой экономики и менеджмента;

Конкина В.С. кандидат экономических наук, доцент, заведующий кафедрой организации агробизнеса;

Бакулина Г.Н. кандидат экономических наук, доцент, заведующий кафедрой бухгалтерского учета, анализа и аудита;

Федоскина И.В. кандидат экономических наук, доцент, заведующий кафедрой физической культуры и спорта.

Pецензенты: Есенина Е.Г. директор кафе «Синьор Помидор» ИП Есенина Е.Г.; Выборнова Н.Ф. директор ООО «Соната».

Рассмотрена и утверждена на заседании учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания «19» марта 2025 г., протокол № 7а.

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Черкасов О.В. (Ф.И.О.)

### 1. Цель и задачи ГИА

*Цель:* государственная итоговая аттестация проводится в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной образовательной программы соответствующим требованиям Федерального государственного образовательного стандарта, а также установления уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного «17» августа 2020 года № 1047 и основной образовательной программы высшего образования (ООП ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания, направленность (профиль) программы «Технология организации ресторанного дела», разработанной в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева» (ФГБОУ ВО РГАТУ).

#### Задачи ГИА:

- формирование и развитие способностей научно-исследовательской работы, в том числе умений получения, анализа, систематизации и оформления научных знаний;
  - расширение и систематизация теоретических и практических знаний;
- подготовка выпускника к дальнейшей работе в условиях непрерывного образования и самообразования;
- оценка способности и умения выпускников, опираясь на полученные знания, умения и навыки, самостоятельно решать на современном уровне задачи своей профессиональной деятельности, профессионально излагать специальную информацию, научно аргументировать и защищать свою точку зрения;
- решение вопроса о присвоении квалификации по результатам итоговой государственной аттестации и выдаче выпускнику соответствующего диплома о высшем образовании;
- разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников на основании результатов работы комиссии.

### Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников:

- технологический;
- организационно управленческий;
- проектный;
- научно исследовательский.

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускни-

ков (по типам)

Of room, mades			
Область профес-	Типы задач профес-	21	Объекты профессио-
сиональной дея-	сиональной дея-	Задачи профессиональ-	нальной деятельности
тельности (по Рее-	тельности	ной деятельности	(или областей знания)
стру Минтруда)	тельности		(или областей знания)
22. Пищевая про-	технологиче-	- организация оформления	- продовольственное
мышленность,	ский	документов, для получения	сырье растительного и
включая произ-		разрешительной документа-	животного происхож-
водство напитков		ции для функционирования	дения; продукция пи-
и табака(в сфере		предприятия питания;	тания различного на-
` 1 1			*
промышленного		- разработка планов и про-	значения; методы и
производства ку-		грамм внедрения инноваций	средства испытаний и
линарной продук-		и определения эффективно-	контроля качества сы-
ции)		сти их внедрения в произ-	рья и готовой продук-
		водство;	ции питания; техноло-
		- участие в разработке кон-	гическое оборудова-
		цепции развития предпри-	ние; сетевые и круп-
		ятия питания с учетом тен-	ные предприятия пи-
		денций потребительского	тания и отели, круп-
		рынка;	ные специализирован-
		- планирование и коорди-	ные цеха, имеющие
		нация деятельности произ-	функции кулинарного
		водства с другими видами	производства; цен-
		деятельности предприятия	тральный офис сети
		питания;	предприятий питания.
		- организация и осуществ-	- выпускники могут
		ление контроля соблюдения	осуществлять
		технологического процесса	профессиональную
		производства продукции пи-	деятельность в других
		тания на отдельных участ-	областях и (или)
		ках/подразделениях пред-	сферах
		приятия питания;	профессиональной
		- организация работы про-	деятельности при
		изводства и процессов снаб-	условии соответствия
		жения, хранения и передви-	уровня их
		жения продуктов внутри	образования и
		предприятия питания;	полученных
		- разработка и реализация	компетенций
		мероприятий по управлению	требованиям к
		качеством и безопасностью	квалификации
		сырья, полуфабрикатов и го-	работника.
		1 7 7 7	раоотника.
		товой продукции на пред-	
		приятиях питания;	
		разработка и реализация	
		мероприятий по повышению	
		эффективности производст-	
		ва продукции питания, на-	
		правленных на снижение	
		трудоемкости, энергоемко-	
		сти и повышение производи-	
		тельности труда;	
		- внедрение новых видов	
		сырья, высокотехнологиче-	
		ских производств продукции	
		питания, нового технологи-	
		ческого оборудования;	
		тоского оборудовиния,	<u>l</u>

		- организация и осуществ-	
		ление входного контроля ка-	
		чества сырья и материалов,	
		производственного контроля	
		полуфабрикатов и продук-	
		ции питания;	
		- проведение стандартных	
		и сертификационных испы-	
		таний пищевого сырья и го-	
		товой продукции питания;	
		- оценка влияния новых	
		технологий, новых видов	
		сырья, продуктов и техноло-	
		гического оборудования, но-	
		вых условий производства	
		продукции на конкурент-	
		ность продукции производ-	
		ства и рентабельность пред-	
		приятия;	
		- обеспечение и поддержа-	
		ние эффективной системы	
		продаж продукции производ-	
		ства и контроля деятельности	
		производства;	
		- совершенствование рабо-	
		ты производства и содействие	
		совершенствованию процесса	
		обслуживания гостей;	
		участие в разработке кон-	
		цепции, ценообразования на	
		блюда, продвижении бренда и	
		стратегии развития предпри-	
		ятия питания;	
		- разработка и реализация	
		программ по продвижению	
		продукции производства и	
		привлечению потребителей,	
		обеспечению и поддержки	
		лояльности потребителей к	
22 Canava avana		предприятию питания.	
33. Сервис, оказа-	организацион-	- оценка условий поставки	продовольственное
ние услуг населе-	но- управленче-	продуктов от потенциального	сырье растительного и
нию (торговля, техническое об-	СКИИ	круга поставщиков;	животного происхож-
		- организация системы то-	дения; продукция пи-
служивание. Ре-		вародвижения и создания не-	тания различного на-
монт, предостав-		обходимых условий для хра-	значения; методы и
ление персональ-		нения, складирования и пере-	средства испытаний и
ных услуг, услуги		мещения закупаемых продук-	контроля качества сы-
гостеприимства, общественное пи-		TOB;	рья и готовой продук-
		установка критериев и по-	ции питания; техноло-
тание и прочие)		казателей эффективности ра-	гическое оборудова-
		боты производства;	ние; сетевые и круп-
		- определение объемов за- трат на логистические процес-	ные предприятия питания и отели, круп-
		т грат на погистические IIDOHeC- I	тания и отели коуп-
		сы и информационные техно-	ные специализирован-

приятии питания;

- организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;
- определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;
- формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;
- выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;
- разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;
- операционное планирование на предприятии;

организация документооборота по производству;

- организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;
- управление персоналом, оценка состояния социальнопсихологического климата в коллективе;
- контроль финансовых и материальных ресурсов;
- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;
- формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;
- организация профессионального обучения и аттестации работников производства;
- создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников

производства; центральный офис сети предприятий питания.

- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

		предприятия питания; - участие в планировке и оснащении предприятий питания; - контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.	
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака(в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	научно- исследовательский	- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; - разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии; - анализ научнотехнической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; - участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов; - использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания; - участие в разработке продукции питания; - участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака(в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	проектный	- оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; - разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; техноло-

- определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;
- чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;
- осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;
- использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.

гическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

- выпускники мо-

гут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

### 2. Место ГИА в структуре образовательной программы

В соответствии с  $\Phi\Gamma$ ОС ВО государственная итоговая аттестация ( $\Gamma$ ИА) относится к блоку 3 «Государственная итоговая аттестация», который в полном объеме относится к обязательной части программы.

Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу включает (ют):

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).
- Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

### 3. Формы ГИА

В блок 3 Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного Министерством науки и высшего образования Российской федерации «17» августа 2020 года №1047, входят: подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена; подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится в форме:

- подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена.

- подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

### 4. Объем и сроки ГИА

Согласно требованиям соответствующего ФГОС ВО общий объем государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания составляет 9 зачетных единиц (324 часа).

Контактная работа -21,66 часа, самостоятельная работа -302,34 часа.

В том числе:

- **государственного экзамена**, включающего подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена 3 зачетных единицы, 108 час. Контактная работа 8,33 час.
- защиты выпускной квалификационной работы бакалавра, включая подготовку к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы 6 зачетных единиц, 216 час. Контактная работа 13,33 час.

Срок проведения ГИА май-июль.

### 5. Планируемые результаты ГИА

### 5.1 Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
	компетенции	
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Производит критический анализ отечественного и мирового исторического опыта с целью его актуализации и использования для решения социальных и профессиональных задач. УК-1.2 Владеет принципами и методами системного подхода к выявлению диалектических и формально-логических противоречий проблемной ситуации, способствующего решению поставленных задач. УК-1.3 Способен применять аналитикосинтетические методы для выработки системной стратегии действий в проблемных ситуациях. УК - 1.4 Способен выбирать правовые и нормативно-технические документы и способы решения профильных задач с учётом наличия ограничений и ресурсов.  УК-1.5 Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.

	T	True 6 4 0 5
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1 Обладает навыками целеполагания в определенном круге задач с учетом правовых норм общества и действующих ограничений. УК-2.2 Оптимизирует способы решения поставленных задач в ходе проектной деятельности с учетом имеющихся ресурсов, ограничений и нормативов правового характера. УК-2.3 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих их достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач.
		УК-2.4 Проектирует решение конкретной задачи, выбирая оптимальный способ его решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.
		УК-2.5 Решает конкретные задачи проекта за установленное время и представляет результаты их решения.
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1 Определяет свою роль в социальном взаимодействии и командной работе, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели. УК-3.2. Учитывает правила социального взаимодействия при реализации руководящей роли в организации командной работы. УК-3.3 Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде. УК-3.4 Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата. УК-3.5 Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т. ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды.

Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1. Реализует устный и письменный обмен деловой информацией на иностранном языке с применением современных коммуникативных технологий в ходе научно-профессиональной деятельности. УК-4.2 Осуществляет речевое взаимодействие в соответствии с нормами современного русского литературного языка в устной и письменной формах деловой коммуникации. УК-4.3 Знает современные информационные технологии и технические средства для коммуникации, в том числе с использованием сети «Интернет» в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках. УК-4.4 Способен анализировать информацию, полученную с помощью коммуникативных технологий и применять ее в различных жизненных ситуациях, в том числе, для получения цифровых услуг.
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1 Оценивает значение исторических событий и лиц в развитии общества и формировании культурных традиций в контексте отечественной и мировой истории. УК-5.2. Определяет преимущества и потенциальные проблемы межкультурного взаимодействия, обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем. УК-5.3 Реализует принципы недискриминационного взаимодействия, основанного на толерантном восприятии культурных особенностей представителей различных этносов и конфессий. УК-5.4. Осуществляет конструктивное взаимодействие с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции. УК-5.5 Умеет прогнозировать социальные явления и предлагает меры по управлению ими на основе закономерностей социальных действий и массового поведения людей.

Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1 Знает технологии самоорганизации во времени и способен их применять в жизнедеятельности.  УК-6.2 Контролирует количество времени, потраченного на конкретные виды деятельности; вырабатывает инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, целей.
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1 Знает основные средства и методы физического воспитания. УК-7.2 Умеет подбирать и применять методы и средства физической культуры для совершенствования основных физических качеств. УК-7.3 Владеет методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1 Знает опасные и вредные факторы жизнедеятельности, возможные угрозы для человека, общества и природы. УК-8.2 Прогнозирует уровень безопасных условий жизнедеятельности в бытовых и профессиональных условиях для обеспечения устойчивого развития общества, способен участвовать в их создании. УК-8.3 Умеет создавать и сохранять безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов. УК-8.4 Способен к участию в ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций. УК-8.5 Знает и умеет применять приёмы первой помощи. УК-8.6 Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты. УК-8.7 Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты.
Инклюзивная компетентность	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1 Владеет структурно-содержательными характеристиками понятия инклюзии, реализует профессиональную деятельность с учетом дефектологических знаний. УК-9.2 Способен организовывать и осуществлять взаимодействие в социальной и профессиональной сферах с субъектами инклюзии.

Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1 Понимает базовые принципы экономической культуры и финансовой грамотности, в том числе, в эпоху цифровизации экономики, а также цели и формы участия государства в данном процессе. УК-10.2 Принимает обоснованные экономические решения в различных бытовых и профессиональных ситуациях. УК-10.3 Понимает основные законы и закономерности функционирования экономики, необходимые для решения профессиональных задач УК-10.4 Применяет экономические знания при выполнении практических задач; УК-10.5 Способен использовать основные положения и методы экономических наук при решении профессиональных задач
Гражданская позиция	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК-11.1 Определяет признаки коррупционного поведения в бытовой и профессиональной деятельности.  УК-11.2 Способен аргументировано проводить антикоррупционную пропаганду на основе правовых норм, отечественного и мирового опыта по противодействию коррупции.  УК-11.3 Владеет навыками планирования и проведения мероприятий по пресечению коррупционного поведения в бытовой и профессиональной деятельности.

## 5.2 Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория об- щепрофессио- нальных ком- петенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Информацион- но- коммуникаци- онные техноло- гии	ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1 Использует информационные технологии в профессиональной деятельности ОПК-1.2 Использует прикладное программное обеспечение для решения профессиональных задач с учетом основных требований информационной безопасности ОПК-1.3 Организовывает защиту объектов интеллектуальной деятельности, результатов исследований и разработок

Естественнона- учные принци- пы и методы	ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1 Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям ОПК-2.2 Систематизирует результаты научных исследований ОПК-2.3 Решение профессиональных задач с помощью математического аппарата ОПК-2.4 Использует знания в области биохимии для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции ОПК-2.5 Применяет знания химии при проведении исследований и решении профессиональных задач ОПК-2.6 Выявление и классификация физических процессов, протекающих на объекте профессиональной деятельности ОПК-2.7 Решение уравнений, описывающих основные физические процессы, а также инженерно-геометрических задач графическими способами
Инженерные процессы	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1 Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования ОПК-3.2 Осуществляет эксплуатацию различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности ОПК-3.3 Применяет знания о тепловой энергии при решении профессиональных задач
Технологические процессы	ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1 Разрабатывает мероприятия по совер- шенствованию технологических процессов про- изводства продукции различного назначения ОПК-4.2 Использует углубленные знания в об- ласти химии при ведении и совершенствовании технологических процессов ОПК-4.3 Обосновывает и реализует проектиро- вание продукции, технологических процессов и производственных предприятий

Организация и	ОПК- 5. Способен организовывать	ОПК-5.1 Использует основы знаний в области
контроль про-	и контролировать производство	макро- и микроэкономики
изводства	продукции питания	ОПК-5.2 Осуществляет контроль технологиче-
		ского процесса, качества и безопасности сырья
		и готовой продукции
		ОПК-5.3 Разрабатывает модели и алгоритмы
		управления технологическими процессами
		ОПК-5.4 Организовывать работы по профилак-
		тике производственного травматизма, профес-
		сиональных заболеваний, соблюдению правил
		гигиены и производственной санитарии техно-
		логических процессов производства продукции
		общественного питания массового изготовления
		и специализированных пищевых продуктов.

# 5.3 Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область	Код и наименование	Код и наименование	Основание (ПС,
	знания	профессиональной	индикатора достиже-	анализ опыта)
		компетенции	ния профессиональной	
			компетенции	
Тип задач профессиональ	ной деятельности: технолог	ический		
-Организация оформ-	- продовольственное	ПК-1 Способен	ПК-1.1 Знает и при-	Профессиональный
ления документов, для	сырье растительного и	разрабатывать тех-	меняет технологии	стандарт
получения разреши-	животного происхож-	нологическую до-	производства и ор-	«Специалист по
тельной документации для функционирования	дения; продукция питания различного на-	кументацию по ве-	ганизации производ-	технологии
предприятия питания;	значения; методы и	дению технологи- ческого процесса	ственных и техноло-	продукции общественного
-Разработка планов и	средства испытаний и	для реализации	гических процессов	питания»,
программ внедрения	контроля качества сы-	технологии произ-	продукции общест-	утвержденный
инноваций и определе-	рья и готовой продук-	водства продук-	венного питания	приказом
ния эффективности их	ции питания; техноло-	ции общественного		Министерства
внедрения в производ-	гическое оборудова-	питания		труда и
ство;	ние; сетевые и крупные			социальной
-Участие в разработке	предприятия питания и			защиты
концепции развития	отели, крупные спе-			Российской
предприятия питания с	циализированные цеха,			Федерации от 15
учетом тенденций по-	имеющие функции ку-			июня 2020 г. №
требительского рынка;	линарного производст-			329н,
-Планирование и коор-	ва; центральный офис			регистрационный
динация деятельности	сети предприятий пи-			<b>№</b> 1302.
производства с други-	тания.			
ми видами деятельно-	- выпускники могут			
сти предприятия пита-	осуществлять профессиональную			
ния; -Организация и осуще-	деятельность в других			
ствление контроля со-	областях и (или)			
блюдения технологи-	сферах			
ческого процесса про-	профессиональной			
изводства продукции	деятельности при			
питания на отдельных	условии соответствия			
участ-	уровня их образования			
ках/подразделениях	и полученных			
предприятия питания;	компетенций			
-Организация работы	требованиям к			
производства и про-	квалификации			
цессов снабжения, хра-	работника.			

нения и передвижения внутри продуктов предприятия питания; разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых ПК-2 Готовность выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

ПК-2.1 Использует информацию о экологических принципах рационального использования природных ресурсов и охраны природы.

ПК-2.2 Используя знания предотвращаантропогенное воздействия на окружающую природную среду и мероприятия по сниженегативного нию влияния на атмосферный воздух, почву, водные источники, растения, животных, человека.

ПК-2.3 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддер-

обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;

продуктов внутри предприятия питания; -Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; -Разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;

-Внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования:

-Организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;

-Проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;

-Оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рента-

ПК-3 Способен устанавливать показатели качества и осуществлять анализ и контроль поступающего сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания.

ПК-4 Способен определять и применять методы планирования, выполнять технологические операции производства пищевой продукции, контролировать их и оценивать качество.

ПК-5 Способен организовывать ведение технологического процесса на предприятиях общественного питания с учетом принципов рационального и сбалансированного питания.

ПК-3.1 Проводит лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции массового изготовления и специализированных пишевых продуктов. ПК-3.2 Оценивает качество и проводит анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по органолептическим, физико-химическим показателям и показателям безопасности.

ПК-4.1 Применяет технологии производства и организации производственных и технологических процессов. ПК-4.2 Владеет знаниями требований к качеству выполнения технологических операций производства продукции.

ПК-5.1 Использует метолы планирования, контроля оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

ПК-5.2 Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции.

бельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;

производства и рентабельность предприятия;

обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;

\_

Совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;

-Участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;

-Разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания. ПК-6 Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации ведения технологического процесса производства продукции общественного питания.

ПК-7 Знает нормативную и техническую документацию в области оценки качества и подтверждения соответствия, способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.

ПК-5.3 Осуществляет контроль технологических параметров и режимов производства специализированных пищевых продуктов.

ПК-6.1 Знает физические, химические, теплофизические процессы происходящие при производстве продукции общественного питания.

ПК-6.2 Знает основы технологии производства продукции общественного питания.

ПК-7.1 Использует нормативную и техническую документацию в области оценки качества и подтверждения соответствия сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ПК-7.2 Проводит статистическую оценку основных метрологических характеристик процессов, оборудования.

Тип задач профессиональной деятельности: организационно- управленческий

- -Оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;
- -Организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;
- -Установка критериев и показателей эффективности работы производства;
- -Определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;
- -Организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;
- -Определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;
- -Формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания:
- -Выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения: методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства: центральный офис сети предприятий питания.
- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях И (или) сферах профессиональной деятельности условии соответствия уровня их образования полученных компетенций требованиям К квалификации работника.

ПК-8 Способен организовывать, планировать и контролировать деятельность сотрудников предприятий общественного питания, обеспечивать соблюдение выполнения технологических операций и режимов производства.

ПК-8.1 Владеет видами, формами и методами мотивации персонала, осуществляет мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование. ПК-8.2 Планирует,

пк-6.2 планирует, организовывает, координирует и контролирует деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания.

ПК-8.3 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.

ПК-8.4 Использует теории мотивации персонала для обеспечения пояльности персонала.

ПК-8.5 Организует контроль за функционированием системы внутрифирменного распорядка и трудовой дисциплины работников.

Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», **утвержденного** приказом Министерства труда и социальной зашиты Российской Федерации ΩТ 07.05.2015 г. No 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 02 кнои 2015 регистрационный № 37510)

-Разработка мотиваци-		ПК-8.6 Умеет осуще-	
онной программы для		ствлять планирова-	
работников производ-		ние, организацию, ко-	
ства и анализ эффек-		ординацию и кон-	
тивности проведения		троль деятельности	
мотивационных про-		производственной	
грамм;		производственной службы, взаимодейст-	
-Операционное плани-		вие с другими струк-	
рование на предпри-		турными подразделе-	
ятии;		ниями предприятия	
- организация доку-		питания.	
ментооборота по про-		ПК-8.7 Умеет органи-	
изводству;		зовывать контроль за	
-Организация работы		выполнением сотруд-	
коллектива, мотивация		никами стандартов	
и стимулирование ра-		обслуживания и обес-	
ботников производст-		печением качества	
ва;			
-Управление персона-		продукции и услуг.	
лом, оценка состояния			
социально-			
психологического кли-			
мата в коллективе;			
-Контроль финансовых			
и материальных ресурсов;			
-Осуществление тех-			
нического контроля и			
управление качеством			
производства продук-			
ции питания;			
-Формирование про-			
фессиональной коман-			
ды, мотивация работ-			
ников производства,			
поддержка лояльность			
персонала к предприятию и руководству;			
-организация профес-			
сионального обучения			
и аттестации работни-			
ков производства;			
-Организация профес-			
сионального обучения			
и аттестации работни-			
ков производства;			
-Создание и обеспече-			
ние функционирования			
системы поддержки			
здоровья и безопасно-			
сти труда работников			
предприятия питания;			
продприятил питапил,			

-Участие в планировке		
и оснащении предпри-		
ятий питания;		
-Контроль движения		
финансовых и матери-		
альных ресурсов про-		
изводства, принятие		
мер для предотвраще-		
ния различных зло-		
употреблений персона-		
ла.		

#### Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский

- -Проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;
- -Разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства предприятии;
- -Анализ научнотехнической информации, отечественно-И зарубежного опыта по производству продукции питания:
- -Участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;
- -Использование временных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования ресурсов сырьевых при производстве продукции питания; -Участие в разработке продукции питаc заданными функциональными свойствами, опреде-

биологиче-

пишевой энергетической цен-

ленной

ностью.

ской.

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания отели, крупные И специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.
- выпускники осуществлять ΜΟΓΥΤ профессиональную деятельность В других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня образования И полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

ПК-9 Определяет постановку эксперимента, проводит исследования по заданной методике и анализирует результаты экспериментов.

ПК-10 Способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

ПК-9.1 Знает методики проведения эксперимента, измеряет, обрабатывает результаты и составляет описание проводимых экспериментов. ПК-9.2 Применяет статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

ПК-10.1 Умеет составлять и научно обосновывать результаты проведённого эксперимента для составления выводов. ПК-10.2 Документирует результаты исследований путём составления отчетной документации, оформления результатов поставленного научного эксперимента.

Профессиональный стандарт «Специалист технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда И социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.

Тип задач профессиональной деятельности: проектный

- -Оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;
- -Разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;
- -Определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;
- -Чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;
- -Осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;
- -Использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и продукции готовой питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.
- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность других областях И (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования И полученных компетенций требованиям К квалификации работника.

ПК-11 Способен контролировать и оценивать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания.

ПК-11.1 Владеть методами организационного проектирования сети предприятий питания

ПК-11.2 Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности организаций по проектированию и реконструкции предприятий питания

ПК-11.3 Определять потребность в средствах производства и рабочей силе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-11.4 Осуществлять технологическую компоновку и применять методы подбора оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-11.5 Разработка планов размещения оборудования, цехов, помещений при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-11.6 Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования производства

Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда И социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г.  $N_{\underline{0}}$ 329н, регистрационный № 1302.

ПК-12 Готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией.

продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций.

ПК-12.1 Осуществлять стратегический контроль и оценку эффективности разработки концепции и стратегии развития сети при проектировании предприятий питания.

ПК-12.2 Применять методики расчета технико-экономического обоснования эффективности проекта для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений.

ПК-12.3 Назначение, принципы действия и устройство оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

ПК-12.4 Эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями. ПК-12.5 Определять технологическую и экономическую эффективность работы

	оборудования для	
	производства продук-	
	ции общественного	
	питания массового	
	изготовления и спе-	
	циализированных	
	пищевых продуктов.	

6. Содержание ГИА

<b>№</b> π/π	Наименование разделов ГИА	Компетенции	Форма контроля
1	Теоретическая подготовка к решению профессиональных задач	УК-1,2,3,4,5,6,7,8,9,11 ОПК-1,3,4,5 ПК-1,2,8,11,12	Государственный экзамен
2	Обобщение и оценка результатов исследования (подготовка ВКР бакалавра и ее защита)	УК-1,2,4,10 ОПК-2,3,4,5 ПК-1,3,4,5,6,7,9,10,11,12	Защита выпускной квалификационной работы

Перечень дисциплин образовательной программы или их разделов, выносимых на государственный экзамен по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Технология организации ресторанного дела»:

- История России
- Проектирование предприятий общественного питания
- Менеджмент
- Физическая культура и спорт
- Информатика
- Оборудование предприятий общественного питания
- Экономика и организация производства
- Безопасность жизнедеятельности
- Философия
- Санитария и гигиена питания
- Ресторанное дело
- Социология
- Технология продукции общественного питания
- Правоведение
- Тайм-менеджмент
- Экология
- Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

### 7. Учебно-методическое обеспечение государственной итоговой аттестации

### 7.1 Основная литература

1. Агеева, О. А. Бухгалтерский учет и анализ : учебник для академического бакалавриата / О. А. Агеева, Л. С. Шахматова. — Москва : Издательство Юрайт, 2016. — 509 с. —

- (Бакалавр. Академический курс). ISBN 978-5-9916-7314-3. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/393270
- 2. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для вузов / Э. А. Батраева. 2-е изд., перераб. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2020. 390 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-9916-9911-2. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/452569
- 3. Васюкова, Анна Тимофеевна. Проектирование предприятий общественного питания: учебное пособие / Анна Тимофеевна Васюкова; Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского. 1. Москва: Издательскоторговая корпорация "Дашков и К", 2018. 144 с. ВО Бакалавриат. ISBN 978-5-394-00699-9. Текст: электронный // ЭБС Знаниум [сайт]/ URL: http://znanium.com/go.php?id=430289
- 4. Васюкова, Анна Тимофеевна. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник / Анна Тимофеевна Васюкова; Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского; Российский университет кооперации. 3. Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. 416 с. ВО Бакалавриат. ISBN 978-5-394-03803-7. Текст: электронный // Знаниум : электронно-библиотечная система. URL: http://znanium.com/catalog/document?id=358232
- 5. Гайворонский, Константин Яковлевич. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник для средних специальных и высших учебных заведений / Гайворонский, Константин Яковлевич, Щеглов, Николай Григорьевич. 2-е изд.; перераб. и доп. М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2013. 480 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-8199-0501-2: 403-20. Текст (визуальный): непосредственный.
- 6. Дмитриева, И. М. Бухгалтерский учет и анализ: учебник для вузов / И. М. Дмитриева, И. В. Захаров, О. Н. Калачева; под редакцией И. М. Дмитриевой. Москва: Издательство Юрайт, 2020. 358 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-03353-3. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/449976
- 7. Ершов, В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания : учебник / В. Д. Ершов. Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. 232 с. ISBN 5-98879-014-3. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/4882
- 8. Иванов, Ю. И. Производственная санитария и гигиена труда / Ю. И. Иванов, Е. А. Попова. Кемерово : КемГУ, 2014. 163 с. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/60192
- 9. Иванова, И. А. Менеджмент: учебник и практикум для вузов / И. А. Иванова, А. М. Сергеев. Москва: Издательство Юрайт, 2020. 305 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-04184-2. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/450097
- 10. Касьянов, В. В. История России : учебное пособие для вузов / В. В. Касьянов. 2-е изд., перераб. и доп. Москва : Издательство Юрайт, 2020. 255 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-08424-5. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL:https://urait.ru/bcode/455907
- 11. Коршунов, В. В. Экономика организации (предприятия): учебник и практикум для вузов / В. В. Коршунов. 5-е изд., перераб. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2020. 347 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-11583-3. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/449889

- 12. Кравченко, А. И. Социология: учебник и практикум для вузов / А. И. Кравченко. 4-е изд., перераб. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2021. 389 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-02557-6. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/468509
- 13. Крюков, В. В. Философия : учебник для вузов / В. В. Крюков. 4-е изд., испр. и доп. Москва : Издательство Юрайт, 2020. 182 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-06271-7. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/453394
- 14. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. 2-е изд., стер. Санкт-Петербург : Лань, 2018. 188 с. ISBN 978-5-8114-2503-7. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/103192
- 15. Маркетинг: учебник и практикум для вузов / Л. А. Данченок [и др.]; под редакцией Л. А. Данченок. Москва: Издательство Юрайт, 2020. 486 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-01560-7. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/450037
- 16. Милкова, О. И. Экономика и организация предприятия : учебник и практикум для вузов / О. И. Милкова. Москва : Издательство Юрайт, 2020. 473 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-04300-6. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/454049
- 17. Могильный, М. П. Торговое оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / М. П. Могильный, Т. В. Калашникова, А. Ю. Баласанян; Под ред. М. П. Могильного. СПб. : Троицкий мост, 2014. 181 с. : ил. ISNB 978-5-4377-0051-3. Текст : электронный // Троицкий мост : электронно-библиотечная система. URL: http://www.trmost.ru/userfiles/flash/topop/HTML/2/index.html
- 18. Никитина, Е. В. Санитария и гигиена питания : учебное пособие / Е. В. Никитина, С. В. Китаевская. Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2009. 130 с. ISBN 978-5-7882-0932-6. Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. URL: http://www.iprbookshop.ru/62663.html
- 19. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. 2-е изд., испр. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2020. 231 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-07510-6. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/452878
- 20. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. Москва: Издательство Юрайт, 2020. 203 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-14039-2. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/467530
- 21. Проектирование предприятий общественного питания : учебное пособие для студентов вузов, обуч. по направлению подготовки дипломированного специалиста 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" / Т.В. Шленская, Г.В. Шабурова, А.А. Курочкин, Е.В. Петросова. СПб. : Троицкий мост, 2011. 288 с. : ил. ISBN 978-5-4377-0001-3 : 637-00. Текст (визуальный) : непосредственный.
- 22. Резчиков, Е. А. Безопасность жизнедеятельности: учебник для вузов / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. 2-е изд., перераб. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2020. 639 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-12794-2. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/448325

- 23. Романова, Н. К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник ; Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник : Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания ; 2022-01-18. Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. 96 с. Текст. Гарантированный срок размещения в ЭБС до 18.01.2022 (автопролонгация). ISBN 978-5-7882-1895-3. Текст электронный // IRPbooks : электронно-библиотечная система. URL : http://www.iprbookshop.ru/62516.html
- 24. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для вузов / Галина Сергеевна Сологубова. 3-е изд.; испр. и доп. Москва: Юрайт, 2020. 332 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-09303-2. Текст электронный // Юрайт: электронно-библиотечная система. URL: https://urait.ru/bcode/451744
- 25. Социология: учебник для вузов / А. Е. Хренов [и др.]; под общей редакцией А. С. Тургаева. 2-е изд., испр. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2020. 397 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-07506-9. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/453729
- 26. Стриханов, М. Н. Физическая культура и спорт в вузах : учебное пособие / М. Н. Стриханов, В. И. Савинков. 2-е изд. Москва : Издательство Юрайт, 2020. 160 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-10524-7. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/45486
- 27. Технология продукции общественного питания: учебник / Под ред. А. И. Мглинца. Санкт-Петербург: ООО Издательский дом «Троицкий мост», 2015. 736 с.: ил. ISBN 978-5-904406-15-8. Текст: электронный // Троицкий мост: электронно-библиотечная система. URL: http://www.trmost.ru/userfiles/flash/tpop/HTML/2/index.html
- 28. Трофимов, В. В. Информатика в 2 т. Том 2 : учебник для вузов / В. В. Трофимов ; ответственный редактор В. В. Трофимов. 3-е изд., перераб. и доп. Москва : Издательство Юрайт, 2020. 406 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-02615-3. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/451825
- 29. Хрусталёв, Юрий Михайлович. Философия : учебник для студентов вузов / Хрусталёв, Юрий Михайлович. 3-е изд. ; стереотип. М. : Академия, 2014. 320 с. (Бакалавриат). ISBN 978-5-4468-0507-5 : 490-00. Текст (визуальный) : непосредственный.
- 30. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. 2-е изд. Москва : Издательство Юрайт, 2021. 719 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-12853-6. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/448447
- 31. Шадрина, Г. В. Бухгалтерский учет и анализ: учебник и практикум для вузов / Г. В. Шадрина, Л. И. Егорова. Москва: Издательство Юрайт, 2020. 429 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-03787-6. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/450479

### 7.2 Дополнительная литература

- 1. Алексеев, Петр Васильевич. Философия: учебник / Алексеев, Петр Васильевич, Панин Александр Владимирович. 4-е изд., перераб. и доп. М.: Проспект, 2015. 592 с. ISBN 978-5-392-17431-7: 718-00. Текст (визуальный): непосредственный.
- 2. Артемова, Елена Николаевна. Планирование на предприятиях ресторанного бизнеса: учебное пособие для студентов вузов, обуч. по спец. "Технология продукции и организация общественнного питания" / Артемова, Елена Николаевна, Владимирова, Ольга Георгиевна. М.: Академия, 2011. 176 с. (Высшее профессиональное образование). ISBN 978-5-7695-7414-6: 267-79. Текст (визуальный): непосредственный.

- 3. Бабаев, Ю. А. Бухгалтерский финансовый учет : учебник / Ю. А. Бабаев, Л. Г. Макарова, А. М. Петров ; под ред. Ю. А. Бабаева. 5-е изд., перераб. и доп. Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2019. 463 с. ISBN 978-5-9558-0388-3. Текст : электронный. URL: https://znanium.com/catalog/product/1005479
- 4. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие/ И. А. Рогов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014. Текст : электронный // IRPbooks : электронно-библиотечная система. URL : http://www.iprbookshop.ru/
- 5. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию предприятий общественного питания (механическое и тепловое оборудование): учебное пособие / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. издание четвертое, испр. СПб.: Лань, 2015. 160 с.: ил. (Учебники для вузов. Специальная литература). ISBN 978-5-8114-1754-4: 390-50. Текст (визуальный): непосредственный.
- 6. Бочкарева, Н. А. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / Н. А. Бочкарева; Н. А. Бочкарева. Оборудование предприятий общественного питания; Весь срок охраны авторского права. Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2020. 434 с. Текст. Весь срок охраны авторского права. ISBN 978-5-4497-0507-5. Текст: электронный // IRPbooks: электронно-библиотечная система. URL: http://www.iprbookshop.ru/94722.html
- 7. Бухгалтерский учет : учебное пособие / Н. Н. Бондина, И. А. Бондин, Т. В. Зубкова [и др.]. Пенза : ПГАУ, 2019. 399 с. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/142013
- 8. Быстров, Сергей Александрович. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / Сергей Александрович; Санкт-Петербургский государственный университет. 1. Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019. 536 с. ВО Бакалавриат. ISBN 978-5-16-012812-2. ISBN 978-5-16-101118-8. Текст: электронный // Знаниум: электронно-библиотечная система. URL: http://znanium.com/go.php?id=999911
- 9. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая, А. Т. Васюковой; А. Т. Васюковой, А. Т. Васюковой, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; 2022-01-18. Москва: Дашков и К, 2019. 416 с. Гарантированный срок размещения в ЭБС до 18.01.2022 (автопролонгация). ISBN 978-5-394-03385-8. Текст электронный // IRPbooks: электронно-библиотечная система. URL: http://www.iprbookshop.ru/85624.html
- 10. Васюкова, Анна Тимофеевна. Проектирование предприятий общественного питания. : практикум / А. Т. Васюкова. М. : Дашков и К, 2014. 144 с. ISBN 978-5-394-00699-9 : 101-69. Текст (визуальный) : непосредственный.
- 11. Васюкова, Анна Тимофеевна. Технология продукции общественного питания : Учебник / Анна Тимофеевна, Анатолий Анатольевич ; Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского. 2. Москва : Издательскоторговая корпорация "Дашков и К", 2020. 496 с. ВО Бакалавриат. ISBN 978-5-394-03527-2. URL: http://znanium.com/catalog/document?id=358198
- 12. Гайворонский, Константин Яковлевич. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / Константин Яковлевич, Николай Григорьевич; Пятигорский техникум торговли, технологий и сервиса. 2; перераб. и доп. Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2012. 480 с. ВО Бакалавриат. ISBN 978-5-8199-0501-2. ISBN 978-5-16-005286-1. Текст: электронный // Знаниум: электроннобиблиотечная система. URL: http://znanium.com/go.php?id=353818

- 13. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов : учебник / В. М. Позняковский. Саратов: Вузовское образование, 2014. 453 с. Текст : электронный // IRPbooks : электронно-библиотечная система. : http://www.iprbookshop.ru/
- 14. Главчева, Светлана Ивановна. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Светлана Ивановна, Елена Ивановна; Новосибирский государственный технический университет. Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет (НГТУ), 2011. 404 с. ВО Бакалавриат. ISBN 978-5-7782-1766-9. Текст электронный // Знаниум: электроннобиблиотечная система. URL: http://znanium.com/go.php?id=546647
- 15. Гуриков, С. Р. Информатика : учебник / С. Р. Гуриков. 2-е изд., перераб. и доп. Москва : НИЦ ИНФРА-М : Форум, 2020. 630 с. (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-015023-9. Текст : электронный. URL: https://znanium.com/catalog/product/1014656
- 16. Деликатная, И. О. Безопасность товаров (продовольственных) : учебное пособие / И. О. Деликатная, И. Ю. Ухарцева.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2012.— 252 с. Текст : электронный // IRPbooks : электронно-библиотечная система. URL : http://www.iprbookshop.ru/
- 17. Добрякова, Н. А. История : учебное пособие / Н. А. Добрякова, В. Б. Лобанов, В. Н. Сухов. Санкт-Петербург : СПбГЛТУ, 2019. 128 с. ISBN 978-5-9239-1109-1. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/120056
- 18. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Галина Михайловна, Татьяна Александровна; Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова, Краснодарский ф-л. 1. Москва: Издательство "Магистр", 2020. 560 с. ВО Бакалавриат. ISBN 978-5-9776-0060-6. ISBN 978-5-16-004718-8. Текст электронный // Знаниум: электронно-библиотечная система. URL: http://znanium.com/go.php?id=389895
- 19. Занько, Наталья Георгиевна. Безопасность жизнедеятельности: учебник для использования в образовательных учреждениях, реализующих программы высшего профессионального образования по дисциплине "Безопасность жизнедеятельности" для всех направлений подготовки и специальностей / Занько, Наталья Георгиевна, Малаян, Карпуш Рубенович, Русак, Олег Николаевич; под ред. О. Н. Русака. 14-е изд.; стер. СПб.: Лань, 2012. 672 с.: ил. (Учебники для вузов. Специальная литература). ISBN 978-5-8114-0284-7: 900-02. Текст (визуальный): непосредственный.
- 20. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для вузов / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. 3-е изд., перераб. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2020. 313 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-05849-9. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/449720
- 21. Королев, В. И. Основы менеджмента: учебное пособие / под ред. дра экон. наук, проф. В. И. Королева. Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2021. 624 с. ISBN 978-5-9776-0040-8. Текст: электронный. URL: https://znanium.com/catalog/product/1209857
- 22. Кравченко, А. И. История социологии в 2 т. Т. 1 : учебник и практикум для вузов / А. И. Кравченко. Москва : Издательство Юрайт, 2020. 291 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-9916-6121-8. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/450298
- 23. Кравченко, С. А. Социология в 2 т. Т. 2. Новые и новейшие социологические теории через призму социологического воображения: учебник для академического бакалавриата / С. А. Кравченко. Москва: Издательство Юрайт, 2019. 636 с. (Бакалавр. Академический курс). ISBN 978-5-9916-3824-1. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/426190

- 24. Крюков, В. В. Философия: учебник для вузов / В. В. Крюков. 4-е изд., испр. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2020. 182 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-06271-7. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/453394
- 25. Липатова, Людмила Павловна. Технология продукции общественного питания : Учебное пособие / Людмила Павловна, Григорий Николаевич ; Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова. 2 ; испр. и доп. Москва : Издательство "ФО-РУМ", 2016. 376 с. ВО Бакалавриат. ISBN 978-5-00091-119-8. ISBN 978-5-16-103431-6. ISBN 978-5-16-011259-6. URL: http://znanium.com/go.php?id=518473
- 26. Маркетинг: учебник и практикум для вузов / Т. А. Лукичёва [и др.]; под редакцией Т. А. Лукичёвой, Н. Н. Молчанова. Москва: Издательство Юрайт, 2020. 370 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-01478-5. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/450620
- 27. Маркетинг. Практикум: учебное пособие для вузов / С. В. Карпова [и др.]; под общей редакцией С. В. Карповой. Москва: Издательство Юрайт, 2020. 325 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-9916-8852-9. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/450051
- 28. Менеджмент : учебник для вузов / Ю. В. Кузнецов [и др.] ; под редакцией Ю. В. Кузнецова. Москва : Издательство Юрайт, 2020. 448 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-03372-4. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/450343
- 29. Менеджмент. Практикум: учебное пособие для вузов / Ю. В. Кузнецов [и др.]; под редакцией Ю. В. Кузнецова. Москва: Издательство Юрайт, 2020. 246 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-00609-4. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/450764
- 30. Мизиковский, Е. А. Бухгалтерский финансовый учет : учеб. пособие / Е. А. Мизиковский, И. Е. Мизиковский. М. : Магистр : ИНФРА-М, 2019. 624 с. (Бакалавриат). ISBN 978-5-9776-0310-2. Текст : электронный. URL: https://znanium.com/catalog/product/1009281
- 31. Милкова, О. И. Экономика и организация предприятия. Практикум: учебное пособие для вузов / О. И. Милкова. Москва: Издательство Юрайт, 2020. 293 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-04301-3. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/454047
- 32. Мунчаев, Ш. М. История России : учебник / Ш. М. Мунчаев. 7-е изд., перераб. и доп. Москва : Норма : ИНФРА-М, 2020. 512 с. ISBN 978-5-91768-930-2. Текст : электронный. URL: https://znanium.com/catalog/product/1069037
- 33. Новожилов, О. П. Информатика в 2 ч. Часть 1 : учебник для вузов / О. П. Новожилов. 3-е изд., перераб. и доп. Москва : Издательство Юрайт, 2020. 320 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-09964-5. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/455239
- 34. Новожилов, О. П. Информатика в 2 ч. Часть 2: учебник для вузов / О. П. Новожилов. 3-е изд., перераб. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2020. 302 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-09966-9. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/455240
- 35. Плаксин, В. Н. Социология: учебник и практикум для прикладного бакалавриата / В. Н. Плаксин. 2-е изд., испр. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2019. 313 с. (Бакалавр. Прикладной курс). ISBN 978-5-9916-8518-4. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/434375
- 36. Полковский, А. Л. Бухгалтерское дело: учебник для бакалавров / А. Л. Полковский; под ред. проф. Л. М. Полковского. 3-е изд., стер. Москва: Издательско-торговая

- корпорация «Дашков и К°», 2020. 288 с. ISBN 978-5-394-03759-7. Текст : электронный. URL: https://znanium.com/catalog/product/1091818
- 37. Романова, Н. К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник; Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; 2022-01-18. Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. 96 с. Текст. Гарантированный срок размещения в ЭБС до 18.01.2022 (автопролонгация). ISBN 978-5-7882-1895-3. Текст электронный // IRPbooks: электронно-библиотечная система. URL: http://www.iprbookshop.ru/62516.html
- 38. Рубина, Е.А. Санитария и гигиена питания: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению "Технология продукции и организация общественного питания" / Рубина, Елена Александровна. 2-е изд.; перераб. и доп. М.: Академия, 2011. 272 с. (Высшее профессиональное образование. Бакалавриат). ISBN 978-5-7695-8060-4: 384-50. Текст (визуальный): непосредственный.
- 39. Семехин, Юрий Георгиевич. Безопасность жизнедеятельности: учебник / Семехин, Юрий Георгиевич; под ред. Б.Ч. Месхи. Москва: ИНФРА-М: Академцентр, 2012. 288 с. (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-005741-5: 360-00. Текст (визуальный): непосредственный.
- 40. Сычев, Ю. Н. Безопасность жизнедеятельности : учеб. пособие / Ю.Н. Сычев. Москва : ИНФРА-М, 2019. 204 с. (Высшее образование: Бакалавриат). www.dx.doi.org/10.12737/textbook\_5c5d6e493c1f57.24703679. ISBN 978-5-16-014337-8. Текст : электронный. URL: https://znanium.com/catalog/product/9770114
- 41. Тамова, М. Ю. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания : учебное пособие / М. Ю. Тамова, Е. Г. Дунец, И. А. Куликов. Электрон. текстовые дан. СПб. : Троицкий Мост, 2012. 192 с. Текст : электронный // Троицкий мост : электронно-библиотечная система. URL : http://www.trmost.com/
- 42. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова [и др.]; А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова [и др.]; под редакцией А. С. Ратушного. Технология продукции общественного питания; 2022-01-18. Москва: Дашков и К, 2019. 336 с. Текст. Гарантированный срок размещения в ЭБС до 18.01.2022 (автопролонгация). ISBN 978-5-394-03412-1. URL: http://www.iprbookshop.ru/85670.html
- 43. Технология продукции общественного питания: учебник для студентов вузов, обуч. по спец. 260501 "Технология продуктов общественного питания" / Под ред. проф. А.И. Мглинца. СПб.: Троицкий мост, 2010. 736 с. ISBN 978-5-904406-15-8: 809-00. Текст (визуальный): непосредственный.
- 44. Физическая культура: учебник и практикум для вузов / А. Б. Муллер [и др.]. Москва: Издательство Юрайт, 2020. 424 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-02483-8. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/449973
- 45. Физическая культура : учебное пособие для вузов / Е. В. Конеева [и др.] ; под редакцией Е. В. Конеевой. 2-е изд., перераб. и доп. Москва : Издательство Юрайт, 2020. 599 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-12033-2. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/44668
- 46. Фортунатов, Владимир Валентинович. История : учебное пособие. Стандарт третьего поколения. Для бакалавров / Фортунатов, Владимир Валентинович. СПб. : Питер, 2015. 464 с. : ил. (Учебное пособие). ISBN 978-5-496-00097-0 : 572-91. Текст (визуальный) : непосредственный.

- 47. Фридман, Абель Менделеевич. Экономика предприятия общественного питания: Учебник / Абель Менделеевич; Российский университет кооперации. 2. Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. 462 с. ВО Бакалавриат. ISBN 978-5-394-03538-8. Текст: электронный // Знаниум: электронно-библиотечная система. URL: http://znanium.com/catalog/document?id=358434
- 48. Халилов, Ш. А. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Ш.А. Халилов, А.Н. Маликов, В.П. Гневанов ; под ред. Ш.А. Халилова. Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. 576 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-8199-0905-8. Текст : электронный. URL: https://znanium.com/catalog/product/1052416
- 49. Чаблин, Борис Владимирович. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для бакалавриата и магистратуры / Борис Владимирович, Иван Алексеевич ; Чаблин Б. В., Евдокимов И. А. 2-е изд. Москва : Юрайт, 2019. 695 с. (Бакалавр и магистр. Академический курс). ISBN 978-5-534-10631-2 : 1369.00. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/430950
- 50. Ястина, Г. М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD: учебник / Г. М. Ястина, С. В. Несмелова. СПб. : Троицкий мост, 2014. 288 с. : ил. :— ISBN 978-5-4377-0012-9/ Текст : электронный // ЭБС Троицкий мост [сайт]. URL: http://www.trmost.ru/userfiles/flash/ppopo/HTML/2/index.html
- 51. Яцевич, М. Ю. Философия : учебное пособие / М. Ю. Яцевич. Кемерово : Куз-ГТУ имени Т.Ф. Горбачева, 2019. 100 с. ISBN 978-5-00137-072-7. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/122226

### 7.3 Законодательно-нормативная литература

- 1. Инструкция о порядке разработки, согласования, утверждения и составе проектной документации на строительство предприятий, зданий и сооружений. М.: Минстрой России, 1995 (СНиП 11-01-95).
- 2. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» от 15.08.1997 г. № 1036.
- 3. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях. М.: Минздрав России, 2010. 50 с. (СанПиН 2.4.1.2660-2010).
- 4. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. М.: Минздрав России, 2003.- 24 с. (СанПин 2.3.2.1324-03).
- 5. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. М.: Минздрав РФ, 2001. 72 с. (СанПиН 2.3.6.1079—01).
- 6. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила СанПиН 2.3.6.959-00 / Минздрав России/. М.: Интерсэн. 64 с.
- 7. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Введ. с 1 октября 2008 г. М.: 41 с. (СанПиН 2.4.5. 2409-08).
- 8. Ведомственные нормы технологического проектирования заготовочных предприятий общественного питания по производству полуфабрикатов, кулинарных и

кондитерских изделий: ВНТП 04—86 / Минторг СССР: Введ 01.07.1986: Взамен ВТН 04-80. - М., 1986. - 71 с.

- 9. Общественные здания и сооружения. М.: МИН РЕГИОН РОССИИ, 2009. 57 с. (СНиП 31-06-2009).
- 10. Ведомственные нормы технологического проектирования заготовочных предприятий общественного питания по производству полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий: ВНТП 04—86 / Минторг СССР: Введ 01.07.1986: Взамен ВТН 04-80. М., 1986. 71 с.
- 11. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу [Текст] М.: Стандартинформ, 2014.–26 с.
  - 12. СНиП 2.08.02 89. Общественные здания и сооружения.
- 13. Закон РФ от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
- 14. Строительные нормы и правила СНиП 2.09.04—87. Административные и бытовые здания. М.: Минстрой России, 1994.
- 15. Градостроительный кодекс Российской Федерации от 29.12.2004 г. № 190-ФЗ
- 16. Постановление Правительства РФ от 16.02.2008 г. № 87 «О составе разделов проектной документации и требованиях к их содержанию».
- 17. Строительные нормы и правила СНиП 31-06—2009. Общественные здания и сооружения. Актуализированная редакция СНиП 2.08.02—89\*. М.: Межрегион России, 2009. 57 с.
- 18. МГСН 4.14-98. Московские городские строительные нормы предприятий общественного питания.

### 7.4 Периодические издания

- 1. Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета имени П. А. Костычева : науч.- производ. журн. / учредитель и издатель федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П. А. Костычева». 2009 . Рязань, 2020 . Ежекварт. ISSN 2077- 2084. Текст : непосредственный.
- 2. Вопросы питания: науч.- практ. журнал / учредитель: редакция журнала «Вопросы питания». 1932 . Москва: Издат. Группа «ГЭОТАР-Медиа», 2016-2017. Двухмес. —ISSN 0042-8833. Текст: непосредственный.
- 3. Пищевая промышленность : науч.- производ. журн. / учредитель ООО Пищепромиздат». 1930, июль . Москва : Пищевая промышленность, 2016 . Ежемес. ISSN 0235-2486. Текст : непосредственный.
- 4. Пищевая технология : научн. техн. журн. / учредитель : Кубанский государственный технологический университет, 1957 . Краснодар, 2016. Двухмес. ISSN 0579-3009. -Текст : непосредственный.
- 5. Техника и технология пищевых производств (Food Processing : Techniques and Technology) : науч. журн. / учредитель : ФГБОУ ВО Кемеровский государственный университет. 1998 . Кемерово, 2020. Ежекварт. ISSN 2074-9414. Текст : непосредственный.
- 6. Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК продукты здорового питания: науч. теоретич. журн. / учредитель: Ассоциация Технологическая платформа Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК -продукты здорового питания. 2013 . Воронеж, 2016 2018. Двухмес. ISSN 2311-6447. Текст: непосредственный.

- 7. Бухгалтерский учет: науч.- практич. журн. / учредитель и изд.: ООО «Редакция журнала «Бухгалтерский учет». 1937 . Москва, 2016 2017 . Ежемес. ISSN 0321-0154. Текст: непосредственный.
- 8. Бухучет в сельском хозяйстве : науч.- практич. журн. / учредитель : Издательский дом " Панорама&quot. 2003, май . Москва : ИД «Панорама» изд-во «Афина», 2020 . Ежемес. ISSN: 2075-0250. Текст : непосредственный.
- 9. Главбух: практич. журн. для бухгалтера / учредитель: редакция журнала «Главбух». –1994 . –Москва: Издательский дом "Главбух", 2016. Двухмес. Текст: непосредственный.
- 10. Учет в сельском хозяйстве : отраслевой журн. / учредитель : ЗАО «Консультационно-финансовый центр «Актион». 2003 . Москва : ЗАО ИД «Главбух», 2016 -2017 . Ежемес. ISSN 2075-0250. —Текст : непосредственный.

### 7.5 Методические указания к ГИА

Программа по подготовке к государственному экзамену по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Технология организации ресторанного дела». - Рязань, 2025 год, [Электронный ресурс]. — Рязань: Издательство ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. — ЭБС РГАТУ.

Методические указания по подготовке к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Технология организации ресторанного дела». Рязань, 2025 год, [Электронный ресурс]. – Рязань: Издательство ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025 – ЭБС РГАТУ.

# 8. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, информационно-справочные системы, современные профессиональные базы данных)

Лицензионное программное обеспечение:

Наименование	Лицензия	Ограничение	Дата окончания
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c- 626c8be57420	без ограничений	без ограничений
ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021		
«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационной под- держке от 26.08.2016	без ограничений	без ограничений
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP- 4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH- 7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WD		

Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF- JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR- 334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ- YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC- TG78QG1798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV- Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF- 9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W- KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6- G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ- GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF- T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3- QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R- PWHKG		
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
еТХТ Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
GIMP	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
WINE	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Справочно-правовая система "Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

### Профессиональные БД

Регистр БАД - электронный справочник Биологически Активных Добавок	registrbad@inbox.ru				
РАГС – Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП), и образцов юридических документов	<u>rags.ru</u>				
	http://1000gost.ru/list/1-0.htm				
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	http://ecology.gpntb.ru				
Каталог Звезды общепита. Комплексные решения для индустрии питания	http://www.zvezdy.ru/discont/b_u				
Каталог международной системы дистрибуции технологического оборудования	iPelican.com http://ipelican.com/ru				
Каталог Оборудование для общественного питания	http://www.el-tov.ru/oborudovanie- dlya-restoranov-kafe-i-fast-fuda.html				
Информационно-аналитическое электронное издание в области бухгалтерского учета и налогообложения [Электронный ресурс]	http://www.buhgalteria.ru/.				
Портал «Бухгалтерия Онлайн» [Электронный ресурс]	http://www.buhonline.ru/.				
Сайты официальных орга	низаций				
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	<u>gost.ru</u>				
Официальный сайт Министерства здравоохранения Российской Федерации	http://www.rosminzdrav.ru				
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	www.nbmgu.ru				
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp				
Информационные справочные системы					
Гарант	http://www.garant.ru/				
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/				

- ЭБС «Юрайт». URL :https://urait.ru
- ЭБ PΓATY. URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp
- Справочно-правовая система «Гарант». URL :-http://www.garant.ru
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». -URL :http://www.consultant.ru
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». URL : <a href="https://www.1gl.ru">https://www.1gl.ru</a>
- Научная электронная библиотека elibrary. URL : https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) URL :http://www.cnshb.ru
- -Научная электронная библиотека КиберЛенинка. URL : https://cyberleninka.ru
- -Федеральный портал «Российское образование». URL : http://www.edu.ru/documents/
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. URL : http://fcior.edu.ru/

- Polpred.com Обзор СМИ. - URL : http://polpred.com/

### И другое в соответствии с ООП.

- **9.** Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации обучающихся (Приложение 1).
- **10.** Материально-техническое обеспечение государственной итоговой аттестации (Приложение 7 к ООП Материально техническое обеспечение основной образовательной программы).

### МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

## ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

### Утверждаю:

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки/специальности

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

О.В. Черкасов

« 19 » марта 2025 г.

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Идентификация и фальсификация продовольственных товаров (ИиФ)

(наименование учебной дисциплины) Уровень профессионального образования\_\_\_\_\_ бакалавриат (бакалавриат, специалитет, магистратура) Направление подготовки (специальность) 19.03.04 Технология продукции и организация общественногопитания (полное наименование направления подготовки) Направленность (профиль(и)) Технология организации ресторанного дела (полное наименование направленности (профиля) направления подготовки из ООП) Квалификация выпускника <u>бакалавр</u> Форма обучения заочная (очная, заочная, очно-заочная) Kypc 4 Семестр -Курсовая(ой) работа/проект - семестр Зачет 4 курс Экзамен - семестр

#### ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ 17.08.2020 г. № 1047 (дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчик:

Разработчик: доцент кафедры ТОПиПСХП

С.В. Никитов

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры Протокол № 7а от «19» марта 2025 года.

Заведующий кафедрой ТОПиПСХП

О.В. Черкасов

### 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

### Цель дисциплины:

Целью дисциплины является усвоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков определения идентифицирующих признаков продовольственных товаров и обнаружения их фальсификации.

изучение видов идентификации и фальсификации;

установление идентифицирующих признаков продовольственных товаров;

ознакомление со средствами фальсификации и методами их обнаружения; изучение последствий фальсификации и мер по ее предотвращению;

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):					
Область	Типы задач	Задачи профессиональной	Объекты		
профессиональной	профессиональной	деятельности	профессиональной		
деятельности (по Реестру	деятельности	,,,,	деятельности		
Минтруда)	,,,,		(или областей знания)		
22. Пищевая	технологический	организация оформления	- продовольственное		
промышленность, включая		документов, для получения	сырье растительного и		
производство напитков и		разрешительной документации	животного		
табака (в сфере		для функционирования	происхождения;		
промышленного		предприятия питания;	продукция питания		
производства кулинарной		разработка планов и программ	различного назначения;		
продукции)		внедрения инноваций и	методы и средства		
inpogying.iii)		определения эффективности их	испытаний и контроля		
		внедрения в производство;	качества сырья и готовой		
		участие в разработке	продукции питания;		
		концепции развития	технологическое		
		предприятия питания с учетом	оборудование; сетевые и		
		тенденций потребительского	крупные предприятия		
		рынка;	питания и отели, крупные		
		планирование и координация	специализированные цеха,		
		деятельности производства с	имеющие функции		
		другими видами деятельности	кулинарного		
		предприятия питания;	производства;		
		организация и осуществление	центральный офис сети		
		контроля соблюдения	предприятий питания.		
		технологического процесса	- выпускники могут		
		производства продукции	осуществлять		
		питания на отдельных	профессиональную		
		участках/подразделениях	деятельность в других		
		предприятия питания;	областях и (или) сферах		
		организация работы	профессиональной		
		производства и процессов	деятельности при условии		
		снабжения, хранения и	соответствия уровня их		
		передвижения продуктов	образования и полученных		
		внутри предприятия питания;	компетенций требованиям к		
		разработка и реализация	квалификации работника.		
		мероприятий по управлению			
		качеством и безопасностью			
		сырья, полуфабрикатов и			
		готовой продукции на			
		предприятиях питания;			
		разработка и реализация			
		мероприятий по повышению			
		эффективности производства			
		продукции питания,			
		направленных на снижение			
		трудоемкости, энергоемкости и			
		повышение			
		производительности труда;			
		внедрение новых видов сырья,			
		высокотехнологических			
		производств продукции			
		питания, нового			
		технологического			
		оборудования;			
		организация и осуществление			
		входного контроля качества			
	I		1		

сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность	
полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции	
питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции	
проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции	
сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции	
пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции	
продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции	
оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции	
технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции	
продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции	
оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции	
производства продукции на конкурентность продукции	
производства и рентабельность	
предприятия;	
обеспечение и поддержание	
эффективной системы продаж	
продукции производства и	
контроля деятельности	
производства;	
совершенствование работы	
производства и содействие	
совершенствованию процесса обслуживания гостей;	
участие в разработке	
концепции, ценообразования на	
блюда, продвижении бренда и	
стратегии развития предприятия	
питания;	
разработка и реализация	
программ по продвижению	
продукции производства и	
привлечению потребителей,	
обеспечению и поддержки	
лояльности потребителей к	
предприятию питания.	
33. Сервис, оказание услуг организационно- оценка условий поставки - продовольстве	нное
населению (торговля, управленческий продуктов от потенциального сырье растительног	о и
техническое обслуживание, круга поставщиков; животного	
ремонт, предоставление организация системы происхождения;	011114
персональных услуг, услуги товародвижения и создания продукция пит гостеприимства, необходимых условий для различного назначе	ания
	дства
	роля
продуктов; качества сырья и гот	-
	ния;
показателей эффективности технологическое	
работы производства; оборудование; сетев	ле и
определение объемов затрат на крупные предпри	яитя
логистические процессы и питания и отели, кру	
информационные технологии по специализированные	
	кции
процессов на предприятии кулинарного	
питания; производства;	COTT
организация и контроль отдела центральный офис продаж по реализации продукции предприятий питания	
	могут
предприятия питания; осуществлять	y 1
определение направления профессиональную	
	ругих
	pepax
реализации; профессиональной	
формирование ассортимента деятельности при ус	ювии
продаваемой продукции и услуг соответствия уровня	
внутри и вне предприятия образования и получе	
питания; компетенций требован	
выявление недостатков квалификации работни	ка.

обслуживания процесса определение способов повышения качества обслуживания разработкой критериев И показателей эффективности обслуживания; разработка мотивационной программы для работников производства анализ И эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; организация работы коллектива, мотивация стимулирование работников производства; управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе; контроль финансовых И материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды. работников мотивация поддержка производства, лояльность персонала предприятию и руководству; организация профессионального обучения аттестации работников производства; создание обеспечение И функционирования системы поддержки здоровья безопасности труда работников предприятия питания; участие в планировке оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала. 22. Пищевая продовольственное научнопроведение исследований по промышленность, включая исследовательский выявлению возможных рисков в сырье растительного и производство напитков и области качества и безопасности животного табака сфере продукции производства происхождения; промышленного условий, непосредственно продукция питания производства кулинарной влияющих на их возникновение; различного назначения; продукции) разработка документации И средства методы обеспечению качества испытаний и контроля качества сырья и готовой безопасности продукции производства на предприятии; продукции питания; научно-технической технологическое анализ информации, отечественного и оборудование; сетевые и зарубежного опыта ПО крупные предприятия производству продукции питания и отели, крупные питания; специализированные цеха, выполнении функции участие имеющие эксперимента, проведение кулинарного измерений, наблюдений производства;

			:
		составление их описания и формулировка выводов;	центральный офис сети предприятий питания.
		использование современных	- выпускники могут
		методов исследования и	осуществлять
		моделирования для повышения	профессиональную
		эффективности использования	деятельность в других
		сырьевых ресурсов при	областях и (или) сферах
		производстве продукции	профессиональной
		питания;	деятельности при условии
		участие в разработке продукции	соответствия уровня их
		питания с заданными	образования и полученных
		функциональными свойствами,	компетенций требованиям к
		определенной биологической,	квалификации работника.
		пищевой и энергетической	
		ценностью.	
22. Пищевая	проектный	оценка качества услуг в	- продовольственное
промышленность, включая		области проектирования и	сырье растительного и
производство напитков и		реконструкции предприятия	животного
табака (в сфере		питания, предоставляемых	происхождения;
промышленного		проектными организациями;	продукция питания
производства кулинарной		разработка технического	различного назначения;
продукции)		задания и технико-экономического	методы и средства испытаний и контроля
		обоснования на проектирование и	качества сырья и готовой
		реконструкцию предприятия	продукции питания;
		питания;	технологическое
		определение размеров	оборудование; сетевые и
		производственных помещений,	крупные предприятия
		подбор технологического	питания и отели, крупные
		оборудования и его размещение;	специализированные цеха,
		чтение чертежей и	имеющие функции
		осуществление контроля за	кулинарного
		качеством услуг проектных	производства;
		организаций при проектировании	центральный офис сети
		и реконструкции предприятий	предприятий питания.
		питания;	- выпускники могут
		осуществление контроля за	осуществлять
		качеством монтажных работ, и	профессиональную
		оценка результатов	деятельность в других
		проектирования предприятий	областях и (или) сферах
		питания малого бизнеса;	профессиональной
		использование системы	деятельности при условии
		автоматизированного	соответствия уровня их
		проектирования и программного	образования и полученных
		обеспечения при создании	компетенций требованиям к
		проектов вновь строящихся и	квалификации работника.
		реконструированных	
		предприятий питания.	

### 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины – ФТД.01.

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питание и пр.).

Объекты профессиональной деятельности (или областей знания):

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные

специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии)

Задача ПД	Объект	Категори	Код и	Код и	Основание			
	или	Я	наименован	наименование	(ПС, анализ			
	область	професси	ие	индикатора	опыта)			
	знания	ональных	профессион	достижения				
	(npu	компетен	альной	профессиональной				
	необход	ций (при	компетенци	компетенции				
	имости	необходи	И					
	)	мости)						
Направленность (профиль), специализация «Технология организации ресторанного дела»								
Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный,								
научно-исследовательский								

организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;

разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;

участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;

планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;

организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;

организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;

разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;

разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;

внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;

проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;

оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;

обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;

совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;

участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;

разработка реализация программ И по продвижению производства продукции И привлечению обеспечению потребителей, И поддержки лояльности потребителей К предприятию питания.

ПК-3 Способен устанавли вать показател и качества осуществл ять анализ и контроль поступаю щего сырья, полуфабри катов и готовой продукции обществен ного питания

ПК-3.1. Проводит лабораторные исследования качества И безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции массового изготовления специализированн ых пищевых продуктов; ПК-3.2. Оценивает качество и проводит анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции органолептически Μ, физико-химически м показателям и показателям безопасности

Профессиональ ный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационн ый № 1302.

### 4. Объём дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Курсы				
		1	2	3	4	5
Аудиторные занятия (всего)	8				8	
В том числе:	-	-	-	-	-	
Лекции	4				4	
Лабораторные работы (ЛР)	4				4	
Курсовой проект/(работа)	ı				-	
Другие виды аудиторной работы (КСР)						
Самостоятельная работа (всего)	60				60	
В том числе:	ı		-	-		ı
Подготовка к лабораторной работе	10				10	
Подготовка к тестированию	10				10	
Подготовка к опросу	10				10	
Подготовка к зачету	30				30	
Вид промежуточной аттестации	зачет				зачет	
Контроль	4				4	
Общая трудоемкость час	72				72	
Зачетные Единицы Трудоемкости	2				2	
Контактная работа (по учебным занятиям)	8				8	

### 5. Содержание дисциплины

### 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

No		Технологии формирования достиже компетенций компетен					
п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Лаборат. занятия	Практич . занятия	Самост. работа студента	Всего час. (без контроля)	
1.	Введение в дисциплину	2	-	-	2	4	ПК-3.1, ПК-3.2
2.	Виды идентификации	2	-	-	2	4	ПК-3.1, ПК-3.2
3.	Показатели идентификации	-	-	-	8	8	ПК-3.1, ПК-3.2
4.	Методы идентификации	-	-	-	8	8	ПК-3.1, ПК-3.2
5.	Виды и средства фальсификации	-	-	-	4	4	ПК-3.1, ПК-3.2
6.	Последствия фальсификации и меры по ее проведению	-	-	-	4	4	ПК-3.1, ПК-3.2
7.	Идентификация и фальсификация продовольственных товаров	-	4	-	32	36	ПК-3.1, ПК-3.2
8.	Всего	4	4	-	60	68	

### 5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№	Наименование обеспечивающих	№ разделов данной дисциплины из табл.5.1, для
$\Pi/\Pi$	(предыдущих) и обеспечиваемых	которых необходимо изучение обеспечивающих
	(последующих) дисциплин	(предыдущих) и обеспечиваемых (последующих)
		дисциплин

		1	2	3	4	5	6	7
		1		3	4	3	6	,
	Предыдущие дисциплины							
1. Товароведение продовольственных				+	+	+		+
	товаров							
2.	2. Безопасность продовольственного сырья				+		+	+
	и продуктов питания							
	Последующ	ие дисци	плины	Í				
1.	Контроль качества сырья и готовой	+	+		+			+
	продукции на предприятиях							
	общественного питания							

### 5.2 Лекционные занятия

№ п/ п	№ раздела дисципл ины из табл. 5.1	Содержание разделов	Трудо- емкост ь (час.)	Код индикато ра достижен ия компетен ции
1.	1	Основные понятия: идентификация, фальсификация. Фальсификация товаров в России и за рубежом на современном этапе. Взаимосвязь идентификации и фальсификации.	2	ПК-3.1, ПК-3.2
2.	2	Виды идентификации. Функции идентификации. Виды идентификации в зависимости от определяемых характеристик. Краткая характеристика отдельных видов идентификации.	2	ПК-3.1, ПК-3.2
Bc	его:		4	

### 5.3 Лабораторные занятия

№	$N_{\underline{0}}$	Наименование лабораторных работ	Трудо-	Код
п/п	раздела		емкост	индикатора
	дисципл		Ь	достижения
	ины из		(час.)	компетенци
	табл. 5.1		очно	И
1.	7	Изучение видов и методов обнаружения фальсификации меда	2	ПК-3.1,
				ПК-3.2
2.	7	Изучение видов и методов обнаружения фальсификации чая	2	ПК-3.1,
				ПК-3.2
Всег	ю:		4	

### 5.4 Практические занятия (семинары) – не предусмотрены

### 5.5 Научно- практические занятия – не предусмотрены

### 5.6 Коллоквиумы – не предусмотрены

### 5.7 Самостоятельная работа

№		Тематика самостоятельной работы	Трудо-е	Код
п/	Наименование	(детализация)	мкость	индикатора
П	раздела		(час.)	достижения
	дисциплины			компетенци
				И
1.	1	Исторические аспекты фальсификации. Запреты	2	ПК-3.1,
		фальсификация товаров, средств измерения в древности.		ПК-3.2
		Меры по предупреждению фальсификации в		

		дореволюционной России и зарубежных странах. Цели и задачи идентификации товаров. Структура		
		идентификационной деятельности		
2.	2	Прослеживаемость товаров: понятие, обеспечение на разных этапах товародвижения. Взаимосвязь идентификации и прослеживаемости товаров	2	ПК-3.1, ПК-3.2
3.	3	Оценка пригодности стандартов и ТУ для целей идентификации. Место и роль упаковки и маркировки в идентификации товаров	8	ПК-3.1, ПК-3.2
4.	4	Современные физико-химические методы идентификации: хроматография, спектрофотомерия, атомно-абсорбционная спектрометрия, электрофорез и тд.	8	ПК-3.1, ПК-3.2
5.	5	Способы обнаружения разных видов фальсификации. Градации фальсифицированного товара	4	ПК-3.1, ПК-3.2
6.	6	Правовая и нормативная база по предотвращению фальсификации. Федеральный закон «О защите прав потребителей». Гражданский кодекс РФ	4	ПК-3.1, ПК-3.2
7.	7	Идентификация и фальсификация кондитерских товаров. Идентификация и фальсификация пищевых жиров. Идентификация и фальсификация яиц и яичных товаров. Идентификация и фальсификация вспомогательных товаров. Идентификация и фальсификация зерномучных товаров. Идентификация и фальсификация плодоовощных товаров. Идентификация и фальсификация вкусовых товаров. Идентификация и фальсификация рыбных товаров. Идентификация и фальсификация рыбных товаров.	32	ПК-3.1, ПК-3.2
Всего:		Total in Aminon Minimation Engineer 102mbon.	60	

### 5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрены

### 5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Код индикатора достижения	I	Виды за	нятий		Формы контроля
компетенции					
	Л	Лаб	КР	CPC	
ПК-3.1	+	+		+	Устный опрос, контрольная работа, тесты,
11K-3.1					вопросы к зачету
ПК-3.2	+	+		+	Устный опрос, контрольная работа, тесты,
11K-3.2					вопросы к зачету

### 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 6.1 Основная литература

- 1. Николаева, М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров : учебник / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. Москва : ИНФРА-М, 2020. 461 с. (Высшее образование: Бакалавриат). DOI 10.12737/1023804. ISBN 978-5-16- 015307-0. Текст : электронный. URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1023804">https://znanium.com/catalog/product/1023804</a>
- 2. Дзахмишева, И. Ш. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров [Электронный ресурс] : Учебное пособие / Под общ. ред. д. э. н., проф. И. Ш. Дзахмишевой. 2-е изд., доп. и перераб. Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. 360 с. ISBN 978-5-394-02013-1. Текст : электронный. URL: https://znanium.com/catalog/product/415020
- 3. Николаева, Мария Андреевна. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: Учебное пособие / Мария Андреевна, Марина Александровна; Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте РФ; Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова. 1. Москва: ООО "Научно- издательский центр

ИНФРА-М", 2018. - 464 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-16-013739-1. - ISBN 978-5-16-106412-2. - URL: <a href="http://znanium.com/go.php?id=952273">http://znanium.com/go.php?id=952273</a>

### 6.2 Дополнительная литература

- 1. Николаева, Мария Андреевна. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие / Николаева, Мария Андреевна, Положишникова, Марина Александровна. М.: ФОРУМ ИНФРА-М, 2010. 464 с.: ил. (Высшее образование). ISBN 978-5-8199-0370-4 (ФОРУМ): 302-88. Текст (визуальный): непосредственный.
- 2. Николаева, Мария Андреевна. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: Учебное пособие / Мария Андреевна, Марина Александровна; Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте РФ;Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова. 1. Москва: ООО "Научно- издательский центр ИНФРА-М", 2019. 464 с. ВО Бакалавриат. ISBN 978-5-16-013739-1. ISBN 978-5-16-106412-2. Текст: электронный. URL: http://znanium.com/go.php?id=987302
- 3. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев ; Васюкова А. Т., Димитриев А. Д. Санкт-Петербург : Лань. 236 с. Библиогр.: доступна в карточке книги, на сайте ЭБС Лань. Книга из коллекции Лань Технологии пищевых производств. ISBN 978-5-8114-4378-9. Текст : электронный // Лань : электронно- библиотечная система. URL: https://e.lanbook.com/book/138155

### 6.3 Периодические издания

- 1. Стандарты и качество : науч. техн. журн. / учредитель : РИА «Стандарты и качество». 1927 . Москва : ООО РИА «Стандарты и качество», 2019. Ежемес. ISSN 0038-9692. Текст : непосредственный.
- 2. Товаровед продовольственных товаров : профессиональный журн. / учредитель : ИД «Панорама». 2005 . Москва : ООО Издательский дом «Панорама», 2020 . Ежемес. ISSN 2074-9678. -Текст : непосредственный.

### 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

ЭБС «Лань» – Режим доступа: <a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>

ЭБС «Юрайт» – Режим доступа: http://www. biblio-online.ru

ЭБ РГАТУ – Режим доступа: http://bibl.rgatu.ru/WEB

ЭБС «Троицкий мост». Режим доступа: http://www.trmost.com/

### 6.5 Методические указания к практическим занятиям/ лабораторным занятиям / научно-практическим занятиям / коллоквиумам

Никитов, С.В. Методические указания по выполнению лабораторных занятий по дисциплине «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания /С.В. Никитов. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. –ЭБ РГАТУ

### 6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Никитов, С.В. Методические рекомендации по самостоятельной работе по дисциплине «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания /С.В. Никитов. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. –ЭБ РГАТУ

## 7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных)

Наименование	Лицензия	Ограничение	Дата окончания
--------------	----------	-------------	-------------------

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный RussianEdition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c- 626c8be57420	без ограничени й	без ограничени й
ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021		
«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационной поддержке от 26.08.2016	без ограничени й	без ограничени й
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP- 4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH- 7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WD		
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		

Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF- JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMR R-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ- YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC- TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV- Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF- 9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W- KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6- G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ- GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQ F- T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3- QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6 R-PWHKG		
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
eTXT Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
GIMP	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
WINE	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Справочно-правовая система"Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

Профессиональные БД	
База ГОСТов	http://1000gost.ru/list/1-0.htm
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	http://ecology.gpntb.ru
Сайты официальных организаций	
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	<u>gost.ru</u>
Официальный сайт Министерства здравоохранения	http://www.rosminzdrav.ru

Российской Федерации	
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	www.nbmgu.ru
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp
Информационные справочные систем	ы
Гарант	http://www.garant.ru/
Тарант	nttp.//www.garant.ru/

8. Фонд оценочных средств для текущей, промежуточной аттестации по дисциплине

(Приложение 1)

**9. Материально-техническое обеспечение дисциплины** (Приложение 7 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы)

### МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

## ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

### Утверждаю:

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки/специальности

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

О.В. Черкасов

«19» марта 2025 г.

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Анатомия пищевого сырья

(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования	бакалавриат
	(бакалавриат, специалитет, магистратура)
Направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация
общественногопитания	
	(полное наименование направления подготовки)
Направленность (профиль(и)) Технология ор	оганизации ресторанного дела
(полное наи	менование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)
Квалификация выпускника <u>бакалавр</u>	
Форма обучения <u>заочная</u> (очная, заочн	ная, очно-заочная)
Kypc 4	Семестр
Курсовая(ой) работа/проект - семестр	Зачет 4 курс
-	
Argamen - cemectn	

### ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ 17.08.2020 г. № 1047 (ред. от 26.11.2020).

(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчик:

Разработчик: доцент кафедры ТОПиПСХП

С.В. Никитов

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «19» марта 2025 г., протокол № 7а

Заведующий кафедрой

ТОПиПСХП

О.В. Черкасов

### 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Анатомия пищевого сырья» является формирование у студентов знаний внешнего и внутреннего строения частей и органов пищевых растений и сельскохозяйственных животных, их тканей и клеток, обучить студентов оценивать и прогнозировать те изменения, которые могут происходить при переработке, транспортировке и хранении продуктов.

Задачами изучения дисциплины являются:

- знакомство в общих чертах с анатомо-морфологическим строением продовольственного сырья;
- уяснение биологической классификации и характеристики сырья и продовольственных товаров;
- оценка их природы и качества;
- глубокое понимание изменений и превращений, происходящих при переработке сырья и в процессе хранения товаров.

Типы задач профессиональной деятельности:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- проектный.

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

таолица - гтеречен	нь основных задач проф	ессиональнои деятельности вы	пускников (по типам).
Область	Типы задач	Задачи профессиональной	Объекты
профессиональной	профессиональной	деятельности	профессиональной
деятельности (по Реестру	деятельности		деятельности
Минтруда)			(или областей знания)
22. Пищевая	технологический	организация оформления	- продовольственное
промышленность, включая		документов, для получения	сырье растительного и
производство напитков и		разрешительной документации	животного
табака (в сфере		для функционирования	происхождения;
промышленного		предприятия питания;	продукция питания
производства кулинарной		разработка планов и программ	различного назначения;
продукции)		внедрения инноваций и	методы и средства
		определения эффективности их	испытаний и контроля
		внедрения в производство;	качества сырья и готовой
		участие в разработке	продукции питания;
		концепции развития	технологическое
		предприятия питания с учетом	оборудование; сетевые и
		тенденций потребительского	крупные предприятия
		рынка;	питания и отели, крупные
		планирование и координация	специализированные цеха,
		деятельности производства с	имеющие функции
		другими видами деятельности	кулинарного
		предприятия питания;	производства;
		организация и осуществление	центральный офис сети
		контроля соблюдения	предприятий питания.
		технологического процесса	- выпускники могут
		производства продукции	осуществлять
		питания на отдельных	профессиональную
		участках/подразделениях	деятельность в других
		предприятия питания;	областях и (или) сферах
		организация работы	профессиональной
		производства и процессов	деятельности при условии
		снабжения, хранения и	соответствия уровня их
		передвижения продуктов	образования и полученных
		внутри предприятия питания;	компетенций требованиям к
		разработка и реализация	квалификации работника.
		мероприятий по управлению	
		качеством и безопасностью	

		T	
		сырья, полуфабрикатов и	
		готовой продукции на	
		предприятиях питания;	
		разработка и реализация	
		мероприятий по повышению	
		эффективности производства	
		продукции питания,	
		направленных на снижение	
		_	
		трудоемкости, энергоемкости и	
		повышение	
		производительности труда;	
		внедрение новых видов сырья,	
		высокотехнологических	
		производств продукции	
		питания, нового	
		технологического	
		оборудования;	
		организация и осуществление	
		входного контроля качества	
		сырья и материалов,	
		производственного контроля	
		полуфабрикатов и продукции	
		питания;	
		· ·	
		проведение стандартных и	
		сертификационных испытаний	
		пищевого сырья и готовой	
		продукции питания;	
		оценка влияния новых	
		технологий, новых видов сырья,	
		продуктов и технологического	
		оборудования, новых условий	
		производства продукции на	
		конкурентность продукции	
		производства и рентабельность	
		предприятия;	
		обеспечение и поддержание	
		эффективной системы продаж	
		продукции производства и	
		контроли деятельности	
		производства;	
		совершенствование работы	
		производства и содействие	
		совершенствованию процесса	
		обслуживания гостей;	
		участие в разработке	
		концепции, ценообразования на	
		блюда, продвижении бренда и	
		стратегии развития предприятия	
		питания;	
		разработка и реализация	
		программ по продвижению	
		продукции производства и	
		привлечению потребителей,	
		обеспечению и поддержки	
		лояльности потребителей к	
22. G		предприятию питания.	
33. Сервис, оказание услуг	организационно-	оценка условий поставки	- продовольственное
населению (торговля,	управленческий	продуктов от потенциального	сырье растительного и
техническое обслуживание,		круга поставщиков;	животного
ремонт, предоставление		организация системы	происхождения;
персональных услуг, услуги		товародвижения и создания	продукция питания
гостеприимства,		необходимых условий для	различного назначения;
тостоприниства,	<u> </u>	песолодимых условии для	разначения,

общественное питание и хранения, складирования методы средства прочие) (в сфере перемещения закупаемых испытаний и контроля общественного питания) продуктов; качества сырья и готовой установка критериев И продукции питания; показателей эффективности технологическое работы производства; оборудование; сетевые и определение объемов затрат на крупные предприятия процессы питания и отели, крупные логистические информационные технологии по специализированные цеха, функции автоматизации имеющие логистических кулинарного процессов предприятии питания; производства; организация и контроль отдела центральный офис сети продаж по реализации продукции предприятий питания. производства внутри и выпускники могут предприятия питания; осуществлять направления профессиональную определение деятельности отдела продаж по деятельность других сегментам рынка и каналов областях и (или) сферах профессиональной реализации; формирование ассортимента деятельности при условии продаваемой продукции и услуг соответствия уровня их предприятия образования и полученных внутри и вне компетенций требованиям к питания; выявление недостатков квалификации работника. процесса обслуживания определение способов повышения качества обслуживания c разработкой критериев показателей И эффективности обслуживания; разработка мотивационной программы ДЛЯ работников производства И анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; работы организация коллектива, мотивация стимулирование работников производства; персоналом, управление оценка состояния социально-психологического климата в коллективе; контроль финансовых материальных ресурсов; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала предприятию и руководству; организация профессионального обучения И аттестации

		работников производства;	
		создание и обеспечение	
		функционирования системы	
		поддержки здоровья и	
		безопасности труда работников	
		предприятия питания;	
		участие в планировке и	
		оснащении предприятий питания;	
		контроль движения финансовых	
		и материальных ресурсов	
		производства, принятие мер для	
		предотвращения различных	
		злоупотреблений персонала.	
22. Пищевая	научно-	проведение исследований по	- продовольственное
промышленность, включая	исследовательский	выявлению возможных рисков в	сырье растительного и
производство напитков и		области качества и безопасности	животного
табака (в сфере		продукции производства и	происхождения;
промышленного		условий, непосредственно	продукция питания
производства кулинарной		влияющих на их возникновение;	различного назначения;
продукции)		разработка документации по	методы и средства
		обеспечению качества и	испытаний и контроля
		безопасности продукции	качества сырья и готовой
		производства на предприятии;	продукции питания;
		анализ научно-технической	технологическое
		информации, отечественного и	оборудование; сетевые и
		зарубежного опыта по	крупные предприятия
		производству продукции	питания и отели, крупные
		питания;	специализированные цеха,
		участие в выполнении	имеющие функции
		эксперимента, проведение	кулинарного
		наблюдений и измерений,	производства;
		составление их описания и	центральный офис сети
		формулировка выводов;	предприятий питания.
		использование современных	- выпускники могут
		методов исследования и	осуществлять
		моделирования для повышения	профессиональную
		эффективности использования	деятельность в других
		сырьевых ресурсов при	областях и (или) сферах
		производстве продукции	профессиональной
		питания;	деятельности при условии
		участие в разработке продукции	соответствия уровня их
		питания с заданными	образования и полученных
		функциональными свойствами,	компетенций требованиям к
		определенной биологической,	квалификации работника.
		пищевой и энергетической	
22 17	<b>~</b>	ценностью.	
22. Пищевая	проектный	оценка качества услуг в	- продовольственное
промышленность, включая		области проектирования и	сырье растительного и
производство напитков и		реконструкции предприятия	животного
табака (в сфере		питания, предоставляемых	происхождения;
промышленного		проектными организациями;	продукция питания
производства кулинарной		разработка технического	различного назначения;
продукции)		задания и	методы и средства
		технико-экономического	испытаний и контроля
		обоснования на проектирование и	качества сырья и готовой
		реконструкцию предприятия	продукции питания;
		питания;	технологическое
		определение размеров	оборудование; сетевые и
		производственных помещений,	крупные предприятия
		подбор технологического	питания и отели, крупные
		оборудования и его размещение;	специализированные цеха,
		чтение чертежей и	имеющие функции

осуществление контроля за	кулинарного
качеством услуг проектных	производства;
организаций при проектировании	центральный офис сети
и реконструкции предприятий	предприятий питания.
питания;	- выпускники могут
осуществление контроля за	осуществлять
качеством монтажных работ, и	профессиональную
оценка результатов	деятельность в других
проектирования предприятий	областях и (или) сферах
питания малого бизнеса;	профессиональной
использование системы	деятельности при условии
автоматизированного	соответствия уровня их
проектирования и программного	образования и полученных
обеспечения при создании	компетенций требованиям к
проектов вновь строящихся и	квалификации работника.
реконструированных	. 1
предприятий питания.	

### 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины – ФТД.02.

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питание и прочие) (в сфере общественного питания).

Объекты профессиональной деятельности (или областей знания):

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.
- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии)

Задача ПД	Объект	Категор	Код и	Код и	Основание
	или	ия	наименова	наименование	(ПС, анализ
	област	професс	ние	индикатора	опыта)
		иональн	профессио	достижения	
	знания	ых	нальной	профессионально	

	(при	компете	компетенц	й компетенции					
	необхо	нций	ии						
	димос	(npu							
	mu)	необход							
		имости)							
Направленность (профиль) «Технология организа	Направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»								
Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий,					й, проектный,				
научно-исследовательский									

организация оформления документов, для ПК-5 ПК-5.2 Профессионал получения разрешительной документации способен Анализирует ьный стандарт функционирования предприятия свойства сырья и «Специалист ДЛЯ организов полуфабрикатов, питания; по технологии ывать разработка планов и программ внедрения влияющие на ведение продукции инноваций и определения эффективности их технолог оптимизацию общественног внедрения в производство; технологическог о питания», ического участие в разработке концепции развития утвержденны проиесса о процесса и предприятия питания с учетом тенденций й приказом качество готовой Ha предприя потребительского рынка; продукции Министерства труда и планирование и координация деятельности тиях другими обществе социальной производства c видами деятельности предприятия питания; защиты нного организация и осуществление контроля Российской питания соблюдения технологического процесса Федерации от с учетом 15 июня 2020 производства продукции питания принципо участках/подразделениях г. № 329н, отдельных предприятия питания; рационал регистрацион организация работы производства ьного и ный № 1302. процессов снабжения, хранения И сбалансир продуктов передвижения внутри ованного предприятия питания; питания разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; стандартных проведение сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; участие разработке концепции, В ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей предприятию питания.

#### 4. Объём дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Deer versafire & make and	Dagra wasan	Курсы		
Вид учебной работы	Всего часов	4		
Аудиторные занятия (всего)	6	6		
В том числе:	-			
Лекции	6	6		
Лабораторные работы (ЛР)				
Практические занятия (ПЗ)				
Семинары (С)				
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)				
Другие виды аудиторной работы (КСР)				
Самостоятельная работа (всего)	26	26		
В том числе:				
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)				
Доклад	2	2		
Проработка конспекта лекций	3	3		
Подготовка к тестированию	2	2		
Изучение учебного материала по литературным	19	19		
источникам без составления конспекта	19	19		
Контроль	4	4		
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет	зачет		
Общая трудоемкость час	36	36		
Зачетные Единицы Трудоемкости	1	1		
Контактная работа (по учебным занятиям)	6	6		

5. Содержание дисциплины5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

	эл газделы двециилины и технологии формирования компетенции							
<b>№</b> π/π	- · ·		Лаборат. занятия	Практич. занятия.	KCP	Самост. работа студента	Всего час. (без зачета)	Код индикатора достижения компетенции
1.	Введение	-				2	2	
2.	Клетка растений	2				4	6	
3.	Ткани растений	1				4	5	
4.	Вегетативные органы растений	-				4	4	ПК-5.2
5.	Органы размножения растений	1				4	4	
6.	Клетка и ткани животных	2				4	6	
7.	Ткани и органы животных	1				4	5	
	Итого	6				26	32	

### 5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

<b>№</b> п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины из табл. для которых необходимо изучение обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисцип.						
	П	1		<u> </u>	4	3	U	/
	Предшествующи	не дисп	иплин	Ы				
1.	Химия		+	+	+	+	+	+
2.	2. Микробиология		+	+	+	+	+	+
	Последующие	дисциі	плины					
1. Контроль качества сырья и готовой								
	продукции на предприятиях общественного питания	+	+	+	+	+	+	+

### 5.3 Лекционные занятия

<b>№</b> π/π	Наименование разделов	Содержание разделов	Трудоёмкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1	Клетка растений	Строение растительной клетки. Запасные питательные вещества и кристаллы минеральных солей в растительных клетках	2	ПК-5.2
2	Ткани растений	Ткани растений	1	ПК-5.2
3	Клетка и ткани животных	Строение клетки животных	2	ПК-5.2
4	Ткани и органы животных	Ткани животных	1	ПК-5.2
		ИТОГО	6	

### 5.4 Лабораторные занятия -не предусмотрены

### 5.5 Практические занятия (семинары) – не предусмотрены

### 5.6 Научно- практические занятия – не предусмотрены

### 5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8 Самостоятельная работа

		ONTENIDIUM PROOTE		
<b>№</b> п/п	№ разде ла дисципл ины из табл. 5.1	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудоём кость (час.)	Код индикатора достижения компетенци и
1	1	Место и роль изучения анатомии пищевого сырья как необходимого этапа подготовки студентов к изучению специальных курсов товароведения и экспертизы продовольственных товаров. Значение цитологических и гистологических методов в оценке и производстве качественных продуктов питания. Задачи освоения дисциплины "Анатомия пищевого сырья" для приобретения знаний и применения их в практике товароведа - эксперта при прогнозе стойкости товаров при хранении. Ученые — основоположники развития дисциплины «Анатомии пищевого сырья». История развития учения о клетке. Основные концепции возникновения жизни на Земле.	2	ПК-5.2
2	2	Растительная клетка - универсальная биохимическая микролаборатория. Особенности процесса фотосинтеза. Роль пигментов в клетке растений.	4	ПК-5.2

	1	10		1
		Сравнение состава клеточного сока у разных пищевых растений. Особенности накопления нерастворимых питательных веществ у разных пищевых растений. Покровные структуры в клетках растений. Состав и свойства полисахаридов растительной клетки. Растительные пигменты. Методы исследования структуры клетки.		
3	3	История развития учения о тканях. Методы исследования структуры тканей. Разнообразие покровных тканей растений. Сравнение строения покровных тканей растений. Особенности механических структур у разных пищевых растений. Поступление воды и минеральных солей в корневую систему. Покровные ткани различных пищевых растений. Особенности процессов транспорта веществ в организме растений. Эволюция сосудисто-волокнистых структур.	4	ПК-5.2
4	4	Разнообразие листьев растений. Особенности строения листьев растений, обитающих в засушливых районах. Продовольственное значение листьев растений. Разнообразие стеблей растений. Многообразие клубней пищевых растений. Запасающие органы экзотических продовольственных растений. Многообразие видоизменений листьев. Продовольственное значение клубней топинамбура (земляной груши). Пищевые и декоративные луковичные растения. Особенности циклов развития двулетних пищевых растений. Организм высших растений - анатомическое и морфологическое строение. Вегетативные (корень, стебель, лист) и генеративные (цветок, семя, плод) органы растений. Видоизмененные органы (клубни, луковицы, корнеплоды). Локализация и классификация запасных питательных веществ, их энергетическая ценность, калорийность. Экспертиза и прогноз сроков порчи и сохранности питательной ценности растительного сырья в зависимости от его анатомической принадлежности к частям растений.	4	ПК-5.2
5	5	Пищевое значение цветков и их элементов. Сопоставление строения плодов пищевых злаков. Разнообразие соцветий у продовольственных растений. Многообразие сочных плодов. Запасные питательные вещества семян. Структура плодов субтропических растений. Видоизмененные органы (клубни, луковицы, корнеплоды). Локализация и классификация запасных питательных веществ, их энергетическая ценность, калорийность. Экспертиза и прогноз сроков порчи и сохранности питательной ценности растительного сырья в зависимости от его анатомической принадлежности к частям растений. Организм высших растений - анатомическое и морфологическое строение. Вегетативные (корень, стебель, лист) и генеративные (цветок, семя, плод) органы растений. Эволюция строения семени. Сравнение семян голосеменных и цветковых растений. Ветроопыление у пищевых растений. Насекомоопыление у пищевых растений.	4	ПК-5.2
6	6	Пластический и энергетический обмен в животной клетке в норме и при различных нарушениях. Методы цитологической и гистологической экспертизы продовольственного сырья животного происхождения. Оценка и прогноз качества и сроков хранения сырья животного происхождения в зависимости от морфологических признаков. Цитоплазма — значение, физико-химические свойства и состав. Клеточная оболочка.	4	ПК-5.2
7	7	Покровные и основные, механические и проводящие ткани, а так же разнообразие сосудисто-волокнистых пучков растений. Их изменения в процессе онтогенеза растений. Покровные и основные, механические и проводящие ткани, а так же разнообразие сосудисто-волокнистых пучков растений. Их изменения в процессе онтогенеза растений. Покровные и основные, механические и проводящие ткани, а так же разнообразие сосудисто-волокнистых пучков растений. Их изменения в процессе онтогенеза растений. Покровные и основные, механические и проводящие ткани, а так же разнообразие сосудисто-волокнистых пучков растений. Их изменения в процессе онтогенеза растений. Покровные и основные, механические и проводящие ткани, а так же разнообразие сосудисто-волокнистых пучков растений. Их изменения в процессе онтогенеза растений.	4	ПК-5.2

### 5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрены

### 5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Код индикатора достижения компетенции	достижения Виды занятий		Формы контроля		
	Л	CPC			
ПК-5.2	+	+	Контрольные задания, доклады, собеседование, тесты, зачет		

### 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 6.1 Основная литература

- 1. Биология : учебник и практикум для вузов / В. Н. Ярыгин [и др.] ; под редакцией В. Н. Ярыгина. 2-е изд. Москва : Издательство Юрайт, 2020. 378 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-07129-0. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. —URL: <a href="https://urait.ru/bcode/449746">https://urait.ru/bcode/449746</a>
- 2. Биология в 2 ч. Часть 1 : учебник для бакалавриата и магистратуры / В. Н. Ярыгин [и др.] ; под редакцией В. Н. Ярыгина, И. Н. Волкова. 7-е изд., перераб. и доп. Москва :Издательство Юрайт, 2019. 427 с. (Бакалавр и магистр. Академический курс). ISBN 978-5-534-04092-0. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <a href="https://urait.ru/bcode/434350">https://urait.ru/bcode/434350</a>
- 3. Биология в 2 ч. Часть 2 : учебник для бакалавриата и магистратуры / В. Н. Ярыгин [и др.] ; под редакцией В. Н. Ярыгина, И. Н. Волкова. 7-е изд., перераб. и доп. Москва :Издательство Юрайт, 2019. 347 с. (Бакалавр и магистр. Академический курс). ISBN 978-5-534-04094-4. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <a href="https://urait.ru/bcode/434351">https://urait.ru/bcode/434351</a>

### 6.2 Дополнительная литература

- 1. Блохин, Ю. И. Органическая химия в пищевых биотехнологиях : учебник / Ю. И. Блохин, Т. А. Яркова, О. А. Соколова ; под ред. Ю. И. Блохина. Москва : ИНФРА-М, 2020. 252 с. (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-013843-5. Текст :электронный. URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/">https://znanium.com/catalog/product/</a>
- 2. Пищевая химия : учебник для студентов вузов, обуч. по направлениям 260100 "Продукты питания из растительного сырья", 260800 "Технология продукции и организация общественного питания", 100800 "Товароведение" / Под ред. А.П. Нечаева. 5-е изд. ; испр. и доп. СПб. : ГИОРД, 2012. 672 с. ISBN 978-5-98879-143-0 : 1573-00. -Текст (визуальный) : непосредственный.
- 3. Ленченко, Е. М. Цитология, гистология и эмбриология : учебник для вузов / Е. М. Ленченко. 2-е изд., испр. и доп. Москва : Издательство Юрайт, 2020. 355 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-534-08185-5. Текст : электронный //ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <a href="https://urait.ru/bcode/453011">https://urait.ru/bcode/453011</a>
  - 4. Балезина, О. П. Физиология: биопотенциалы и электрическая активность клеток : учебное пособие для вузов / О. П. Балезина, А. Е. Гайдуков, И. Ю. Сергеев. 2-е изд.,перераб. и доп. Москва : Издательство Юрайт, 2020. 165 с. (Высшее
    - образование). ISBN 978-5-534-04264-1. Текст: электронный // ЭБС Юрайт

[сайт]. —URL: https://urait.ru/bcode/452969

6.3 Периодические издания – не предусмотрено.

### 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети

«Интернет»

ЭБС «Юрайт». - URL: https://urait.ru

ЭБС «Лань». – URL: https://e.lanbook.com

ЭБС «IPRbooks». - URL: http://www.iprbookshop.ru

ЭБС «Znanium.com». - URL: https://znanium.com

ЭБ РГАТУ. - URL: http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

Справочно-правовая система «Гарант». - URL : - http://www.garant.ru

Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - URL: http://www.consultant.ru

Бухгалтерская справочная «Система Главбух». - URL: https://www.1gl.ru

- Научная электронная библиотека elibrary. URL: https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) URL : http://www.cnshb.ru
  - -Научная электронная библиотека КиберЛенинка. URL: https://cyberleninka.ru
  - -Федеральный портал «Российское образование». URL: http://www.edu.ru/documents/
  - **6.5** Методические указания к практическим занятиям /лабораторным занятиям/ научно-практическим занятиям/коллоквиумам Не предусмотрены
  - 6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Никитов, С.В. Методические рекомендации для самостоятельной работы по дисциплине «Анатомия пищевого сырья» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / С.В. Никитов. — Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2025. —ЭБ РГАТУ. - URL:

http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp

# 7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных)

Наименование	Лицензия	Ограничение	Дата окончания
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022

Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c- 626c8be57420	без ограничений	без ограничений
ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021		
«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационной поддержке от 26.08.2016	без ограничений	без ограничений
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP- 4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH- 7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC- 733WD		
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		
Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF- JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR- 334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ- YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC- TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV- Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF- 9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W- KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6- G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ- GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF- T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3- QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R- PWHKG		
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
еТХТ Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
GIMP	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

WINE	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Справочно-правовая система "Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

Профессиональные БД			
Государственная публичная научно-техническая библиотека России	http://ecology.gpntb.ru		
Сайты официальных организаций			
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова.	www.nbmgu.ru		
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/default.asp		
Информационные справочные системы			
Гарант	http://www.garant.ru/		
КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/		

- **8.** Фонд оценочных средств для текущей, промежуточной аттестации по дисциплине (Приложение 1)
- **9. Материально-техническое обеспечение дисциплины** (Приложение 7 к ООП Материально- техническое обеспечение основной образовательной программы)